



GORJ TURISM *Brand Românesc din 1998*

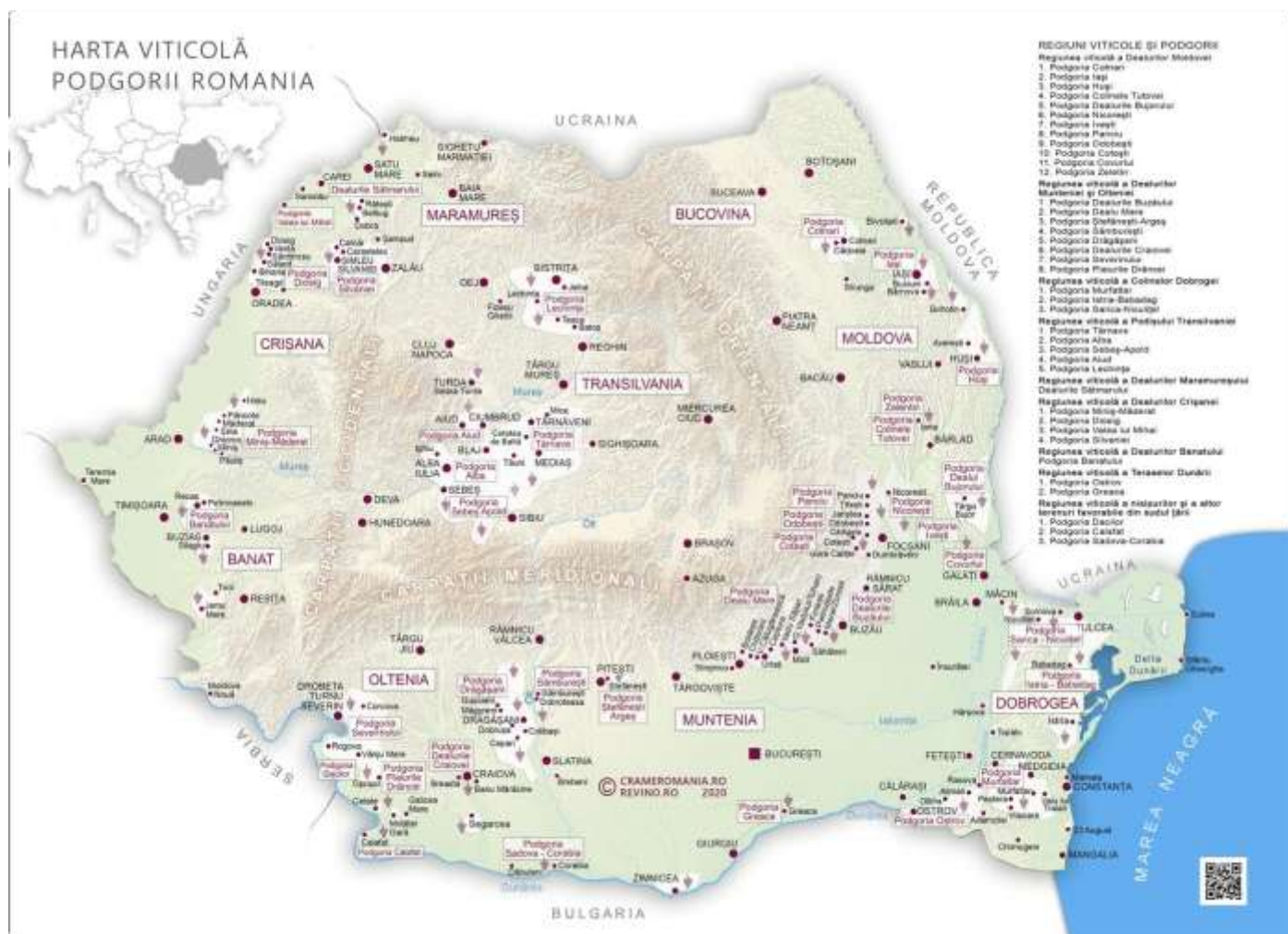
Gorj, Targu-Jiu, Zona Garii, Republicii, Bl. 30 Membra A.N.A.T. &
A.P.P.T.GORJUL 0253.22.74.35 ; 0745.30.44.77 ; rezervari@goritourism.ro;
www.gorjtourism.ro
Licenta Organizator nr.155; CUI: RO 10581199; J18/185/1998;
Pagini de facebook : Gorj Turism Calatorii si Gorj Turism Calatorii II



Drumul vinului



În România, conceptul de **Drumul Vinului** reprezintă mai multe șosele turistice care traversează zone viticole și istorice. Apărute în anul 2000, aceste drumuri ale vinului există în mai multe zone ale țării, dar primul și încă singurul funcțional este cel din vestul județului Buzău și care traversează județul Prahova de la est la vest.



Drumul vinului în Podgoria Drăgășani și soiurile autohtone ale acesteia

Podgoria Drăgășani face parte din regiunea viticolă a dealurilor Munteniei și Olteniei și este cea mai veche podgorie a Olteniei.

Se întinde între Subcarpații Getici la nord și Câmpia Română la sud și sud-est și ocupă un spațiu relativ restrâns, întinzându-se la Vest și la Nord de orașul Drăgășani. Este paralelă cu râul Olt și are o lungime de circa 65 kilometri.

Relieful are aspectul unui complex de dealuri și coline înguste cu altitudini între 200-500 m. Solurile dominante în podgorie sunt argilele, cu urme de calcar, de nisip, de pietriș și de marnă. Climatul podgoriei este temperat continental.

