

Convaisseur



nr. 27, aprilie 2005
 • revistă de atitudine
 despre vin
 și stil de viață

**Love story
 în Verona** pag. 4-5



**Medalii românești
 la Bruxelles** pag. 8

**Primul festival național
 al vinului românesc
 Festivinum 2005** pag. 3

Cătălin Ștefănescu e convins 100%: pag. 6-7

**„Lucrurile frumoase
 se pot greu fără vin“**



Este numai unul



Festivinum național

Luna de vin

valentin ceafalău

După succesul de anul trecut, când a avut ocazia să se cunoască și să se împrietească cu bucureștenii, Festivinum-ul de anul acesta s-a transformat, dintr-o manifestare de câteva zile, în „Luna vinului românesc“. Așa, ca să-l cunoască „tătă țara!“ Astfel, în luna lui Florar, festivalul va trece cu alai și cu mult vin prin cele mai importante urbe ale țării: Iași (6-8 mai), Constanța (13-15 mai), Cluj-Napoca (20-22 mai) și, nu în ultimul rând, București (27-29 mai).

„Prin organizarea acestui festival urmăm atât crearea unui contact direct între producătorii de vin și consumatori, într-un cadru non-formal, cât și popularizarea vinului românesc și creșterea consumului la nivel național. Astfel, fiind un târg cu vânzare, oferim consumatorului oportunitatea de a alege vinuri de calitate și producătorilor ocazia a verifica nivelul la care se află pe piață“, a declarat Ovidiu Gheorghe, director general Patronatul Național al Viei și Vinului, forul responsabil cu organizarea.

Potrivit organizatorilor, „Festivinum“ își propune

să capete, cu timpul, notorietate și să fie perceput ca un eveniment anual major. Atât din punct de vedere al gândirii spațiului de expunere, cât și al modului în care va fi promovat, evenimentul va fi elegant și prietenos.

Anul acesta, festivalul este construit pe trei vectori care îi garantează succesul ca eveniment major al vinului românesc: componenta „Business“ (manifestări dedicate relațiilor cu presa și cu oamenii de afaceri locali), componenta „Mondenă“ (promovarea vinurilor în cele mai selecte restaurante și hoteluri) și componenta „Outdoor“, cea mai iubită de public. În toate zilele festivalului, în zonele centrale ale fiecărui oraș, vor fi amplasate terase elegante, unde se poate gusta un pahar de vin bun într-un spațiu adecvat. Printre

producătorii de vinuri care vor „onora masa“ se numără: Murfatlar, Cotnari, Jidvei, Vin Club Odobești, Agroindustrială Bucium și Vincon Vrancea. Însă lista rămâne deschisă! Se vor organiza concursuri în aer liber, iar seriile vor fi animate de muzica unor cunoscute formații românești cu priză la publicul educat: Iris, Gil Dobrică, Vița-de-Vie, Nelu Ploieșteanu și Florin Chilian, Hara, Andra. Acțiunile din cadrul „Festivinum“ vor avea atât un rol de informare, de educare a consumatorului, cât și de promovare a vinului românesc, aceasta fiind principala motivație care a stat la baza organizării acestui eveniment. Pentru o acoperire cât mai mare a festivalului și a evenimentelor din cadrul acestuia, PNVV a încheiat parteneriate cu ZIUA, TVR, Telegraf, Gardianul, *Connaissance*, Rompres și Gazeta Sporturilor. |



VINEXPERT

„Cadouri cu bun gust“

10%

reducere cu acest talon la unul dintre punctele **VINEXPERT**.
Oferta este valabilă pentru orice cantitate de vinuri.



Galeria Vinexpert
B-dul Octavian Goga,
nr. 24, tel.: 021/32.74.974

Atelierul Vinexpert
Unirea Shopping Center,
parter, tel.: 021/30.30.280

Fax: 021/32.68.540

e-mail: office@vinexpert.info • www.vinexpert.info



VINI ITALY 2005

c e z a r i o a n

Prin amabilitatea ICE (Institutul Italian pentru Comerț Exterior), *Connaissance* a avut prilejul de a participa, în perioada 29 martie – 11 aprilie la Concursul oenologic VinItaly 2005, la un turneu la crame din Reginea Veneto și apoi la Expoziția internațională de vinuri de la Verona.

Vom oferi cititorilor, în acest număr și în cele care urmează, scurte incursiuni – atât cât spațiul tipografic o permite – în realitățile vinurilor și viticulturii ita-

Recioto di Gambellara

În general, Recioto Gambellara se obține din struguri Garganega, însă, pentru rezultate spectaculoase, producătorii italieni îi mai adaugă 20 de procente de Trebbiano di Soave sau Trebbiano Toscano. Se vinifică sec sau demidulce, volumul alcoolic atingând până la 14%. Impresionează prin culoarea galben-aurie, intensitatea fructului, echilibrul componentelor și post-gustul prelung și catifelat. Acest vin se consumă tânăr, nu se pretează la învechire, putând fi un bun companion meselor ușoare.



liene. Vom începe atipic, cu niște vinuri mai degrabă potrivite pentru desert, iar în numerele viitoare veți găsi mai multe „povești de dragoste din Italia“. De altfel, acesta a și fost sloganul VinItaly de anul acesta: „Another love story in Verona“. Și, pe drept cuvânt, n-ai cum să nu te îndrăgostești de vinurile italienilor.

În aceste pagini veți găsi câteva prezentări de vinuri de excepție din Italia, pe care *Connaissance* a avut plăcerea să le deguste. Toate sunt excelente și fiecare are propria lui personalitate, deși toate sunt făcute după aceeași metodă tradițională, destul de rar întâlnită, „passito“.

