










CHARME DE LA MER

Răzvan Macici




*Graficul reprezintă structura aromatico-gustativă a vinului, iar în realizarea lui s-a ținut cont de tipicitatea soiului și de metoda de vinificație.

<p>SOI:</p> 	<p>Traminer IG Colienele Dobrogei DOC-CMD MURFATLAR</p>
<p>TIP VIN:</p> 	<p>demisec</p>
<p>AREAL:</p> 	<p>Ferma 6 „Lângă sediu”, Ferma 10.</p>
<p>NOTE:</p> 	<p>Un vin tonic, ușor „frivol” și jucăuș. Culoarea este deschisă, amintind de cea a caiselor coapte, cu o transparență violacee. Aromatic, vinul este surprinzător! O explozie de parfum de petale de trandafir, fructe tropicale și mirodenii dulci. Gustativ, ne impresionează prin finețe și prospețime, intensitate și echilibrul inspirat dintre zahărul rezidual și aciditate. „Turkish delight” cu un final ușor dulce-amăru, tonic!</p>
<p>VIE – PARTICULARITĂȚI:</p> 	<p>Latitudine: 44°10'-44°20' latitudine nordică; Longitudine: 28°00'-28°30' longitudine estică; Climă: Temperat continentală, influențată de Dunăre și Marea Neagră; Relief: Ușor vălurat, pante 4-5%; Tip de sol: Cernoziom carbonatat. Strugurii sunt culeși din parcelele nr. 160/1, 834/6, 848/6, din Ferma 4 „Colecție”, așezate la o altitudine de 30 m, spre S-E, cu 214 zile de vegetație în 2014, plantate în 1990 și din parcela 389, din Ferma 8 „Cariera”, așezată la o altitudine de 90 m, spre S-E, cu 214 zile de vegetație în 2014, plantată în 1976.</p>
<p>AN RECOLTĂ:</p> 	<p>Anul 2015 a rămas în istoria statisticilor drept cel mai cald an de când se fac înregistrări meteo. Însă, așezarea podgoriei Murfatlar între Dunăre și Marea Neagră a făcut ca vara să fie mai blândă decât în alte regiuni. Temperatura medie în luna iulie, esențială pentru vie, a fost ușor peste cea din 2014, de 23,9°C, cu o insolație efectivă anuală mai mare, de 2180 de ore și precipitații de 599 mm, cantitățile fiind mai mari la începutul anului. Vara și toamna anului 2015 au fost propice pentru cultura viței de vie, cu precipitații suficiente și cu o perioadă prelungită de insolație. Acești factori au dus la o dezvoltare destul de rapidă a viței de vie, alegerea momentului propice pentru cules devenind un aspect crucial pentru obținerea unor vinuri complexe.</p>
<p>VINIFICAȚIE:</p> 	<p>Strugurii de Traminer au fost recoltați manual la momentul coacerii depline, dintr-o parcelă de vie, scaldată de soarele dobrogean și domolită de briza sărată a Mării Negre. Ajunși la cramă, ciorchinii au fost sortați cu grijă și presați ușor fără desciorchinare. A urmat o perioadă de macerație peliculară de 10-12 ore. Culoarea mustului ravac astfel obținut este delicată și doar ușor îmbujorată. Fermentația s-a petrecut în cisterne de mici dimensiuni, la temperaturi joase, pentru a nu pierde nimic din potențialul aromatic al soiului.</p>
<p>SERVIRE:</p> 	<p>10 – 12° Celsius. Pește oceanic și fructe de mare, preparate din carne de pasăre, carne de porc, mâncăruri orientale (Thai) aromate și ușor picante, brânză proaspătă de capră, salate și fructe.</p>
<p>DATE TEHNICE:</p> 	<p>alc=13,1%; zah=7,3; ph=3,40; AT=6,0; AV= 0,62.</p>