Podgoria Drăgășani este recunoscută pentru cultivarea a trei soiuri de struguri pentru vin: **Crâmpoșie Seleccionată**, **Negru de Drăgășani** și **Novac**, soiuri cu mare potențial în producerea vinurilor de calitate care pot reprezenta țara inclusiv la nivel internațional.

Soiurile de struguri prezente în podgoria Drăgășani sunt:

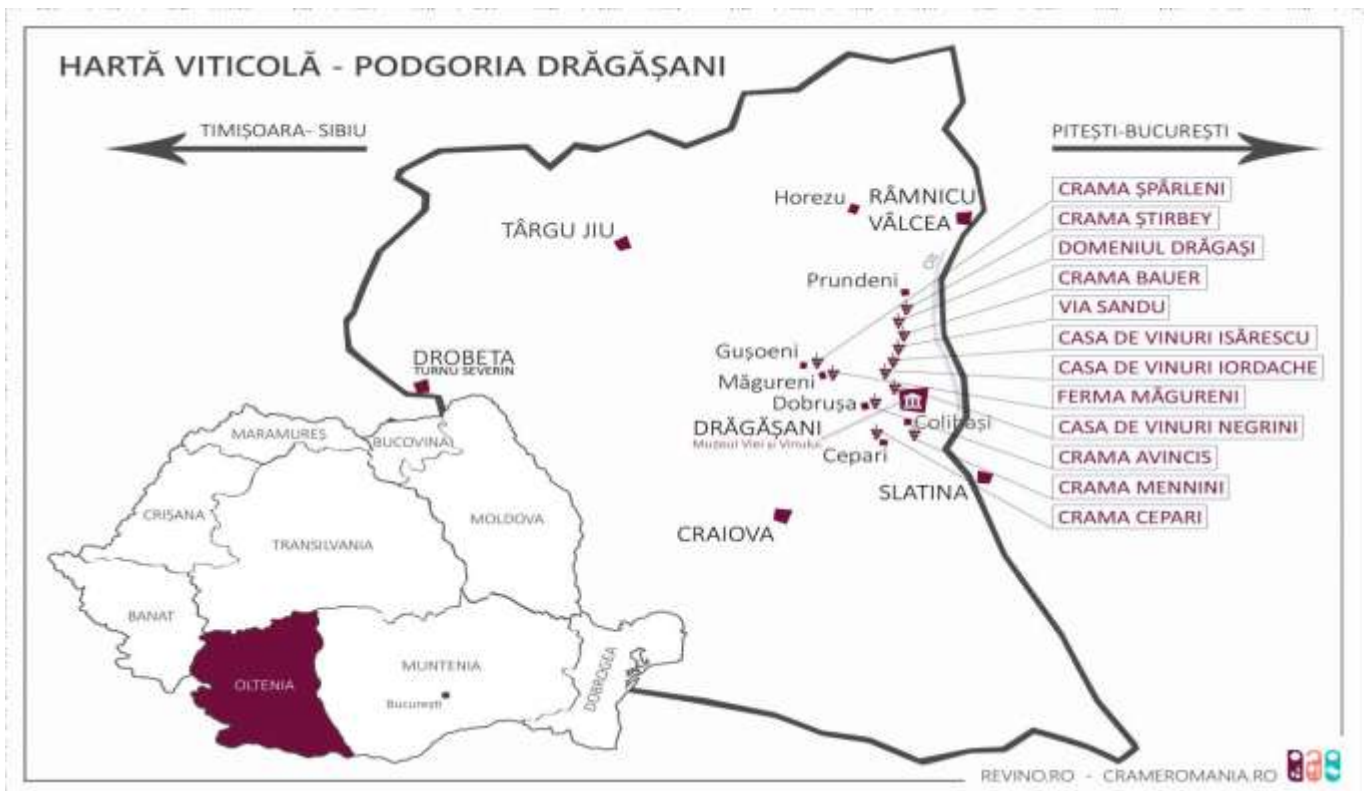
Pentru vinuri albe:

- Crâmpoșia Seleccionată
- Sauvignon Blanc
- Gros Sauvignon
- Pinot Gris
- Fetească Albă
- Fetească Regală
- Tămâioasa Românească
- Muscat Ottonel

Pentru vinuri roșii:

- Negru de Drăgășani
- Novac
- Cabernet Sauvignon
- Petit Verdot
- Pinot Noir
- Merlot
- Fetească Neagră

În prezent, producerea de vinuri din podgoria Drăgășani este completată de turismul viticol în continuă dezvoltare, iubitorilor de vin oferindu-li-se sejururi turistice cu cazare, mese, degustări de vinuri, tururi de cramăși plimbări în vie.



Din Podgoria Drăgășani fac parte:

- Crama Avincis
- Crama Bauer
- Crama Stirbey
- Domeniul Drăgași
- Casa de vinuri Isărescu
- Casa de vinuri Irodache
- Casa de vinuri Negrini
- Via Sandu
- Crama Cepari
- Crama Șpârleni
- Domeniile Mennini
- Ferma Măgureni

Cramele din Podgoria Drăgășani și cazarea la crame sau în vecinătatea acestora :

CRAMA AVINCIS - VILA DOBRUȘA - DRĂGĂȘANI

Adresa: Strada Valea Caselor, nr. 1A, Localitatea Drăgășani, Județul Vâlcea , 245700

AVINCIS este simbolul renașterii vinurilor românești, sub semnul tradiției și modernității.

Această aventură a început prin descoperirea unei pasiuni în anul 2007, când Cristiana Stoica a revenit împreună cu soțul său, Valeriu, în leagănul familiei, în regiunea Drăgășani.