Strugurii se culeg cu câteva zile înainte de coacerea deplină, astfel încât au o aciditate destul de ridicată și un conținut de zahăr mai scăzut (aciditatea este cea care dă prospețime vinului și care permite învechirea, în cazul în care se urmărește așa ceva).

După cules, strugurii se lasă la uscat în camere aerisite, la temperatura controlată, până în februarie sau chiar martie. Abia atunci, după ce s-au stafidit în mare măsură și proporția de zahăr a crescut, sunt vinificați. De cele

Passito

Potrivit legendelor care „bântuie“ regiunea Veneto, acest vin este inventat de către fenicieni, care au adus, în peninsula, rețeta de „passum“ (sirop de struguri cu miere), băutura încă la modă în Italia. Un vin special de culoarea chihlimbarului, cu miros delicat ce amintește de miere și flori de salcâm, dulce și plăcut. Nivelul alcoolic poate oscila între 11% și 14%. Un vin care nu se împacă cu învechirea, dar care poate atinge perfecțiunea în asociere cu prăjiturile de casă.



mai multe ori fermentația se face direct în baricuri de stejar.

Vinurile rezultate au de cele mai multe ori o culoare chihlimbarie, un corp bogat, o aciditate plăcută și, în funcție de restul de zahăr pe care vinificatorul a decis să-l lase netransformat în alcool, pot fi demiseci, demidulci sau dulci. Evident, în funcție de strugurii din care provin, vinurile își păstrează caracteristicile proprii. Numitorul comun este calitatea înaltă (reflectată, firește, în-

Amarone di Valpolicella

Prin natura sa, Amarone oferă o extraordinară concentrație a zahărului și un nivel alcoolic ridicat. Strugurii sunt culeși târziu, la maturitate deplină. În ciuda corpului destul de greu, vinul oferă o remarcabilă combinație de aromă și gust. Conținutul alcoolic ridicat este acompaniat de un remarcabil buchet asemănător prunelor și murelor, cu nuanțe condimentate, ce reflectă concentrația mare de zahăr, datorată coacerii târzii. Efectul alcoolic asupra palatinului este diminuat de gustul fructuos și echilibrul perfect. Excelent ca vin de desert, dar și alături de prăjituri cu nuci sau alune.



O nouă poveste de dragoste în Verona



Vinterra în „Presa de vin”

Luna aceasta, Clubul „Presa de Vin” (lotul restrâns) a avut ocazia să deguste trei vinuri produse de către Vinterra.

Sauvignon Blanc - Black Peak, 2004

DOC-CMD Vânu Mare, sec, 14% alc
Preț: 160.000 lei / 16 RON

Un vin tânăr cu o aromă suavă de flori de câmp și viță-de-vie. Una dintre caracteristicile interesante ale acestui vin este aciditatea puternică care, împreună cu corpul bun, oferă acestui vin un caracter specific. Se poate consuma alături de mâncăruri ușoare de pui la temperatura de 8-10°C.

Merlot - Bucur Villa, 2001

DOC-CMD Dealu Mare, sec, 13% alc.
Preț: 110.000 lei / 11 RON

Vin sec, cu fructuozitate, de culoare rubiniu spre cărămiziu, viguros, puțin ierbos. Moale și catifelat, cu gust de zmeură proaspătă. Se servește la temperatura de 16-18°C alături de orice friptură, de vită, de porc și chiar de fazan sau de curcan.

Shiraz - Black Peak

DOC-CMD Vânu Mare, sec, 12,5% alc
preț: 160.000 lei / 16 RON

Culoare vie, roșu-rubinie. Aflat la al doilea an de producție, Shiraz se recomandă ca un vin de cursă lungă. Complex din punct de vedere gustativ, puțin astringent, cu arome variate de fructe roșii de pădure și iarbă proaspătă tăiată. Poate fi consumat alături de fripturi de carne roșie.

Recioto di Soave

Recioto di Soave este primul vin din regiunea Veneto care a obținut denumire de origine controlată. Este un vin foarte vechi (secolul V), al cărui nume derivă din italianescul „recia” – partea superioară a strugurelui de Garganega, care este expusă mai mult timp la soare. Asemănător vinului Passito, Recioto di Soave este obținut din struguri culeși cu puțin timp înainte de coacere și care sunt păstrați timp de 6 luni la uscat în camere speciale, după care merg la presat. Culoare galben-aurie, cu o aromă complexă de miere și tonuri florale. Echilibrul perfect, corpulent și buchet catifelat. Se servește rece alături de biscuiți de casă sau alte produse uscate de patiserie.



tr-un preț pe măsură, dar perfect justificat). După maturarea în baricuri, vinurile mai sunt învechite o perioadă și în sticle, ocazie cu care-și capătă personalitatea deplină: un nas intens, extrem de proaspăt ținând cont de metoda de producere, un corp foarte bine structurat, plin, cu aciditatea perfect echilibrată, cu gust de miere și flori de salcâm. Sunt ideale ca desert pentru prăjiturile cu cremă, dar cele demiseci sau demidulci merg perfect cu foie gras sau cu rață ori găscă la cuptor. Din păcate, aceste licori nu pot fi încă găsite pe piața românească, dar sper că situația va fi remediată în curând. E păcat pentru iubitorii de vin din România să nu poată lua contact cu aceste nestemate ale vinurilor italiene.

