

## Vinul romanesc s-a nascut la Cotnari



Descriere imagine:

Andor Iosif ne aratra o mostra marca Cotnari

**La inceput de octombrie culesul e pe sfarsite in viile de la Cotnari. Se anuntase un an bun pentru viticultura, cu struguri de calitate si vinuri alese, care sa incununeze eforturile unor oameni hotarati sa ne readuca printre marii producatori ai lumii.**

### Anul calitatii la Cotnari

... L-am gasit pe Andor Iosif, directorul tehnic al podgoriilor Cotnari, asa cum sincer mi-as dori sa-i vad pe multi directori bugetari: extrem de ocupat cu productiile, cu tehnologiile, inconjurat de dosare si cu telefoanele sunand unul dupa altul...

Dar pe chip cu expresia omului multumit ca treburile merg bine:

Andor Iosif: „2008 este anul in care se preconizeaza, la sfarsitul campaniei, o productie medie de peste zec de mii de kilograme de struguri la hectar, ceea ce inseamna o productie buna atat cantitativ, cat si calitativ, cu acumulari de zahar de peste 200 de grame la majoritatea soiurilor, ca sa nu mai spunem de Grasa de Cotnari, care depaseste chiar si 260 de grame, in functie de amplasament si sola.

Anul acesta la Cotnari sunt peste 1200 de hectare de vie pe rod si inca 350 de hectare plantatii in anul 1, 2 si 3, la care se vor adauga, in curand, inca 200 de hectare. Incet, incet societatea Cotnari va ajunge la 2000 hectare de teren cultivate cu vita de vie, ceea ce, daca ne referim la peisajul romanesc viticol, inseamna destul de putin.

Dar noi preferam pasii marunti si bine facuti. Romania insa, dupa cum bine stim, are un potential natural viticol extraordinar, pe care, din pacate, se pare ca nu reusim sa il punem in valoare. Probabil ca aici ar trebui factorii de decizie sa intervina si sa gaseasca o solutie potrivita, pentru ca Romania sa

stea acolo unde ii este locul, intre tarile mari producatoare de struguri si vinuriâ€•.

### **Cantitate, dar mai ales calitate**

In opinia directorului tehnic de la Cotnari, Romania va trebui sa depaseasca rapid stadiul actual de agricultura de subzistenta. â€žSuntem un stat european si va trebui sa ne mentinem acest statut.

Ori, nu putem face asta decat intr-un singur mod: producand bine, mult si de calitate. Este posibil si noi am dovedit acest lucru la Cotnari, si ma bucura ca asta incearca sa faca majoritatea podgoriilor din Romania.

Oricum, scopul final al activitatii pe care o desfasuram este acela de a obtine un profit bun pentru firma si pentru actionarii firmei. Cotnari este o societate pe actiuni, in cadrul careia actionarii suntem, de fapt, si salariatii societatii. Asta ne motiveaza pe toti sa lucram mai mult si mai bine.

### **Singurii cultivatori de soiuri pur romanesti**

In ceea ce priveste partea de cercetare, in ultimii ani la Cotnari s-a derulat un proces continuu de selectie a catorva clone in cadrul fiecarui soi exploatat

Trebuie sa precizam ca podgoria Cotnari este singura din Romania care si-a pastrat nealterat sortimentul initial, si singurii cultivatori de soiuri pur romanesti, respectiv Grasa de Cotnari, Francusa, Feteasca Alba si Feteasca romaneasca.

Astfel, in populatiile existente in plantatii, au aparut de-a lungul timpului biotipuri extrem de valoroase, iar preocuparea specialistilor de aici este tocmai selectarea acestor biotipuri. In momentul de fata, sase clone sunt in curs de omologare, sub directa indrumare a ISTIS Bucuresti.

De asemenea, spune Andor Iosif, cercetatorii de la Cotnari sunt preocupati in obtinerea de material bilogic de calitate superioara, pre-baza si baza, din fiecare clona.

Cu data mai recenta, se lucreaza si la diversificarea sortimentului, prin introducerea, pe anumite sole, a soiurilor romanesti de vin rosu Feteasca neagra si Busuioaca de Bohotin.

### **Fara abateri de la tehnologie**

De profesie horticultor, avand ani grei de experienta in domeniu, Andor Iosif stie ca nerespectarea tehnologiei in productie poate avea efecte din cele mai neplacute: â€ždaca ne referim la tehnologie, trebuie sa stii ce, cand si cum, dar e foarte important sa ai si cu cine, insa daca tehnologia este respectata, nu ai surprize.

Sigur, statistic vorbind, o data la zece ani pot sa apara ingheturi destul de severe, care sa duca la

pierderea viabilitatii... si atunci iar trebuie sa muncesti, cel putin un an, sa refaci plantatia.