S-au pus astfel bazele proiectului de a da o nouă viață domeniului familial, de a restitui farmecul de odinioară al podgoriei de la sfârșitul secolului al XIX-lea și de a crea un loc special pentru iubitorii de frumos și de vin bun.

Activitatea oenologică a cramei, sub toate aspectele acesteia, este coordonată de un consiliu oenologic format din consultanți: Ghislain Moritz – Franța, GIOTTO Consulting SRL – Italia; reprezentantul proprietarilor și reprezentantul cramei.

Vinurile cramei AVINCIS sunt disponibile în restaurante și în magazine specializate de vinuri (gama AVINCIS), dar și în magazinele marilor rețele de retail din București și din țară (gama VILA DOBRUȘA). Această vie cu 50 ha plantate (din care 43 ha pe rod), ocupă practic tot dealul, precum și coastele sale care coboară în pantă dulce spre văi.

Din vechile soiuri, se cultivă astăzi Tămâioasă Românească, Negru de Drăgășani și Crâmpoșie Selecționată, darpe lângă acestea, altele, de origine străină, mai numeroase, au fost de asemenea introduse în podgoria Drăgășani. Astfel, soiuri precum Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon sau Muscat Ottonel, s-au adaptat foarte bine la condițiile climatice și de sol.

Crama AVINCIS de pe Domeniul Vila Dobrușa – vă oferă o experiență unică: veniți să descoperiți vinurile și istoria sa petrecând clipe de neuitat! Cu o capacitate de cazare de 26 de persoane în regim double sau 13 persoane în regim single, AVINCIS pune la dispoziția vizitatorilor săi 9 camere moderne complet echipate și 3 apartamente plasate deasupra cramei cu o vedere impresionantă asupra domeniului și viei.

Crama AVINCIS este localizată în județul Vâlcea, pe dealurile Drăgășanilor (centrul Drăgășani este la 6 Km distanță de cramă), la aproximativ 200 km de București (drumul durează 2 ½).

CRAMA ȘTIRBEY

Crama Știrbey a fost prima care a dezvoltat turismul viticol în zonă încă din 2004. Baroana Ileana Kripp-Costinescu alături de soțul său, Baron Jakob Kripp a dat naștere tradiției familiei princiare Știrbey, investind în reconstrucția cramei Știrbey și în redescoperirea soiurilor românești.

De peste 300 de ani, familia princiară Știrbey stăpânea un domeniu viticol în podgoria Drăgășani. Vinurile familiei princiare Știrbey sunt create conform unor principii dezvoltate și păstrate din generație în generație. Dorim să le respectăm și să le predăm următoarelor generații. Suntem adepți ai soiurilor tradiționale, evaluate și adaptate prin veacuri la condițiile pedo-climatice ale unei podgorii. Numai acolo pot să dezvolte caracterele lor din plin. Le vinificăm separat, producând numai vinuri din soiuri pure, pentru a scoate la iveală caracterul fiecărui soi în parte. Solul, climatul, flora și fauna, dar și tradițiile oamenilor care lucrează în vie influențează în mod esențial evoluția strugurilor și a vinului – dând fiecărei parcele de vie un alt caracter care poate fi sintetizat ca Terroir, sau într-un sens mai universal ca Genius Loci – spiritul locului.

CRAMA BAUER

La doar un kilometru distanță, cu o impresionantă vedere către râul Olt, **Crama Bauer** își așteaptă vizitatorii pentru a le oferi o experiență completă și pentru a descoperi alături de oenologul și proprietarul cramei, Oliver Bauer, complexa lume a vinurilor. Degustarea de pahare, asocierea vin-mâncare, degustarea verticală sunt doar câteva din experiențele ce însoțesc o degustare de vinuri Bauer.

DOMENIUL DRĂGAȘI – DRĂGĂȘANI

Adresa: Str. Dealul Viilor, Loc. Drăgășani, Jud. Valcea

Așezat pe Dealul Viilor în podgoria Drăgășani, Domeniul Drăgași alături de cei 4 poli ai săi - podgoria, crama, salonul pentru degustări și pensiunea - într-un ansamblu menit să-și conducă oaspeții către regăsirea naturii și a sinelui. Acest pelerinaj este ghidat de vederea panoramică asupra podgoriilor, dealurilor împădurite și curgerii Oltului dar și de întâlnirea cu oamenii locului, cu poveștile lor. Pensiunea oferă cinci camere duble, un salon și terasă cu vedere către vie și Olt.

DOMENIILE MENNINI

Domeniile Mennini, din Podgoria Dragasani, situate în localitatea Strejesti, sunt un paradis natural de vii și livezi, de peste 300 de hectare, din care peste 70 hectare sunt ocupate cu vită de calitate superioară, în cea mai mare parte replantată cu respectarea normelor unei viticulturi moderne, orientate spre producția de soiuri autohtone ca: Burgund Mare, Negru de Dragasani, Tamaioasa Romaneasca și Muscat Ottonel, dar și internaționale ca: Chardonay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot și Cabernet Sauvignon.

CRAMA SPÂRLENI

Crama Spârleni înseamnă circa 30 ha de vie, la Drăgășani și Gusoeni, 90 000-130 000 de litri de vin anual, 40 000 de sticle de vin cu denumire de origine controlată Drăgășani, 9 soiuri de struguri: Crâmpoșie Selecționată, Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Tamâioasă Românească, Negru de Drăgășani, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon; și cifrele sunt în evoluție.

