

Vinuri. COLECȚIA PRIMĂVARĂ - VARĂ 2010



Restauratorii dar și entuziaștii bucureșteni aveau nevoie de un târg adevărat, cu vinuri valoroase pentru gusturi rafinate. GoodWine, un târg în care s-a găsit... vin bun, din belșug.

Cătălin Păduraru
critic de vin

Pentru că tot a fost primul târg de calibru al anului, specializat pe vinuri, de ce să nu se lanseze și cele mai noi titluri ale caselor cu tradiție? Dar, înainte de a prezenta „nominalizații”, câteva comentarii. O spun cu toată răspunderea: târgul a fost un premiu pentru cei din industrie, pentru iubitorii vinului, pentru presa de specialitate, o promisiune pentru noile standarde românești.

Public mult, bun. Foarte mulți horecari de top, agenții de promovare din alte țări, oameni politici activi, oameni politici care devin... viticultori șamd. Absențele unor producători, întristează. Întristează mai ales prin faptul că ei sunt primii care pierd. Din păcate, unii dintre români aleg să nu învețe din istorie. Din greșelile altora. Suficiența, emfaza, preaplinul, „stăpânirea situației” - a dus la groapa entității economice cu cifre de afaceri mai mari decât a întregului sector viniviticol. Dar, după cum spuneam, există producători care, dacă au atins o cifră de vânzări de câteva milioane de euro - gata! Sunt stăpânii... inelelor. Sunt în branșă de aproximativ 18 ani și am văzut multe. Pot spune, cu certitudine, ca piața se cernă, încă. Să nu vă mire dacă nume mari din industria vinului - vor găfâi, în curând, măcar să prindă un ultim locușor înghesuit în trenul de navetiști - massmarket. Și asta, cu noroc! Pe de altă parte, umorile de care nu mai scăpăm: privitul chiorăș la concurență, intriga, defăimarea. Tot ceea ce e al altuia, e prost. Când vom înțelege că mai multe târguri bune înseamnă mai bine pentru vinari și consumatori, când vom înțelege că pe o stradă plină cu restaurante bune, fiecăruia, în parte, îi va merge bine, când vom înțelege că 10 reviste de vin înseamnă un public educat de „n” ori mai numeros, atunci România o va duce mai bine.

Până atunci, multă încrâncenare și buzunare goale. Să uităm, totuși, ce nu face bine și să ne concentrăm pe cele câteva vinuri noi, frumoase, care ar putea aduce profit în restaurantele dvs. Tot la “informație pe scurt”, vă semnaliez apariția unor rose-uri.

Un 2009 de la Halewood, Chateau Domenii 2009 și 2008 DAVINO, vinuri peste medie, care fac cinste oenologiei românești, ce pot sta pe masa oricărui restaurant din lume. Cu mult curaj, păzit până acum și de zeița Fortuna, Rotenberg lansează un rose 2009 aproape cărnos, având de fapt o structură de roșu puternică. Vin recomandat gastronomiei, mai puțin serilor de „cursă lungă”, un vin care nu poate să lipsească în restaurantele cu o colecție de vinuri românești premium. Pe lângă Tămăioasa Românească Starmina 2009 - varianta sec - demisec (foarte interesantă, cu public țintă - turistii străini) cei de la Vinarte, lansează și un Rose 2009 (Castel Starmina) și un Negru de Drăgani. Un nou venit - Basilescu. Aceasta cramă atacă direct segmentul high, având propuneri excelente pentru restaurant, într-un raport calitate - preț dintre cele mai bune. De aici, pe mine m-a impresionat Rieslingul, vin pe care îl consider, pentru acest soi, unul dintre cele mai bine semnate, aș îndrăzni să spun chiar, un vin memorabil. Așteptăm pe cei de la Basilescu cu mai multe vinuri roșii în gama premium: unu , pentru că e nevoie să se mai echilibreze piața de vinuri roșii „high”, doi, pentru că Dealu Mare - este un leagăn al acestor vinuri, iar winemarker-i pricepuți trebuie să urce standardul până la cote de comparație cu cele mai bune apelațiuni din Franța sau Italia.

Folosiți-vă de aceste noi titluri dedicate horeca și oferiți clienților dvs. noi argumente, că viața poate fi și foarte frumoasă! Și cu gust! ■