De aceea suntem in permanenta preocupati de plantarea unor noi suprafete, care sa asigure continuitatea unor productii valoroase.

Nu este o misiune usoara, pentru ca podgoria Cotnari se gaseste intr-o zona colinara, unde sunt foarte multe terenuri improprii culturilor de camp, si multe suprafete, nefiind intretinute, se afla intr-o stare avansata de degradare.

Noi incercam sa refacem solurile degradate si sa le redam capacitatea de productie, insa este o munca extrem de laborioasa, costisitoare si de durata. Avem, de asemenea, preocupari pentru introducerea in circuitul agricol a unor suprafete de teren care pana acum au apartinut unor alte categorii de exploatare. Cu rabdare si perseverenta, vom reusi!

### **Drumul vinului...**

**Nicoleta Dragomir:** Cat de mult s-au adeverit la recolta estimarile de productie anuntate in vara?

**Constantin Deleanu, director general SC Cotnari SA:** Astazi, 2 octombrie, este ultima zi de recoltat la Cotnari. Asa ca putem spune, cu siguranta, ca 2008 este un an cu o recolta bogata si o productie de o mie de vagoane, respectiv zece mii de tone, cu vinuri de buna calitate, dintre care primul a iesit deja pe piata - Francusa 2008, celelalte fiind in faza de fermentare.

**Nicoleta Dragomir:** La asemenea rezultate, urmeaza investitii pe masura. Care sunt principalele orientari in acest sens?

**Constantin Deleanu:** Pentru acest an am stabilit un program indraznet de livrari, de peste 12 milioane de sticle, dar dupa primele noua luni incheiate suntem in grafic, deci putem estima o cifra de afaceri pentru 2008 de aproximativ 30 de milioane de euro. In perioada imediat urmatoare, incepem implementarea unui plan de investitii care vizeaza, printre altele, plantarea a 207 hectare cu vita de vie, terenul fiind deja pregatit si urmand ca peste 2 saptamani, probabil dupa ce cade bruma, sa aducem vita altoita din pepiniere.

Alte investitii pe care le avem in vedere vizeaza combinatul de productie a vinurilor, unde am modernizat deja din aceasta vara, sistemul de racire, prin marirea capacitatii, inlocuirea a peste o suta de cisterne din beton cu unele noi, din inox, de calitate deosebita, ceea ce inseamna o capacitate de cinci milioane de litri si urmeaza ca din noiembrie pana in martie anul viitor sa mai modernizam si alte capacitati, astfel incat pana la jumatatea lui 2009 sa nu mai avem concurenta in ceea ce priveste tehnologia de vinificatie.

Dar planurile de viitor vizeaza, in primul rand, extinderea plantatiei, prin altoirea de Feteasca neagra, pe care o aducem din zona Pietroasele si Busuioaca de Bohotin, tot soiuri romanesti. In aceasta toamna le vom altoi, iar in toamna viitoare le vom planta, acesta este un lucru cert pentru anul viitor.

In rest, speram sa avem rezultate constante sau mai bune, astfel incat sa ne permitem sa modernizam si altceva, ce nu am reusit pana acum, si sa intram si pe partea de turism. Avem un castel la cativa kilometri de Cotnari, Castelul Carjoaia, unde dorim sa facem o investitie foarte mare, care va cuprinde o baza turistica moderna, cu locuri de cazare si spatii de agrement, insa proiectul nu este inca batut in cuie.

**Nicoleta Dragomir:** Care este cea mai mare problema cu care va confruntati in prezent?

**Constantin Deleanu:** Cea mai mare problema este lipsa fortei de munca. Noi daca mai avem 20 la suta din lucratori oameni din aceasta zona. In rest, aducem forta de munca sezoniera din toata Moldova, ceea ce implica, desigur, costuri mai mari cu cazarea, masa si transportul, insa suntem multumiti ca inca gasim oameni dornici sa munceasca. La Cotnari se recolteaza manual, tocmai pentru ca vrem sa asiguram, inca de la aceasta faza, calitatea vinurilor cu care vom iesi pe piata.

## •PODGORIILE SFINTE•

Podgoria Cotnari face parte din regiunea viticola a Podisului Moldovei, fiind situata in cea mai mare parte a sa pe Coasta Cotnari-Harlau.

Reputatul academician roman Valeriu D. Cotea o apreciaza ca fiind •una dintre cele mai renumite regiuni viticole din tara noastra•.

Aceasta regiune se distinge prin personalitatea vitei de vie si versantii insoriti, prin finetea vinurilor albe obtinute aici si prin dragostea nativa a locuitorilor pentru cultura vinului.

*Podgoriile sfinte•* de la Cotnari, cum le-a numit Dimitrie Cantemir, sunt rodul unei indeletniciri stravechi vitivinicole. Din antichitate si pana astazi, vita de vie a imbratisat neintrerupt dealurile molcome ale zonei, profitand din plin de particularitatile acesteia.