CRAMA CEPARI

Crama Cepari este o emblemă creată de pasiunea pentru vin a enologului Ilarie Prioteasa. Ucenicia ca stagiari în vechile crame ale Drăgășanului a fost continuată la nivel profesional în crama proprie, concepută după standardele moderne mereu în schimbare ale domeniului. Investițiile în plantații, tehnologie, oameni și promovare încearcă să rescrie o continuitate a istoriei vinului pentru zona de origine a soiului Crâmpoșie.

Cepari – un sat al localității Cirlogani, situat în sudul podgoriei Drăgășani, la jumătatea distanței dintre orașele Drăgășani și Slatina, partea dinspre Olteț a drumului care leagă cele două localități. Plantațiile viticole sunt situate pe dealurile subunității Getice în zona de lăsare a acestora care favorizează concentrarea afluenților locali ai Oltului.

VIA SANDU

Via Sandu a căpătat formă în anul 2001, când Nicolae Sandu, unul dintre cei mai respectați oameni din zona Oltului, a cumpărat vii în zona Drăgășani pentru a-și urma o pasiune: vinul.

Drumul vinului în Mehedinți

DOMENIUL CATLEYA - MEHEDINȚI

Adresa: Str. Principală 102, Sat Corcova, Jud. Mehedinți .

În 2007, Laurent Pfeffer, inginer viticol și oenolog instruit la Bordeaux, a decis să se stabilească la Corcova și a fondat, alături de prietenul său Frédéric Vauthier și de fratele său, Dominique Pfeffer, domeniul Catleya.

Numele domeniului Catleya este inspirat din romanul *În căutarea timpului pierdut*, al marelui scriitor Marcel Proust. Acesta a fost prieten cu prințul Anton Bibescu care, în urmă cu un secol, producea vinuri de calitate din viile lui de la Corcova. În opera lui Proust, Catleya este o orhidee care simbolizează iubirea, plăcerea și timpul regăsit.

Catleya reflectă întocmai experiența sinestezică pe care fondatorii domeniului doresc să o provoace la degustarea vinurilor, pentru că evocă frumusețe, plăcere și parfumul îmbătător al florii sau al unui vin.

CRAMA OPRÎȘOR - MEHEDINȚI

Adresa: Loc Opișor, DJ563, Jud. Mehedinți

La Crama din Opișor, departe, acolo, în Oltenia Vie și Profundă, trăim clipele cu intensitatea pe care dorim să o împărtășim către toți prietenii. Pentru noi, vinul este mereu un izvor de inspirație, stârnește emoție, hrănește empatii, însoțește viața în cele mai plăcute momente ale ei. Podgoria Opișorului oferă acel “ceva” care ne surprinde în fiecare an.

250 de hectare de plantație cu viță de vie, soiuri românești și internaționale, amplasate pe Colinele dealurilor Cioaca Naltă, Garleanu și Marsavu, de o parte și cealaltă a râului Drîncea. Fiecare vin, fiecare concept și etichetă a Cramei Opișor este o exprimare vizuală și gustativă a unei părți din autenticitatea locului. Tradițiile, obiceiurile și credințele Olteniei Profunde nu sunt decât respirațiile zilnice, mereu proaspete, ale unor trăiri ce surprind prin originalitate și putere de seducție. Prin vinul Cramei Opișor încercăm să aducem la lumină valorile unui prezent pe care oamenii îl gustă, îl recunosc și îl apreciază.

Drumul vinului în Buzău

CRAMA LACERTA - BUZĂU

Adresa: Sat Fiștești, nr. 434, Jud. Buzău

Lacerta deține 82 de hectare cu viță de vie în podgoria Dealu Mare, una dintre cele mai importante regiuni viticole din țară și cea mai bună podgorie pentru obținerea de vinuri roșii.

Zona este situată de-a lungul paralelei 45 unde sunt poziționate și celebrele regiuni Bordeaux (Franța) și Piemonte (Italia). Vinurile obținute aici sunt recunoscute pentru gustul bogat, complex și catifelat.

Vinurile Lacerta sunt păstrate în condiții strict controlate în crama inaugurată în 2011. Majoritatea vinurilor roșii și o parte din vinurile albe sunt maturate la barrique (butoaie cu capacitatea de 225 litri), fabricate din stejar de cea mai bună calitate provenind din Franța, SUA, Rusia, Ungaria sau România.

La momentul acesta se folosesc peste 700 de butoaie, cu o perioadă de folosire de maxim 6 ani.

Localizată la 100 de km de București, crama Lacerta este potrivită și pentru seminarii, team buildinguri, degustări sau alte tipuri de evenimente.

CRAMA AURELIA VIȘINESCU - BUZĂU

Adresa: loc. Săhăteni, Jud. Buzău, 127535, România

Domeniile Săhăteni este o afacere de familie înființată în 2003 despre care Aurelia Vișinescu spune că n-ar fi pornit la drum dacă n-ar fi fost convinsă de partenerul de business și vărul sau prin alianță, Steve Cacenco.

Pentru că și-a propus să facă vinuri de calitate, Aurelia a ales centrul podgoriei Dealu Mare, pe dealurile ceinconjoară Munții Carpați, beneficiind de generozitatea și diversitatea locurilor.