Și, tot la capitolul „păcate”, ca un post scriptum: la Vinitaly nu a fost prezent nici un vin românesc. Nici în concurs, nici la expoziție. Am văzut, în schimb, țări a căror întreagă producție de vin ar încăpea în două podgorii românești. Ca român și ca pasionat de vin, mi-a părut rău. |



Torcolato

Un vin perfect pentru sfârșitul mesei. Se obține în urma cupajării soiurilor Vespaiola, Garganega și Tocai. Modul de vinificare este asemănător Passito-ului și Recioto di Soave, strugurii fiind procesați în ianuarie. Are un buchet interesant, un amalgam între miere, flori, vanilie, struguri și lemn dulce. Dulce, plin, cu un corp bun și cu un echilibru satisfăcător între alcool și aciditate.

„Lucrurile frumoase” se pot foarte greu fără vin

valentin ceafalău

Pe Cătălin Ștefănescu l-am văzut de multe ori la televizor. Este omul care „garantează”. Tradiția, bunul gust, inventivitatea, cultura, într-un cuvânt: spiritul românesc. Convinși fiind că o astfel de persoană se încadrează perfect în tiparul „connaissance-ului”, am hotărât să-i smulgem un interviu despre omul-Cătălin Ștefănescu, plăcerile și convingerile lui.

Cine este Cătălin Ștefănescu, omul?

Cătălin Ștefănescu: Ei, Doamne, cine să fie?! Un cetățean al patriei.

Care sunt lucrurile care contează pentru tine, care îți fac plăcere? Vinul se numără printre ele?

C.Ș.: Lucrurile care contează... Prietenii, muzica, teatrul, filmul, literatura. Sunt o sumedenie de lucruri care contează. Și, mai în glumă, mai în serios, lucrurile frumoase se pot foarte greu fără vin. El însuși un lucru foarte frumos.

Ce îți plăcea la 20 de ani, îți mai place și acum?

C.Ș.: În mare, da. Însă vreau să cred că s-au schimbat multe de atunci. Mi-e teamă de oamenii care nu se modifică. De oamenii care nu caută. De oamenii care îmbătrânesc în convingeri osificate. Sau, mă rog, mai degrabă i-aș ocoli.

Din surse de încredere, stiu că îți place să gătești? Cum se descurcă omul de televiziune în bucătărie?

C.Ș.: Cred că mă descurc decent la bucătărie. N-o să mă apuc acum să mă dau mare, crocant, cum se mai zice, și să fac fițe cu dexteritățile mele

culinare. Treaba asta cu gătitul mi se pare o chestie serioasă, față de care am nu numai fascinație, dar și un profund respect. Mă feresc să dezvolt mai mult decât e cazul subiectul ăsta, pentru ca aș face exact ceea ce se întâmplă destul de des. Un soi de coborâre în derizoriu. Nu vreau să crezi că fac pe nebulun, și vorbesc, vag, cu pretinsa prețiozitate, despre lucruri accesibile doar inițiaților. Nici vorbă! Aș spune doar că între „șmecheri și crocanți”, de multe ori, gătitul se prezintă ca o chestie sofisticată și, prin excelență, inaccesibilă plebei. Eu nu cred că e așa. Deloc. Gătitul e bucurie, împărtășire, experiență, o formă de cultură prin excelență deschisă. Și, ca în orice lume fascinantă, dincolo de lucrurile sofisticate, există și farmecul lucrurilor simple, farmecul descoperirii găurii de la covrig, plăcerea

oferirii și câte și mai câte. În plus, șansa de a învăța întotdeauna, de a modifica, de a face creație, sau șansa de a greși în modul cel mai ridicol. Și posibilitatea de a te amuza copios.

În desele apariții din presa românească Wally Olins – tatăl branding-ului – considera vinul ca fiind unul dintre principalele elemente care pot participa la crearea unui brand de țară? Crezi că vinul românesc poate face față tendințelor externe?

C.Ș.: Are dreptate Wally Olins. Știe de o mie de ori mai multe despre treaba asta decât noi. Se fac vinuri minunate în țara asta. Iar cu vinul se poate ieși la defilare într-unul dintre modurile cele mai onorabile. Vinul bun, produs constant, cu grija obsesivă a calității, a prezentării, e semn de eleganță, de seriozitate, ba chiar semn al unui anume tip de credibilitate. Vinul merge bine cu tradiția. Și tradiția, indiferent de ce spun modernitățile contemporane, încă se prețuiește teribil. Nu știu dacă România are șanse reale pe piața internațională, în termenii competiției comerciale. Nu mă pricep la chestia asta. Știu însă că aici se fac vinuri excelente. Sper să nu



esuăm și în teritoriul ăsta, în eterne lamentări și doine patriotice izvorâte din frustrări. E nevoie de oameni școliți, ca în orice disciplină, agresivi, prin cunoașterea meseriei și în termenii competiției, nu cu gura.

Care sunt minusurile-plusurile viniviticulurii românești?

C.ș.: Nu vorbesc din perspectiva specialistului, pentru că nu sunt. Vorbesc de la masa consumatorului. A pasionatului, dacă vrei. Minusurile vin din inconstanța calității, din precaritatea prezentării, din lipsa de putere de a educa piața, de a crea paliere comerciale și de calitate cât mai clare. Plusurile sunt soiurile autohtone, prospețimea unui spațiu inventiv, apariția unor specialiști de prin alte părți care s-au apucat de treabă și pe aici. Nu e nici o rușine. Dimpotrivă. Treaba asta

nu face ca vinul să fie cu ceva mai puțin... românesc. Beau cu o plăcere teribilă, când îmi permit, „The Cherry Tree Hill“ și n-am nici o apăsare că nu posedă o denumire daco-romană. E un vin ROMÂNESC de toată isprava. Ca și selecțiile de la Murfatlar, sau de la Recaş.

Crezi că există un soi care să reprezinte viticultura din România, să reprezinte un brand de țară?