Podgoria este adapostita de vanturi si de curentii locali reci, datorita fenomenului de phoenizare a maselor de aer, care determina un proces de incalzire. Perioada mai-septembrie este caracterizata de o nebulozitate cu valori reduse, favorizand insolatia, cresterea strugurilor si acumularea zaharului. Solurile sunt extrem de favorabile culturii de vita de vie, cu o textura luto-nisipoasa, bogate in humus si baze schimbabile.

E explicabil atunci, de ce Grasa de Cotnari, de exemplu, nu s-a adaptat in nici o alta podgorie din Romania sau din lume.

Compania Cotnari este inima podgoriei din anul 1948 si tot de atunci reuseste sa pastreze neintinata amintirea celor mai valoroase soiuri romanesti, pe care le mentine in cultura si le amelioraza genetic prin derularea unor programe proprii de cercetare.

*Vinurile de Cotnari prezinta calitati exceptionale, obtinute prin limitarea productiei medii de struguri la un hectar, la doar 70-80% fata de celelalte podgorii ale Romaniei sau din tarile viticole renumite. Compania noastra va alege intotdeauna calitatea in detrimentul cantitatii•*, sustine conducerea soc

ietatii.

In vinoteca de la Cotnari, organizata pe criterii stiintifice, se pastreaza cele mai reusite colectii, incepand din anul 1957.

### **Primul vin al anului: Francusa de Cotnari 2008**

Toamna a inceput in podgorie la Cotnari cu un moment special si unic pentru Romania: lansarea primului vin din productia 2008.

**Constantin Deleanu, director general SC Cotnari SA:** „Este primul vin din Romania in acest an si suntem onorati ca noi l-am lansat. Francusa de Cotnari 2008 este foarte buna si unica in felul ei. Noi suntem foarte multumiti de calitate, dar si de cantitate.

In ceea ce-l priveste pe consumator, acesta trebuie sa fie multumit de calitate, ca de cantitate ne ocupam noi...

Francusa anilor precedenti a participat la mai multe concursuri, insa nu s-a reusit deocamdata obtinerea unei medalii de aur, fiind o mare concurenta la vinurile seci. Noi suntem liderii vinurilor dulci, Grasa si Tamaioasa, unde nu avem prea multi concurenti, insa cu timpul vom demonstra ca si Francusa are toate calitatile ca sa urce pe podium.

La concursurile romanesti, cum este cel din toamna, ~~la~~ *Vinuri romanesti din podgorii stramosesti* „, Francusa este tot timpul premiata; cu siguranta va castiga si concursuri internationale, cat de curand.

In ceea ce priveste piata de desfacere, la noi anul contractual pentru vanzari incepe la 1 iunie si se termina la 1 iunie. Deja cand am facut contractarile cu distribuitorii din tara, am avut in vedere pentru ultimele luni ale acestui an inclusiv Francusa 2008. Speram ca v-am starnit curiozitatea sa destupati o stilca de Francusa 2008.

**Academician Valeriu D. Cotea:** ~~Francusa~~ *Francusa este un soi local, aborigen, care a condus la prestigiul vinurilor romanesti, care este nedespartit de sortimentul de Cotnari, alaturi de Grasa, Feteasca si Tamaioasa moldoveneasca.*

*Vinificat ca soi pur, da un vin cu calitati deosebite, in sensul ca are o aciditate ridicata, ceea ce face sa aiba o mare fructuozitate si in acelasi timp sa dea o nota deosebit de placuta atunci cand este introdus in cavitatea bucala.*

*Asa cum vara esti insetat si musti dintr-un mar care iti inroureaza cerul gurii, in momentul in care ai gustat cateva picaturi de Francusa, iti dai seama ca e o dorinta pentru viata, o dorinta pentru tinerețe, o dorinta pentru frumos...*

*Avand un grad alcoolic nu prea ridicat, poate intretine buna dispozitie a consumatorului ore in sir, fara sa-l duca rapid in stare de ebrietate. Este vinul care se poate bea, cu certitudine, in sanatatea altora, fara sa ti-o ruinezi pe-a ta, pentru ca are un grad alcoolic mediu, 9, 10, 11 la suta maximum.*

*Datorita acestor particularitati este foarte cautat si asociat cu foarte multe mancaruri, mai ales cele din peste.*

*Pentru a produce un vin bun nu iti trebuie doar stiinta, ci si arta, si participarea afectiva a celor care il fac. Cred ca cele mai reusite vinuri poarta ceva si din sufletul celor care le produc.*

*Iar Francusa cere mult suflet!â€•*

*Articol publicat in revista Ferma nr. 10 (65) - octombrie 2008*

*Nicoleta DRAGOMIR, Leonard STAFIE*