Cele 82 ha de vie se află în vecinătatea cramei, întinzându-se de la baza Dealurilor Istriței, satul Săhăteni, altitudine de 125 m d.m. unde sunt cultivate soiurile albe și Pinot Noir-ul și până pe vârfurile acestora la altitudini de peste 450 m d.m., pe raza comunelor Năeni și Fințești, unde se cultivă soiurile de struguri roșii cucoacere târzie. Soiurile cultivate sunt atât autohtone-Fetească albă, Tămaioasă Românească, Fetească neagră cât și internaționale-Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot gris, Merlot, Syrah, Pinot noir, Cabernet sauvignon. Crama este situată în satul Săhăteni, județul Buzău, la 7 km distantă de orașul Mizil, pe Drumul Național 1B.

Drumul vinului în Prahova

Crama Regala Azuga - Rhein

Povestea Pivnițelor Rhein & CIE Azuga 1892 ar putea începe cu... “A fost odată un om cu numele Wilhem Rhein... iar anul era 1889.” Acesta, fermecat de frumusețea locurilor, se decide să cumpere un teren în Azuga, teren pe care avea să se înalțe glorioasa sa afacere cu vinuri.

Wilhem Rhein urma să se alăture câtorva familii de origine germană, care ascultând de nobilele solicitări venite din partea Regelui Carol I – proprietarul moșiei Azuga – Predeal – aveau să pornească la un lung drum, drum presărat cu eforturi și sacrificii, dar având ca principal scop reușita dezvoltării industriale aferente acestui ținut.

Prin urmare, începând cu anul 1892, la poale de munte bătrân, în mijlocul pădurilor carpatice aveau să se clădească Pivnițele Rhein, ulterior Rhein & CIE, care au devenit societate pe acțiuni începând cu anul 1920. Așadar, astfel s-a scris începutul acestei povești, poveste ce se scrie și astăzi, purtând cu mândrie destinul celei mai vechi locații unde fără de-ntrerupere, se produce faimosul vin spumant după metoda Champenoise.

Prin aducerea vinurilor din zona Dealului Mare (Bucov – Chițorani – Valea Călugărească), vinuri roșii ca sângele înobilat de pasiune, dar și albe purtând arome încântătoare, în crama de suprafață cu pereți de peste 1,20 metri din piatră în deal și patru rânduri de cărămidă spre pâraul Azuga, s-a scris debutul istoriei spumantului de Azuga – RHEIN EXTRA.

Un detaliu demn de menționat este faptul că începând cu luna aprilie a anului 2006, Rhein Extra – CrameleHalewood sunt din nou Furnizor al Casei Regale a României pentru spumant așa cum era în anul 1920, titlu reînnoit și în 2009.

De-a lungul timpului, Pivnițele Rhein au devenit un adevărat lăcaș de cultura al vinului, grăitor fiind și numărul ridicat al turiștilor ce trec pragul Pivnițelor Rhein.

Anual, aproximativ 10000 de turiști vin aici pentru degustări de vin spumant și pentru a cumpăra vinuri Halewood la fel ca în Alsace, Burgogne sau Bordeaux .

CRAMA FERDI – PRAHOVA

Adresa: Vâlcănești, Jud.Prahova

Crama Ferdi are rădăcini în dorința de a măiestri vinul și reprezintă în totalitate viziunea și conceptul proprietarului și vinificatorului cramei, Fernando Mihăilescu, cel care și-a asumat provocarea creării vinurilor într-un stil personal dar după metoda tradițională.

În urmă cu 10 ani își făcea, timid, loc în regiunea Tohani a Dealului Mare, pe o suprafață de doar 1,5 ha. Prioritatea sa a fost, întotdeauna, atingerea excelenței în producția de vinuri, știind că vinul de calitate își are obârșia în vie. Ca urmare, după un atent proces de îngrijire a viei, se face o selecție pe fiecare butuc în parte iar, la final, se recoltează manual în lădițe, în vederea obținerii unor struguri de prima clasă. Sistemul de vinificație este unul de perspectivă îndelungată, având în vedere că vinurile roșii premium sunt maturate, de la 1 la 2 ani, în barique-uri de stejar.

Principiul *less is more* se observă începând cu intervenția minimă în procesul de vinificație, vinurile transmițând adevărata esență a terroir-ului din care provin, finalizând cu denumirile acestora, care au legătură cu memoria afectivă a fauritorului lor. Crama se află la 100 km distanță de București, iar în vecinătate are variate facilități de cazare.

1000 DE CHIPURI - PRAHOVA

Adresa: Str. Valea Bobului, nr. 20, Loc. Urlați, Jud. Prahova

Călătoria 1000 de Chipuri a început în 2007 la Fințești, în Dealul Mare unde am plantat primii butași de viță de vie. Într-o lume a vinului cu chateau-uri, domenii și nume celebre, noi suntem niște chipuri, pentru unii anonime. Pentru cei care ne cunosc suntem probabil niște inconștienți, care nu vor să producă milioane de sticle, ci bucurie pe chipul câtorva oameni. Să cauți fericirea, sădind pământul, strivind bobul de strugure pentru a încerca apoi să faci cel mai bun vin, nu este pentru toată lumea.

Fiecare vin pe care l-am creat este o călătorie. Nu știu câte lucruri în viață pot să îți ofere această provocare, an de an. Pământul aici, la Fințești, în Dealul Mare, îți intră sub unghii, până în suflet. Trebuie însă, să ai răbdare căcinu există scurtături pentru a ajunge la lucrurile frumoase.

Pentru cei dispuși să ia parte la această aventură, cei care înțeleg valoarea pasiunii, cei care își dau seama că fericirea este o stare care se cucerește, vor fi răsplătiți. În fiecare an încercăm să facem cele mai bune vinuri posibile, să surprindem unicitatea pământului, a vremii și a oamenilor. Călătoria 1000 de Chipuri continuă în Urlați, la crama noastră, unde vă invităm să degustați vinurile și să înnoptați.