C.ș.: Poate că Feteasca Neagră are șansa asta. E doar o... ghi-ceală de amator. Dar, dacă-mi dai voie să fabulez, mă gândesc și la glorioasele zaibăre „inginerite“, manipulate deștept, la Crâmpoșie, c-o fi de la Greaca, sau de la Drăgășani, la Frâncușă, la Băbească... Sunt multe. Important e să sară cineva pregătit, priceput, cu găseliță. Cu ideea. Și cu puterea de a o crește și finaliza. ■



Rosso di Valachia | **Blanc de Transylvanie**

Lasa-te prada tentatiei!
Desfatara simturilor, bogatia aromelor, arta si rafinamentul unui imperiu, intr-un singur pahar!

Descopera Bogatiile Byzantului

crămele MALEWOOD

www.vinuri.ro

Medalii românești la Bruxelles 2005

Cea mai importantă competiție internațională de vinuri și produse alcoolice derivate – Concours Mondial de Bruxelles 2005 – a adus anul acesta 8 medalii vinului românesc. Desfășurat între 31 martie și 4 aprilie, în localitatea belgiană Oostende, concursul a atras cel mai mare număr de probe din lume supuse jurizării, în comparație cu celelalte competiții de profil.

Producătorii români au avut în concurs 28 de probe, 8 dintre acestea aflându-se, la sfârșitul concursului, pe podiumul premianților. Astfel, cel mai mare număr de medalii a fost obținut de către Murfatlar România cu 5 vinuri premiate („Rai de Murfatlar – 2001“ și „Lacrima lui Ovidiu“ – medalia de aur; „Chardonnay Ferma Nouă 2003“, „Chardonnay 3 Hectare 2002“ și „Merlot Sec de Murfatlar 2004“ – medalia de argint). De asemenea, au mai fost premiate cu vinurile „Merlot – Prince Matei“ – Vinarte, „Cherri Tree Hill – Merlot 2000“ – Cramele Halewood și „Vinars Miorița XO 1993“ – Vincon Vrancea, la categoria băuturi spirtoase.

„O medalie obținută la Bruxelles înseamnă recunoașterea



Date statistice:

- numărul total de probe prezentate în concurs: 4.666
- 46 de țări participante
- zilnic s-au degustat circa 50 de probe pentru fiecare degustător
- 29.000 de fise de apreciere senzorială scanate
- 2.780 de ore de degustare
- 1.840 de metri, distanță realizată dacă s-ar alipi toate mostrele din concurs
- 1.350 de medalii acordate în 3 zile

supremă internațională a calității unui vin și este cea mai importantă distincție ce-i poate fi oferită unui producător de vin“, declară Gabriela Darie, PR Manager Murfatlar.

În concurs au fost jurizate 4.666 de probe din 46 de țări participante. Juriul a avut în componență 193 de experți din 43 de țări, aparținând unei largi categorii de profesioniști adiacente vinului: degustători experți, oenologi, cadre universitare de specialitate, jurnaliști din presa vinului și a gastronomiei, specialiști din marile rețele de hoteluri și restaurante, personalități din domeniul vitivinicol. Au fost alcătuite 32 de comisii de degustare-jurizare, jurații fiind distribuiți omogen în fiecare comisie de degustare. România a participat la această competiție cu patru degustători: Dan Boboc, Georgel Costache, Vasile Sava și Aurelia Vișinescu.



Competiția a avut ca obiective, pe lângă evaluarea calității vinurilor prezentate în concurs și o importantă componentă comercială, alături de o bună imagine a acestui produs. Potrivit organizatorilor, pentru ediția din anul următor s-a stabilit ca aceasta să se desfășoare în Portugalia – la Lisabona, la invitația celui mai mare producător de dopuri de plută din lume, Amorim. ■

Conținut mic de grăsimi
Mezeluri sprintene

Ori de câte ori vrei ceva bun, ușor, sănătos și proaspăt, alege mezelurile Meda. Naturale și cu un conținut mic de grăsimi, mezelurile Meda vor da gust și energie zilelor tale.

Salonul Vinvest

Ediția a II-a

cosmin zidurean

Am trăit s-o vedem și pe-asta! Un salon al vinului organizat în România și care să iasă perfect. Poate că este și vina Timișoarei, cel mai vestic și occidental oraș din țară, dar pentru prima dată o asemenea manifestare a avut... ștaif, a fost aproape de perfecțiune, a fost nefiresc de reușită pentru lumea în care ne-am învățat să trăim. Standuri strălucitoare, un public vizitator, incredibil de civilizată și, nu în ultimul rând, vinuri bune și foarte bune. Evenimentul, organizat de Camera de Comerț Industrie și Agricultură Timișoara și de ADAR într-un spațiu nou și perfect adecvat scopului, a avut în fapt sufletul-organizator – Luci Pârveu, o mare cunoscătoare a vinului și un soi de titirez cu trei inimi care reușea să fie peste tot în

același timp și cu același zâmbet pe buze. Două lucruri trebuie menționate în primul rând. Prezența printre participanți a USAID, o organizație de consulting din Statele Unite care se ocupă de promovarea vinurilor și vinarilor români pe piețele de peste Ocean, și apariția între expozanți a numeroși jucători noi, capabili să îmbogățească oferta pentru adevărații connaisseurs...

