

Drumul vinului

“ Un traseu oenoturistic pe meleaguri moldovenesti va ramane cu siguranta o experienta de neuitat, asemenea celei creionate de manastirile voievodale.”

Regiunea viticolă a Dealurilor Moldovei include plantațiile de pe plaiurile moldave, începând de la Hlipiceni (jud. Botoșani) până la Timboiești (jud. Vrancea) și Smârdan (jud. Galați). Pe această suprafață variază atât ecoclimatul cât și solul, generând diferențe apreciabile ce se reflectă în cantitatea și calitatea producției viti-vinicole obținute. În ansamblul său, ecoclimatul, cu puternice influențe est-europene, este caracterizat prin resurse heliotermice cu valori superioare, comparativ cu cele ale regiunii viticole, în timp ce resursele hidrice sunt evident mai mici. Clima, solul și expoziția constituite, pe teritoriul Moldovei istorice (la vest și est de Prut) factori determinanți ai reușitei culturii viței de vie și ai calității vinurilor. O importantă premisă a calității și originalității vinurilor este cea a soiurilor care stau la baza producerii lor, asociate în sortimente potrivit vocației fiecărei podgorii, cultivate pe soluri diferite: sol calcaros la Cotnari și Bucium, nisipos, argilos (Huși) sau solul basarabean, bogat în humus. Podgorii și centre viticole de renume sunt, în Moldova de dincoace de Prut, podgoria Cotnari, podgoria Iași, cu centrele sale viticole Copou, Bucium, Uricani și Comarna, precum și centrele viticole independente Plugari și Probota, podgoria Huși, în cuprinsul căreia se află centrele viticole Bohotin, Averești, Huși, Vutcani și Murgeni, podgoria Colinele Tutovei, alcătuită din centrele Iana, Tutova și Bălăbănești (ultimul situat în județul Galați).

Atunci când vorbim despre tradițiile vinului moldovenesc, astăzi nu ne rămâne decât să ne amintim cu mandrie de faptul că, în 1841, undeva în niste hrube ale Iașului, astăzi uitate de strategii turismului, Ion Ionescu de la Brad făcea primul vin spumant românesc, la comanda domnitorului Mihai Sturdza. Pe atunci încă i se putea spune sampanie, mai ales că era făcută după câteva ani de documentare în Franța și respecta întocmai rețeta celebrului Dom Perignon. Ceva mai târziu, pe aceleași meleaguri, în podgoria Uricanilor, se făcea o Babeasca Neagră de excepție, foarte bine apreciată de Pastorel Teodoreanu. Cântecul de lebadă al acestui vin deosebit a fost prin anii '70 al secolului trecut, când specialiștii de la NASA au selectat din toată lumea exact acest vin pentru a fi inclus în meniul astronautilor trimisi în spațiu. Viile Moldovei sunt populate de soiuri diverse, începând de la „proletarii” hibrizi, în voga după filoxera și până acum câteva decenii, și până la soiurile nobile. În general, partea de nord este dedicată vinurilor albe, în timp ce partea de sud este dominată de soiurile roșii. Între nobilii care stăpânesc podgoriile Moldovei de azi, găsim și venetici sosiți ceva mai târziu, din alte

tari: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ori Riesling. Alții s-au stabilit aici trecând Carpații, sau Milcovul, din celelalte provincii românești: Feteasca Alba, Feteasca Regala sau Tamaioasa Românească. Autentică identitate regională este asigurată însă de soiurile care aici s-au născut și aici s-au consacrat ca autohtone: Zgihăra (în podgoria Husilor), Babeasca Neagră (în bazinul Prutului, de la Uricani până la Nicorești), Babeasca Gri (la fel ca sora ei), Francușă și Grasă (întâlnite numai la Cotnari), Busuioaca de Bohotin, Galbena de Odobesti și Sarba (soiuri mai noi create în și pentru Țara Vrancei). Unele dintre aceste soiuri au reușit un succes atât de mare în „bătăliile” de cucerire a pieței, atât interne, cât și externe, încât renumele s-a întors cumva în defavoarea lor. E cazul licorii divine de la Bohotin, despre care poetul spunea: „Busuioaca Bohotina / Ești sublimă, / Dar puțină!”. Podgoriile au depășit demult stadiul de simple locuri cu viță de vie cultivată pe hectare întregi și beciuri cu mii de sticle. Cele mai multe din crame adună povești, priveliști și tehnologie cu adevărat încântătoare. Pentru vizitatori, și cramele din Moldova înseamnă mai mult decât o experiență inedită, acestea pot fi destinații ideale pentru petrecerea unui concediu, locuri perfecte pentru o excursie, un picnic sau activități de teambuilding.