Cei înclinați către latura tehnică trebuie să știe că:

- Avem 64 de hectare, din care 48 de hectare cu struguri negri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Franc, Fetească Neagră) și 16 hectare cu struguri albi (Fetească Albă, Chardonnay, Riesling Italian, Sauvignon Blanc, Tămâioasă Românească).
- Producția de struguri la hectar diferă de la 3 tone pentru plantația de Fetească Neagră, până la 8 tone pentru plantația de Riesling Italian.
- Avem 20 de etichete de vin grupate în 3 colecții: Sforile/Fințești, Via Mirabilis și 1000 de chipuri.
- Toate vinurile noastre sunt produse în ediții scurte între 500 de sticle și maxim 10.000 pentru o etichetă și pot fi cumparate doar în magazinele specializate de vin și din restaurante.

CRAMA BASILESCU / CASA DIN VIE - PRAHOVA

Adresa: Str. Valea Nucetului, nr. 23, Urlați, jud. Prahova

Povestea Basilescu are o savoare aparte, asemeni vinurilor produse aici. Lumea evoluează datorită oamenilor cu viziune, care simt și acționează înaintea epocii lor. Astfel de vizionari au fost Nicolae și Aristide Basilescu.

Nicolae Basilescu, născut la Urlați în 1860, s-a evidențiat încă de la început prin inteligența și ambiția extraordinară care l-au ajutat să-și depășească limitele sociale. S-a remarcat ca o personalitate proeminentă a societății românești de secol XIX, fiind decan al Facultății de Drept București cu cea mai lungă perioadă de decanat în istoria acestei instituții și întemeietorul cartierului Bucureștii Noi. Misiunea nobilă a lui Nicolae Basilescu a fost continuată de fiul său Aristide Basilescu, care a fost șeful catedrei de economie politică a Universității București.

În perioada 1910-1921, Nicolae Basilescu restaurează Fabrica de Bere din Bucureștii Noi și o transformă în Fabrica de Șampanie Naturală în colaborare cu Maison de Champagne St. Marceaux & CO. din Franța.

Tradiția continuă

Tradiția continuă prin renașterea Cramei Basilescu. Îndeplinirea visului de a produce vinuri unice, de excepție, prin recuperarea podgoriilor a început după anul 2003, când moștenitoarea lui Nicolae Basilescu reușește să-și redobândească o parte din bunuri printre care via și conacul de la Urlați. Viile, conacul și noua cramă înființată în 2008 reprezintă azi locul unde vechile tradiții își găsesc valențe moderne. Viile cu soiuri preponderent românești sunt readuse la viață și îngrijite cu pricepere și dragoste, astfel încât să ofere vin de înaltă calitate, caracterizat prin eleganță, excelență și distincție. Vinul Basilescu păstrează și un strop din istoria interbelică, amintindu-ne de caracterul puternic și revoluționar al vizionarilor Basilescu; este un mod de a ne întoarce în timp, de a ne contopi cu idealurile Basilescu, cu pasiunea și dorința de emancipare.

Casa din Vie oferă clienților servicii de cazare în 6 camere pentru 12 persoane și servicii suplimentare în Urlați, pe Drumul Vinului, 20 km distanță de Ploiești, 60 km față de aeroportul internațional București (OTP) și cca 80 km distanță de București.

CRAMA SERVE - CEPTURA – PRAHOVA

Adresa: Comuna Ceptura, nr. 125 C, Jud. Prahova

Fiecare vin pe care îl facem e o declarație ce se înnoiește recoltă după recoltă, păstrând însă întotdeauna sensul de la care a început povestea noastră, acum 25 de ani: respectul pentru vie, pentru oamenii ei și pentru cei ce iubesc vinul.

Totul a început cu trei ingrediente: șase rânduri din „World Atlas of Wine” de Hugh Johnson, o întâlnire cu un enolog talentat și dramul de nebunie nelipsit unui astfel de început. Așa a luat naștere vinul SERVE - și de aici povestea noastră, ce se continuă și azi. Și, dacă am menționat trei ingrediente, ar fi păcat să nu menționăm și cele trei personaje care le-au dat viață:

Guy Tyrel De Poix - cel care a transformat visul în realitate

Conte francez al cărui interes față de terroir-ul românesc a fost stârnit de lucrarea lui Hugh Johnson și a continuat până la a aduce la viață cele mai elegante vinuri românești. Un mare iubitor de vin și de viață, care continuă să ne inspire și după plecarea lui dintre noi, în ianuarie 2011.

Mihaela TYREL de POIX - partenera lui Guy care continuă visul în realitate

Soția lui Guy, cea care, inginer de profesie și pragmatică de fel, a construit alături de el SERVE-ul de astăzi. Ea poartă mai departe dragostea de vin a contelui Guy de POIX și ne ajută și pe noi să o

înțelegem cu fiecare pahar degustat.

Aurel Rotărescu - enologul nostru, cel fără de care vinul nu ar fi la fel...

El este cel care a reușit să „îmblânzească” soiurile românești, creând vinuri pe gustul mentorului și prietenului său, „vinuri elegante și feminine”, așa cum îi plăcea lui Guy să le numească. El ne întâmpină cu drag în cramă, la un pahar de vin și cu povestea creării lui.