Din această categorie să amintim excepționalul Cabernet Sauvignon, făcut la Vânu-Mare de Isuf, un vinificator cu o experiență și cu un talent greu de concurat. După părerea noastră, vinul acesta este demn de podgoria Vânu Mare-Orevița, poate cea mai bună pentru vinuri roșii din țară... La celălalt capăt al țării și vinificării, salutăm reapariția pe piață a vinurilor de Lechința. Cândva, Steingerul de aici –

care va să zică vin de piatră pe nemțește – era celebru și l-a făcut pe Hrușciiov să plece acasă cu vin și cu armata sovietică cu tot, dar asta este altă poveste... Cei ce s-au înhămat la munca sisifică de a reface această podgorie din care nu mai rămăseră decât terasele inutile, invadate de bălării, au reușit să ne propună o excelentă Fetească Albă, soi care merită categoric să fie reevaluat, o Fetească Regală extrem de viguroasă, și mai ales un asamblaj excelent, Campion pe numele său de piață. După părerea noastră, doar două cupaje, acesta și Chateau Cotnari îndreptătesc afirmația franțuzească – cele mai bune vinuri sunt cupajele de vinuri cinstite. Așteptăm cu mare interes să vedem în ce măsură evenimentele viitoare vor reuși să se ridice la nivelul extrem de ridicat propus de acest Salon al vinului... |

Sfatul specialistului



alfred binder

Somelier,
Cramele Halewood

Cumpărăm vin sau artă?!

Din cele mai îndepărtate timpuri vinurile au fost cunoscute după originea lor. În Biblie, vinurile specifice sunt menționate după nume, iar clasicii greci și romani au creat o ierarhizare a vinurilor, bazată pe calitate. Dacă la început etichetele conțineau un minim de detalii, uneori doar numele

localității de unde provenea vinul. În secolul al XX-lea, datorită creșterii constante a consumului și a complexității comerțului cu vin, s-a creat necesitatea unei etichetări mai detaliate, prin aceasta dorindu-se protejarea atât a consumatorului cât și a producătorului. Astfel, pe lângă faptul că reprezintă un „certificat de naștere“, sau un „pașaport“ prin care producătorul se prezintă unui potențial cumpărător sau consumator, etichetarea trebuie să conțină și anumite elemente obligatorii reglementate prin lege. Creșterea considerabilă a numărului producătorilor și a produselor acestora, a dus la apariția pe piață a unor producători care încearcă să păcălească oarecum sistemul prin comasarea pe contraetichetă a unor „creații“ menite să atragă interesul cumpărătorului. De aceea, atunci când achiziționăm o butelie de vin trebuie să ne obișnuim cu întoarcerea cu 180° a acesteia și parcurgerea informațiilor de pe spate, încetând astfel să cumpărăm etichete, când noi, de fapt, ne dorim un vin. Asta nu înseamnă că nu trebuie să apreciem creativitatea atunci când are ca obiectiv individualizarea, atâta timp cât nu o considerăm singura garanție a calității vinului respectiv. Recunoscuți pentru inventivitate, cât și pentru calitatea produselor lor, italienii sunt răspunzători pentru un număr considerabil de etichete și ambalaje din sticlă de pe piață. Iar, pentru că unele etichete aduc aminte de împrejurări deosebite în care vinul respectiv a fost degustat sau altele sunt de-a dreptul fascinante din punct de vedere artistic, colecționarea acestora a devenit o pasiune pentru foarte mulți cunoscători.

Legende de la Lechința

Steininger și Hrușciov

cosmin zidurean

Sunt atât de spectaculoase poveștile vinului românesc, atât de spumoase și pitorești, încât eu unul nu mă mai satur să vi le spun. O fac săptămânal la TVR Cultural, o fac în această revistă, simt din ce în ce mai tare nevoia unor cărți care să abordeze această tematică.

Bistrița a fost una dintre acele cetăți ale sașilor care au făcut ca în spațiul german Ardealul să fie cunoscut ca Siebenburgen. Sașii au fost agricultorii străluciți și au înțeles dintru-nceput potențialul viticol al pământurilor care le-au fost oferite de regii



unguri. Vinurile lor se vindeau în toată Europa și erau atât de renumiți încât la Cotnari chelarul pivnițelor domnești era tradițional tot sas. De altfel, una dintre teoriile despre originea Grasei de Cotnari spune că soiul ar fi fost selecționat de sașii bistrițeni și exportat apoi în Moldova și la Tokay...

La Bistrița, dealurile de la Lechința erau însă atât de sterpe și calcarul stâncii atât de la suprafață încât, pentru a planta vița, au fost nevoiți să facă gropi în piatră. Calcarul înmagazinează căldura și o dă apoi lent plantei. Au constatat în timp că

strugurii aceștia crescuți pe piatră se coc mai repede și acumulează mai mult zahăr, fără să piardă nimic din arome.

După o istorie de sute de ani, consacrarea istorică a Steiningerului a venit, culmea!, în timpul regimului comunist al lui Gheorghiu-Dej. România, ca toate celelalte țări de dincolo de Cortina de Fier, se afla sub ocupație sovietică, Armata Roșie fiind instalată efectiv în țară. Cunoscând aplecarea lui Hrușciov pentru băutură,

lui Dej i-a venit o idee genială. L-a invitat la vânătoare la cabana de la Teaca și a făcut să curgă râuri de Steininger. Am avut șansa de a intervieva

martori oculari care povestesc cum dansa Hrușciov pe mese cu bucătărele, cum mânca și mai ales cum bea. Într-un moment de beție euforică, Dej i-a pus pe masă un tratat în care se stipula retragerea armatelor sovietice de pe teritoriul României și Hrușciov a semnat „ca primarul“. Până când Nikita Hrușciov a fost debarcat de la putere, nimeni din România nu a băut Steininger, întreaga producție încercându-se în vagoane, luând drumul Moscovei. Un preț totuși mic pentru o țară liberă... |

Minibarul din butoi



Te-ai săturat de minibarul-servantă din vechea biblioteca Drobeta? Intenționezi să dai un pic de extravaganță monotoniei din propria locuință? Vrei să-ți impresionezi prietenii veniți în vizită? Dacă e așa, ori îți schimbi mobila ori prietenii. Sau îți cumperi unul dintre produsele companiei Cambian din Năvodari: un minibar rustic în butoi, un

bar realizat din pietre de moară sau „Cutia magică DX-80“ (!). Ceea ce au special aceste produse este faptul că ele ascund foarte bine faptul că sunt locuri de păstrat licori bahice. În plus, pot fi acționate prin telecomandă! Laser, frate!