COTNARI

Localizat la 80 de km de Iași, în inima Moldovei, Cotnariul oferă un peisaj unic. Ca altitudine, este situat la limita superioară de cultivare a viței de vie. Cotnariul a fost mult timp denumit Rezervație Viticolă pentru că a cultivat vreme îndelungată vinuri autohtone, fiind recunoscuți în special datorită următoarelor soiuri de viță de vie autohtonă – Francușă, Fetească, Grasă, Tamâioasă. Primul document înregistrat în care se pomenește despre Cotnari ca zonă viticolă a fost emis de domnitorul Petru Mușat, în anul 1384. Se spune că Ștefan cel Mare și-ar fi creat în aceste locuri un fel de reședință preferată. La Cotnari, moștenirea viticolă este fără seamăn. Prin meșteșugul vinului, vechi de peste două mii de ani, tradiția, arta și voia bună strălucesc, din nou, laolaltă. Cotnariul deține un patrimoniu păstrat de secole: o reală moștenire a îndeletnicirii vinului, a locuitorilor de pe acelor meleaguri, a tradițiilor și a evoluției, probabil cel mai bine păstrate din România din domeniul vini-viticol. Dintre toate podgoriile Moldovei, Cotnariul este dintotdeauna „regele” acestora. Dacă ar fi să dam crezare legendelor, are legături serioase cu zona princiară. Legenda spune că Ștefan cel Mare ar fi luat de aici vitele de vie pe care i le-a daruit în semn de pace lui Matei Corvin, iar acesta le-ar fi plantat la Tokaj, întemeind astfel celebra podgorie din Ungaria. Dacă ar fi să ascultăm și versiunea maghiară, firul poveștii s-ar derula invers: Cotnariul ar fi fost creat din vita de vie adusă de la Tokaj. Cert este că ambele podgorii au particularitatea unui climat identic, unic în Europa. Acest climat permite în anumite perioade așa numita „botritizare” a boabelor de strugure (o metodă specială de supramaturare), ceea ce permite crearea unor vinuri deosebite.

Primele mentiuni istorice ale podgoriei Cotnari dateaza din secolul al XIII-lea - istoricul A. D. Xenopol arata existenta viilor de aici la 1288. O data cu inceputul secolului al XV-lea, relatarile despre podgoria de la Cotnari se inmultesc, ele referindu-se la vinurile de aici ca fiind preferate de voievozii Petru al II-lea (1449-1449), Stefan Cel Mare (1457-1504) si Despot-Voda (1561-1563). Primele evidente cu privire la suprafata de vie pe totalul podgoriei dateaza din 1830, cand 500 de pogoane din cele 720 de la Cotnari apartineau localnicilor. Brandul vitivinicol Cotnari mai este disputat azi de inca o societate din regiune, Vinia Iasi, infiintata in 1995, pe baza fostului Vinalcool fondat aici in 1950. Societatea proceseaza in cele 20 de crame struguri de pe aproape 5.000 de hectare, amplasate in cele mai importante podgorii ale Romaniei: Cotnari, Murfatlar, Dealu Mare, Uricani, Copou, Bucium si Bohotin. Vinul de Cotnari este cel mai amintit vin în folclorul românesc, un mare iubitor de Cotnari fiind și poetul Alexandru O. Teodoreanu zis și Păstorel (1894 – 1964). Intr-o Spovedanie, Păstorel mărturisește de unde i se trage porecla:

“Am păstorit în viață vinuri rare
De aceea îmi zice și Păstorel
Și de la Grasă pan’la Otonel
Le-am prețuit la rând pe fiecare.”