Din 1993 până astăzi, pasiunea noastră pentru vin și pentru perfecțiune se poate vedea în tot ceea ce am creat. Am început cu gama „tânără”, Vinul Cavalerului, lansând mai apoi pe piață asamblajele Milenium roșu și alb (în 1999 și respectiv 2001). Primul vin “Cuvée” – Cuvée Charlotte (în 2001 cu vinul din recolta 1999) a semnat începutul colecției de Cuvée-uri, colecție dedicată generației următoare a familiei.

CRAMA BUDUREASCA - PRAHOVA

Adresa: Gura Vadului, nr 472, jud Prahova

În inima podgoriei Dealu Mare, într-o oază de liniște, se ridică însoritele coline ale viilor Budureasca – loc străvechi, cu rădăcini adânci în istoria și cultura vinului.

Inaugurată în anul 2013, Crama Budureasca este una dintre cele mai mari și mai moderne construcții de acest tip din România. Tehnologia de ultimă oră face ca istoria vinurilor Budureasca să continue într-un limbaj modern.

Așezată în mijlocul a 300 de hectare de vie, crama oferă ocazia unor priveliști pitorești, plimbări în natură și adegustării vinurilor de top, din portofoliul Budureasca.

O echipă pasionată vă așteaptă cu degustări personalizate pentru fiecare client și orice ocazie – ca activitate în timpul liber cu familia/prietenii, petreceri private, evenimente corporate, degustări de protocol pentru companii, întâlniri, conferințe, teambuildinguri. Degustările organizate la crama Budureasca sunt o expresie a rafinamentului și se adresează pasionaților de vinuri și iubitorilor de frumos.

Vinificator: Stephen Donnelly

Branduri de vin: Prima Stilla, Shine, Origini, Noble 5, Noble White, Organic, Budureasca Premium, BudureascaClasic, Bristena, Exuberant.

Soiuri de struguri: Fetească Albă, Fetească Regală, Chardonnay, Rhein Riesling, Riesling Italian, Sauvignon Blanc, Tămâioasă Românească, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Fetească Neagră, Shiraz, Busuioacă de Bohotin

Drumul vinului în Dobrogea

CRAMA RASOVA - ZONA POD CERNAVODĂ – DOBROGEA

Adresa: Dealul Vifor, Parcela 345, Cernavodă, Jud. Constanța

Dealul Vifor, un loc cu o expunere deosebită ce-și scaldă creasta în soarele reflectat de mare și se răcorește cubriza Dunării de la apus. De aici CRAMA RASOVA o investiție de peste 5 milioane de euro veghează podul construit de Anghel Saligny pe vremea lui Carol I (1890-1895). Arhitectura cramei a fost realizată împreună cu una din cele mai cunoscute studiouri de design și arhitectură din România, Igloo. Designul Cramei nu este unul întâmplător, ci urmărește dinamica naturală a falezei, “ca o gramadă de stânci albe ieșite din pământ”, cum spunea arhitectul Bruno Andresoiu. Denumirea cramei vine de la localitatea învecinată cu același nume – o localitate foarte veche în care se gasește și castrul român SACIDAVA. VIA noastră se întinde pe 50 de hectare, de plantație tânără aflată în diverse stadii de dezvoltare. În plantație avem soiurile: Muscat Ottonel, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Tămâioasă Românească la albe și Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah și Merlot la roșu. În fiecare an strugurii culeși cu grijă ajung în cramă cu o capacitate de aproximativ 402.500L. SOARELE, e altfel în Dobrogea, Podgoria Murfatlar, și în special aici la RASOVA. Perioda de insolație (numarul de ore de soare) este mai mare decât în orice alta parte în țară, peste 2100 de ore anual, de aceea el, Soarele, reprezintă simbolul

nostru. Punem în valoare acest loc minunat cu ajutorul unei echipe de vinificatori italieni, prin vinurile noastre. Vă așteptăm la Crama Rasova. Se ajunge foarte ușor în doar 5 minute de pe Autostrada Soarelui din nodul rutier de la Cernavodă.

Drumul vinului în Transilvania

CRAMA JELNA - AMPRENTA TRANSILVANIEI

Adresa: Str. Principala 17, sat Jelna, jud. Bistrița Năsăud

Via noastră este așezată pe paralela 47, 47 de grade și șase minute. Ne aflăm practic pe aceeași latitudine cu inima Burgundiei, la doar 3 minute distanță de faimosul Domaine de la Romanee-Conti. Cu temele bine făcute, am ales să reinviem viile de pe dealurile Jelnei, în urmă cu nouă ani. Secole, milenii de istorie viti-vinicola, începând din perioada castrului roman din Jelna și Orhei (situri recente unde s-au găsit amfore destinate vinului, expozate care se pot vedea la muzeul județean din Bistrița) și culminând cu vinuri care în perioada renașterii făceau calea curții Imperiale de la Viena, dar și a castelelor din Transilvania. Crama se află la 115 km distanță de Cluj-Napoca și 7 km distanță de Bistrița Năsăud. Pe același domeniu, se află pensiunea Jelna care oferă locuri de cazare (opt camere, dintre care șapte matrimoniale și una twin) și restaurant.