Pentru mai multe detalii, accesați
www.vinul.ro

Virșli la hit de Pianu de Sus

Pentru cei mai mulți dintre noi, nici virșli și nici hit nu are cum să însemne mare lucru. Însă pentru localnici și pentru mulți dintre turiștii care s-au desfășurat vreodată cu peisajele din zona Brad-Vața, virșli este expresia de neuitat a unui veritabil rafinament culinar regional: cârnați fini din carne de capră, cu un dram de boia și usturoi. Se pot mânca fierți, cu muștar (stilul clasic) sau pe grătar, cu pâine rumenă de casă. În afară de carnea de capră, pe care unii o consideră mai gustoasă și mult mai ușoară decât cea de oaie, virșli-ul lasă gurmandului o impresie foarte puternică prin gustul de fum iute, procedeu numit în zonă hit (afumare rapidă, la căldura focului de salcâm sau de fag bine uscat, lemne care nu înnegresc cârnatul, ci doar îl „coc”, adică îl rumenesc și-i dau iuteală).

Pe vremuri, gospodarii din zonă se întreceau în fiecare toamnă în veritabile concursuri regionale în care își demonstrau măiestria cu care stăpâneau „alchimia” acestui produs. Azi, când tineretul a cam plecat la muncă în străinătate ori s-a mutat la oraș, meseria începe să se piardă. Au mai rămas puțini cei care sunt în stare să prepare virșli, însă produsul este în continuare foarte apreciat, așa că în fiecare autocar care pleacă săptămânal spre Spania sau Italia se află doștiți prin bagaje, în afara țucii cu care localnicii se mândresc, și niște virșli care le mai ostioiesc din dorul de acasă. Ceva mai departe de Brad, la Pianu de Sus, în Alba, un gospodar care mai păstrează buna tradiție a virșli-lor se bucură de

succes și duce renumele acestora mai departe. Neluțu Sbu-ciumelea (foto) este al treilea din neamul lui care se ocupă cu cârnații. În ultimii 80 de ani, prin cuțitele familiei au trecut probabil mii de capre. Legendele transmise din tată-n fiu menționează, uneori, și episoade de tot răsău-plânsu' românesc, în care caprele erau furișate cu autobuzul (!!!) tocmai de dincolo de Deva, pe sub ochii vigilenți ai „organelor” din vremea Împușcatului de la Târgoviște. În prezent, cunoscătorii vin uneori de la sute de kilometri ca să-și facă proviziile de virșli de la el, și toți zic că nu găsești în zonă marfă mai bună ca a lui.

Connaissanceur a mers până acolo ca să se convingă, drept pentru care și semnează, curajos, această dare de seamă.

Inspector de calitate,
c e z a r i o a n



Casă de comenzi la Culinar.ro

Echipe Culinar.ro a lansat un nou serviciu Internet prin care vizitatorii pot face cumpărături on-line, fără a se confrunta cu problemele obișnuite, stresul și agitația din supermarketuri. Serviciul poate fi accesat de pe site-ul culinar.ro și este construit astfel încât să minimalizeze eforturile alegerii produselor dorite. În acest mod, nu numai că se poate găstiga timp util, dar comenzile sunt livrate la domiciliu în cel mai scurt timp posibil.

APEV are un nou președinte

Asociația Producătorilor și Exportatorilor de Vinuri din România are, începând cu luna mai, un nou președinte. Noul președinte al APEV este Rodica Ana Căpățână, director general Carl Reh Winery. Fostul președinte APEV, Basil Zărnoveanu fost ales la începutul anului președinte al Organizației Naționale Interprofesionale Vitivinicole din România, rămânând în continuare în structurile de conducere APEV, în funcția de vicepreședinte, alături de Mihaela Badea, director general SERVE.

Un nou magazin de vinuri în Cluj

A fost inaugurat, la Cluj, un nou magazin de vinuri. Potrivit proprietarilor magazinului „Casa Vinului” (Eroilor nr. 17), aici se va servi exclusiv vin și spumant, „nu și șlibovită, cognac sau cafea ori mâncare”. De asemenea, aici mai pot fi găsite, pe lângă vinuri tradiționale românești, și vinuri de import din Franța, Spania, Argentina, Chile etc.

comanda on line mancare:

- romaneasca
- chinezeasca
- indiana
- americana
- italiana
- pizza



culinair.ro

Piept de pui cu susan

Mod de preparare

Se taie pieptul de pui fâșii de grosimea unui deget, care se pun într-o punguță cu făină. Se scutură bine punguța, ca puiul să se cunoască mai bine cu făina. În alt recipient se amestecă pesmetul cu susanul, iar ouăle se bat separat, împreună cu apa minerală, sarea și piperul, după gust.

Fâșiile de piept de pui se trec apoi prin ou și prin amestecul de pesmet și susan, după care se prăjesc la foc iute, în ulei.

Se poate garnisi cu piure de cartofi cu măsline sau cu piure de cartofi cu leurdă (Allium ursinum) – plantă comestibilă,

cu gust de usturoi. Ca însoțitor, un vin alb demisec, sau un roze.