BUCIUM SI URICANI

Atestata documentar din 1469, cand Stefan cel Mare dona Mitropoliei din Suceava o suprafata de vie din dealul Socola, podgoria Bucium era una dintre cele mai importante din zona Moldovei. Oficial, bazele podgoriei de azi s-au pus in anul 1949, iar in 1970 - 1980 societatea avea in exploatare 1.050 ha de vita de vie si 400 ha de pomi fructiferi, fiind una dintre cele mai mari din Moldova. Dupa 1990, si aceasta societate a fost privatizata, trecand prin cateva schimbari de actionariat, ceea ce a adus si fluctuatii majore in calitatea produselor. Pana de curand, la Bucium se producea un Aligoté de exceptie (disponibil azi numai in cateva colectii), un vin spumant Muscat si un vin aromat rosé. Pe langa ele, Bucium devenise celebru pentru rachiul de mere Rameros, cel de pere Williams si pentru rachiul Muscat. Din nefericire, toate acestea, ca si superba sala de degustare, au ramas amintiri. Recent, actionariatul a fost schimbat din nou si nu sunt semne ca podgoria isi va reveni curand. Cat priveste Uricanii, acestia sunt intr-o situatie chiar mai grava. Comuna a fost chiar stearsa de pe harta in 1968, fiind azi doar un sat in componenta altei comune, Miroslava. Viile aveau o istorie atestata de la 1588, iar cel mai bun vin, cel pomenit si de Pastorel, provenea din „Via cea Mare”, situata pe dealul Uricani. Astazi, vin se mai face si la Vinia Iasi, dar numai in trei sortimente: Feteasca Neagra, Cabernet si Merlot.

CASA OLTEANU



Dupa modelul podgoriilor de familie din Provence, Franta, preotul Gabriel Olteanu a creat o astfel de afacere in Visan, parohia unde slujeste si care se afla langa colinele Buciumului. Preotul a mostenit aici cateva zeci de hectare de vie, a mai arendat alte cateva zeci de hectare, ajungand la 60, si a demarat o afacere bazata pe vechi traditii, uzand insa de cele mai noi standarde europene. In 2005 a luat decizia de a construi o fabrica de imbuteliere. A infiintat Casa Olteanu, angajatii fiind membrii familiei. In 2006, a accesat un credit SAPARD de 500.000 de euro (50% din valoarea totala a investitiei). Cu tot cu dobanzi, aportul de capital a ajuns la 1,3 milioane de euro. Casa Olteanu produce trei vinuri: Aligoté, Feteasca Regala si Feteasca Alba, primele fiind seci, iar ultimul demi-dulce. Primul brand ales a fost Gramma, un joc de cuvinte care face legatura intre „crama” si „gramatica”. **Gramma**, e un concept puternic destinat să deschidă o nouă direcție de comunicare a vinurilor: cea a conversației inteligente și a limbajului fără cusur dezlegat de impactul licorilor, pentru că întodeauna, exprimarea corectă și armonioasă denotă echilibru fizic și psihic. Personalitatea acestor vinuri poate fi descrisă cel mai bine prin noțiunea de călătorie verbală și trebuie asociate discuțiilor constructive, momentelor de inspirație, clipelor în care conversația alunecă spre subiecte adevărate și în care vorbele fără consistență sunt lăsate la o parte.

Vinul liturgic

Vinul liturgic este un vin special, netratat, folosit în cadrul Sfintei Liturghii, în cultul ortodox. Există producători recunoscuți de biserică, de la care se aprovizionează toți preoții slujitori. Cantitățile folosite sunt relativ mici (în medie cca 0,5l/ slujbă, adică în cca 2l/lună, în lunile obișnuite). La hramuri sau la sărbători mari, când se împărtășesc mulți oameni, cantitățile sunt sensibil mai mari. Dacă considerăm o cantitate medie de 30l/ altar și înmulțim cu numărul altarelor la care se slujește (biserici de mir, mănăstiri) vom vedea că acest sortiment de vin are locul său aparte în economia viti-vinicolă. Astăzi, producătorii de vinuri liturgice sunt mănăstirile, cel mai cunoscut pe Moldova de la vest de Prut fiind cel de la Schitul Bucium. Este vin foarte dulce, netratat și se folosește ca vin liturgic, simplu sau combinat cu un vin liturgic sec (de Bucium). Mănăstirile au avut vii proprii în zonele podgoriilor vechi, multe dani voievodale, iar unele cumpărate. În trecut, fiecare mănăstire își făcea propriul vin pentru slujbă (liturgic), preparat și păstrat separat de cel pentru consum. Mănăstirile Secu, Mănăstirea Agapia, care își aveau viile în podgoria Cotnari și le-au recuperat după revoluție pe vechiul amplasament (Băiceni).