

E bine știut că, odată cu aderarea României la Uniunea Europeană, (inclusiv) legislația viei și vinului de la noi a preluat spiritul și litera legii care guvernează domeniul la nivelul Uniunii: de la sistemul denumirilor de origine și trepte de calitate, până la detalii despre substanțele și cantitățile admise în procesul de fabricare. Totuși, la nivel de detaliu, e bine de reținut că nu toată Europa e la fel: Franța are Grand Cru-urile, Premiere Cru-urile, Lieu-dits, Germania are Praedikatswein, Erste Gewaehts și altele asemenea. E greu de înțeles cum de, dintre toate astea, viticultorii români s-au inspirat tocmai din legislația italiana în încercarea de a încerca crearea unei trepte de calitate superioare față de prevederile legii actuale. Dar e adevărat: la finalul anului trecut, cramele de top din Dealu Mare s-au unit pentru a încerca să implementeze un sistem de asigurare și comunicare a calității peste actuala DOC (Denumire de Origine Controlată) – și anume DOC G(arantată). Procesul de legiferare a acestui sistem este abia la început – dar măcar a început. Poți afla mai multe la final de august, dacă participi la week-end-ul cramelor deschise – un search după cuvintele “Evadare în Dealu Mare” îți vor dezvălui tot programul. Recolte mai mici, de calitate mai bună Un prim pas pentru obținerea de vinuri mai bune, au considerat enologii munteni, este să ai recolte mai mici, de calitate mai ridicată: așa că și-au trecut în “caietul de sarcini” o diminuare voluntară a recoltelor mergând până la 30% față de cât permite legea. Au stabilit și un mecanism de control reciproc în sensul ăsta, și au mai prevăzut obligativitatea ca, pentru vinurile de top, strugurii să provină din vii mai vechi de 7 ani, de pe parcele declarate (și inspectate) anterior recoltei drept sursă pentru calitatea cea mai înaltă. Începem să avem și noi, deci, “locuri desemnate” ca burgunzii.

DOCG Dealu Mare va conține, obligatoriu, cel puțin 25% Fetească neagră

O altă prevedere a noului Regulament din Dealu Mare o constituie obligativitatea ca, pentru vinurile purtând mențiunea DOCG, soiul Fetească neagră să constituie cel puțin un sfert din componență. Un astfel de DOCG poate fi obținut și exclusiv din acest strugure, dar, dacă enologul vrea, are dreptul să utilizeze, în plus, doar două alte soiuri: Merlot și Cabernet Sauvignon. Nimic altceva.

Apare sub egida Fundației Literar Istorice „STOIKA”

Maturare obligatorie la butoi și învechire la sticlă

Cel puțin 8 luni în butoaie de stejar nobil și cel puțin 12 luni învechire la sticlă sunt prevăzute pentru vinurile DOCG din Dealu Mare, mergând însă până la 18 luni la lemn și patru ani la sticlă, în cazul celor mai galonate exemplare. Viticultorii din arealul cuprins între Valea Călugărească și Merei sunt convinși că, respectând aceste condiții, vinurile lor căpăta, pe lângă forța specifică zonei, și un plus de complexitate și finețe.

Hai și tu la marea evadare!

Chiar dacă vinurile produse după noul regulament nu vor fi disponibile mai devreme de trei ani de azi înainte, viticultorii din Dealu Mare au decis să înceapă promovarea ideilor lor în rândul marelui public interesat organizând, în 22-23 august 2020, un week-end al porților deschise. 12 crame organizatoare vor întâmpina oaspeții cu câte patru vinuri de la fiecare, cu programe artistice sau gastronomice și cu povestiri despre ce este și despre ce va urma să fie de descoperit în materie de gusturi bune din zonă. O parte din încasări vor fi donate, prin intermediul Crucii Roșii din România, către spitalul din Mizil. #VinCuSolidaritate este un demers de binefacere început de cei din Dealu Mare în timpul stării de urgență declarate ca urmare a Noului Coronavirus – când cramele au donat vinurile lor cele mai scumpe către persoanele care au donat bani pentru sprijinirea sistemului sanitar. Toți doritorii sunt bineveniți la “Evadare în Dealu Mare”, programul exact și biletele fiind disponibile la un Google search distanță!



Cezar Ioan



INDEPENDENȚA ROMÂNĂ

Apare sub egida Fundației Literar Istorice „STOIKA”

Independența prin cultură