Rețetă de Austriaca
www.culinair.ro



Ingrediente:
400 g piept de pui
3 ouă, sare, piper, apă minerală, pesmet, susan, ulei





Vinuri albe

	VIN ALB	ARMATE	FĂCUT CU VIN ÎN PLAN!	DES-TOINICĂ NIMIC!
	A ASCUNDE	MIJLOC A STRIVI STRUGURII		
			VINURI FĂRĂ DULCEAȚĂ	VESELIE
	CUTITE! ÎN TRIFOI!		PREFIX PT. VECHI PENITE!	
CA UN ZAR (fem.) MIROSUL VINULUI	PĂINEA MICĂ FACE O COM- PARAȚIE	VIN ALB CONSUMA- TORI DE PUI		A DUȘMĂNI
			VIN ALB PREFIX PT. MARE	POLEIT
CHEF SI CU VIN FRUMOASE- LE DIN PORT			ÎN FIRE! TRECUT PRIN FOC	PĂTRATE DE CULTURĂ
	VIN ALB BĂRBAT			DIN NOU TOC GOL!
LOC DE ASCUNS VIN ALB		GER!	RĂSĂRIT	CARIE!
			VIN OȚEȚIT	

Connaissanceur vă propune un nou concurs! Rezolvați, decupați și trimiteți integrama de mai sus pe adresa redacției și puteți câștiga unul dintre cele 5 premii constând în două sticle de vin. Premiile sunt oferite de Patronatul Național al Viei și Vinului.

Un șorici de zile mari!

Dacă de-afară ai impresia că locul este unul tradițional românesc, pe dinăuntru impresia e numai pe jumătate confirmată: în afară de măștile cu iz tradițional de pe pereți și câteva ștergere, nici o decorațiune nu mai „bate“ în partea asta. Nici televizorul atârnat într-un colț, nici sombrero-ul mexican de pe stâlpul scării care coboară în subsol și nici reclama mare, de neon, de deasupra barului (apropo, oare de ce nu vezi astfel de reclame decât pentru bere, nici un producător de vinuri n-o fi interesat să-și „marcheze“ astfel teritoriul?). Interiorul are mare o calitate: e nepretențios și cald. Ceea ce nu-i puțin lucru, dacă te gândești că alți restauratori se străduiesc și cheltuiesc mult mai mult pentru a obține – fără succes – acest efect. Fără să debordeze de inventivitate, lista de bucate reușește, totuși, să acopere corect spectrul potențialelor preferințe cu-



cam atât. Un plus pentru cartofii copti, pe care nu-i găsești chiar oriunde, deși nu-i mare greutate să-i faci.

În lista de vinuri predomină sortimentul de Cotnari, dar găsești și-o Fetească Neagră Special Reserve de la Cramele Halewood, ceea ce e o mângâiere pe suflet pentru un iubitor de vinuri roșii.

Excelentă varza cu ciolan (practic, mai mult carne roșu-închis, bine afumată, bine fiartă, gustoasă și extraordinar de fragedă) și o notă de-a dreptul excepțională pentru platoul cu șorici tăiat fâșii subțiri, puse în usturoi cu sare (și, probabil, un dram de oțet). Deși în București mai găsești în câteva locuri șorici pe lista de bucate, nicăieri n-am mâncat ceva atât de bun. Îl recomand cu maximă căldură.

Serviciul este bun la început, după care (sincer, sper să fi fost un accident!) se relaxează nepermis, astfel încât o mămăliguță comandată pentru ciolanul cu varză poate să nu mai ajungă la masă în timpul vieții clientului care s-a încăpățânat s-o aștepte. La fel și când ai terminat felul principal și, după pauza convenită, te pregătești să savurezi desertul și te uiți oare-

cum anxios după un chelner. Aici, la desert, o mențiune specială pentru papanasi cu dulceață de vișine și smântână. Știu, eternii papanasi, veți zice... Însă compoziția chiar e foarte reușită de data asta, eu, personal, n-am regretat alegerea. Fond sonor discret, plăcut. Puțin contrariant playlistul, care începe cu Iglesias (cel bătrân, firește) și continuă cu Gică Petrescu. Însă chiar nu-i rău, serios!

Mai vin, cu siguranță! Dacă nu pentru mușchiul de vită, neapărat pentru platoul cu șorici și pastrama fragedă și gustoasă pe care-am gustat-o, deocamdată, doar din farfuria colegului de masă.

Aaa! Și, evident, un motiv important pentru a reveni sunt prețurile, care n-au luat-o razna și se mențin sub cota de alarmă. |

**Str. Făinari nr. 5,
Sector 2, București
Tel./Fax:
021/212.19.51
0722.916.111
www.casajenilor.ro**

Ambianță: **

Serviciu: **

Mâncare: ***

**O masă în doi,
aprox. 700.000 lei**

linare: antreuri, salate, trei feluri de pește, porc, pui, vită. O notă slabă, totuși, pentru mușchiul de vită, care nu izbuteste nicicum să „evadeze“ din plutonul eternului șablon bucu-reștean: două bucăți de carne fără legătură cu adevărata formă și consistență a mușchiului de vită, puse corect pe grătar și



Agape și aventura

gastroonomică unghurească

iolanda malamen

Hotelul „Agape“, Strada Iuliu Maniu, numărul 6, Cluj-Napoca. Imobilul impunător, construit în spiritul imperiului austro-ungar, restaurat recent cu migală, mirosind încă a vopsea proaspătă și a mobilier nou, mă primește cu ospitalitate occidentală. O dată ajunsă în curtea interioară, spațioasă, scăldată într-o lumină de culoarea mierii, admir geometria dantelată a balustradelor din fier forjat.

Hotelul pare pregătit de bal: lumini peste tot, muzică, cele șase saloane își așteaptă clienții. Aleg salonul „Kos Karoly“, de 55 de locuri. Un spațiu generos, luminat de lampadare și



aplice croite cu bun-gust din sticlă alburie și metal. Mobilier din lemn geluit, comod, suplu și adecvat. Pe pereți, polițe din lemn pictat, pline cu ceramică specifică zonei și altele pe care odihnesc diverse mostre de vinuri. Tavanul este pe întreaga lui suprafață pictat cu motive florale, captive în mici pătrate perfect îmbinate. 13 femei din Mera-Călata au executat întreaga lucrare fără șabloane.

Aventura mea gastroonomică începe cu un „gulaș la ceaun“ (bogracs-gulyas): cartofi, carne de vită, ardei iute. Nu pot termina porția gigant și nici nu am timp să descopăr secretul

gustului. Mă hotărăsc la o „ciorbă de tarhon cu afumătură“ (tarkonyos leves fustolt hussal), pe care o sorb cu poftă. Sticlele cu vinuri îmbie de pe rafturi.

Știți cum este „puiul în sos de cașcaval și tarhon (a fost seara tarhonului!) și tăiței, umplut cu brânză topită“ (csire tarkonyos sajtsz oszban, szelesmeteltel)? Are un gust catifelat și fiecare înghițitură este o bucurie gastroonomică.

Aș mai vrea „pește cu boia à la Szeged“ (pește, boia, ardei smântână), sau papricaș de pui cu găluște și smântână... dar altă dată.

Desertul este o alegere pe cinste: „Găluște à la Somlo“ (Somloi galuska), pișcoturi, nucă, rom, cacao, frișcă și ce o mai fi fost, fiindcă arată nemăvăzut și mă transportă în lumea de vis a dulciurilor copilăriei.

„Vargabeles“ (tăiței, brânză de vaci, stafide, ouă etc.) o bu-dincă dulce și aromată (după cum mi s-a spus), a rămas ca un regret.

A! Uitam să spun că muzica unghurească, interpretată de un taraf extraordinar, a animat atmosfera, făcând din mulți clienți interpreți vocali ad-hoc.

Hotelul aparține Bisericii romano-catolice și, o dată amortizată investiția, toți banii câștigați vor fi donați copiilor săraci. Un proiect care ar putea deschide drumul altor proiecte asemănătoare. ■



Publicație a Grupului de Presă ZIUA

Str. Ion Cămpineanu nr. 4,
Sector 1, București
Tel.: (021)315.91.11 – (021)310.31.74
Fax: (021)315.91.60

Manager de proiect
Cezar Ioan
(cezar@ziua.ro)

Redactor-șef
Valentin Ceafalău
(vali@ziua.ro)

Art exPRESSion
Omni Press & Design

Publicitate
Marian Străchinescu
(smarian@ziua.ro)

Tipar: Romprint

Performanță și „iluzionism“

Ergonomizarea, ocolirea efortului, stilizarea și fiabilitatea sunt obiective urmărite de către ingineri și designeri. Aceste tirbușoane sunt o expresie a reușitei acestor cercetători. Pentru nici una dintre „ustensile“ nu există mișcare manuală de rotație sau de extracție. Sistemele de pârghii asigură pe lângă o „dezdopuire“ ușoară și un moment de spectacol, transformând



banala deschidere a unei butelii într-un moment de „iluzionism“ aplaudat de către convivi.

Toate aceste „jucării“ au prețuri accesibile și pot înlocui (acolo unde e cazul!) tirbușoanele de duzină care, culmea, nu au prețuri foarte scăzute!

Spiralele sunt calculate pentru a nu deteriora dopul și sunt confecționate din materiale rezistente la corodare. De asemenea,



aceste truse constituie oricând un cadou binevenit, mai ales în perioadele în care vinul devine personaj principal, așa cum este Paștele!

Produse disponibile în rețeaua Vinexpert

CONCURS de rețete și fotografii!



**Êști bun în bucătărie?
Crezi că poți să arăți cât ești de bun?**

Trimite-ne rețetele tale, însoțite de poze ale preparatelor, și poți câștiga o cutie de vin Bag-in-Box Val Duna – Carl Reh. Premiem și publicăm cea mai bună rețetă, în fiecare lună.

**Îți place vinul? Ai aparat de fotografiat?
Vrei ca lumea să-ți recunoască talentul?**

Trimite-ne fotografiile realizate de tine având ca temă vinul și poți câștiga un premiu!

Lunar, vor fi premiați doi participanți cu câte o cutie de vin Bag-in-Box Val Duna – Carl Reh.

Cele mai bune fotografii vor intra, la sfârșitul anului, într-o finală având ca premiu greutatea în vin a câștigătorului!

Trimite rețetele prin poștă, la
Ziarul ZIUA, pentru revista *Connaissanceur*
Str. Ion Campineanu nr. 4, Sector 1, București, cod 010036
sau prin e-mail la adresa vali@ziua.ro

Pozele pentru concursul de fotografie pot fi trimise atât prin poștă, la adresa de mai sus, cât și accesând pagina de internet www.vinexpert.info.

Câștigătorul acestei luni este Nicolae Filiș din Județul Gorj, cu fotografia intitulată „Omagiu lui Bachus“.



O prețioasă lecție de armonie

În noua colecție de vinuri Jidvei, Tezaur Jidvei, soiuri de renume ale Podgoriei Târnave își împletesc aromele pentru a crea o armonie savantă, o îmbinare plăcut echilibrată menită să ispitească gusturile celor mai exigenți pasionați de vin.



Respectă-ți plăcerile!