Drumul vinului în Vrancea

DOMENIILE PANCIU - VRANCEA

Adresa: Satul Sârbi, Comuna Țifești, Jud. Vrancea, 627382, Romania

Istoria Domeniilor Panciu începe în 2006 când Daniel Guzu, proprietarul afacerii, își propune să redescopere și să ducă mai departe tradiția vinicolă a podgoriei Panciu. Crama deține peste 120 de hectare la Țifești, în podgoria

Panciu, și cultivă atât soiuri franțuzești ca Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Chardonnay, Aligote, Pinot Noir și Cabernet Sauvignon, dar mai ales renumite soiuri românești ca Fetească Albă, Fetească Regală, Șarbă, Băbească Neagră și Fetească Neagră. Portofoliul companiei Domeniile Panciu acoperă toată gama de vinuri: albe, rosé și

roșii, spumant obținut prin metoda tradițională, spumante și frizzante obținute prin fermentare în rezervoare. În

gama de retail se pot regăsi sub brandurile „Panciu Riserva” și „Casa Panciu” vinuri albe, rosé și roșii, seci,

demiseci și dulci, obținute din soiuri ca Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Fetească Albă, Fetească Regală, Șarbă,

Băbească Neagră, Cabernet Sauvignon și Fetească Neagră.

„Domeniile Panciu” și „Sagio” reprezintă gamele de vinuri premium, brand-uri ce promovează calitatea prin respectarea unei producții mici și recoltarea la maturitate deplină, doar în anii excelenți, din struguri

selecționați. Aceste vinuri se produc în ediție limitată și pot fi găsite în magazinele specializate și HoReCa.

Gama de vinuri spumante se află într-o continuă dezvoltare: spumantul brut Domeniile Panciu este obținut prin metoda Champenoise, iar spumantele Casa Panciu și Panciu Riserva, albe sau rosé, demiseci și dulci sunt obținute prin fermentare în rezervoare, prin metodele Charmat sau Asti. În 2017 linia de spumante din gama Domeniile Panciu e completată cu încă 5 tipuri noi de spumant clasic maturate cu grijă timp de minim 18 luni. Amatorii de vinuri efervescente se vor putea delecta cu Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Cuveé Prestige, rosé și o ediție limitată de spumant clasic roșu.

Nu în ultimul rând, ne-am gândit și la pasionații de vinuri, iar pentru ei construim chiar în mijlocul plantației uncomplex turistic care va cuprinde un hotel 4* cu 30 camere, SPA centru, restaurant cu săli de degustare, unde vor putea veni să viziteze crama, să asiste la îmbutelierea vinurilor, dar și să deguste produsele noastre, într-uncadru mirific oferit de Dealurile Vrancei.

Până la lansarea proiectului de turism viti-vinicol vă invităm să vizitați complexul de producere a vinurilor și alsurilor naturale Ana Are unde împreună cu oenologul companiei puteți descoperi povestea produselor noastre.

Obiective turistice în zonă: Hrubele lui Ștefan cel Mare, Mănăstirea Brazi, Mănăstirea Sfântul Ioan Botezătorul, Cascada Putnei, Parcul Natural Putna, Pastravaria Lepsa, Rezervatia Naturala Cheile Tisitei, MunteleGoru, Mausoleul „EROILOR NEAMULUI”.

Crama Beciul Domnesc – Monument istoric în Vrancea

Crama Beciul Domnesc se află în localitatea Odobești, județul Vrancea, la doar 14 km de orașul Focșani. Acest monument istoric datează din secolul XIV, din timpul domniei lui Ștefan cel Mare. În 1834, domnitorul Mihai Sturza, intrând în posesia a peste de 200 de hectare de viță de vie, a devenit și proprietarul ruinelor a două crame de piatră. Una dintre ele era Beciul Domnesc. A fost renovată și consolidată între anii 1834-1849. Constructorul cramei, Asanache Panfil, a gândit un loc perfect pentru învechirea vinului. A fost folosită piatră poroasă adusă de pe Milcov. Deasupra intrării în cramă se află o piatră inscripționată cu litere chirilice, alături de emblema Moldovei, capul de bour și steaguri, simboluri care atestă vechimea cramei.

Pentru motivele descrise mai sus, acest monument este unul dintre cele mai vechi edificii de acest gen și cu aceasta destinație din România. Beciul Domnesc a fost inclus și pe Lista Monumentelor Istorice ale României și în Registrul Național al Patrimoniului Turistic din România.

Începând din anul 1944, Beciul Domnesc, aflat în stadiul de ruină, a devenit activ aflat în proprietatea Vinalcool Vrancea – compania denumită în prezent Vincon Vrancea. Compania a demarat lucrările de restaurare necesare și a redat viața nu doar construcției, ci și funcțiunii acesteia – vinoteca profesională ce adapostește parte din tezaurul vinurilor românești.

Din anul 2000, numele acestei crame-simbol a viticulturii și vinificației românești de la Curbura Carpaților s-a legat indisolubil de numele companiei care i-a redat integral funcțiunea de cramă de vinotecă, de aceea atuncicând ne referim la această cramă astăzi, vorbim despre Beciul Domnesc – Vincon Vrancea.

Beciul Domnesc are formă de “cruce” iar accesul se face pe o ușă masivă de lemn în care sunt dăltuite simbolurile amintesc de semnificația culturală și spirituală a cramei. Pe scările din piatră se coboară în hrubele unde ne întâmpină bolțile semicirculare întărite și consolidate cu arce și dublouri din cărămidă din cinci în cinci metri. Crama este ventilată natural, prin gurile de aerisire cu care a fost prevăzută încă de la nașterea acesteia. Deși crama este amplasată în plină regiune seismică, aceasta nu a fost distrusă de nici un cutremur de-a lungul celor 5 secole de existență.

Climatul din interiorul cramei se menține pe toată durata anului, având o temperatură de 7-9 °C și o umiditate constantă, ce permite celor peste 100.000 de sticle de vin să respire încet și tihnit, adăugând fiecărui vin un plus de calitate, de eleganță și rafinament. Aici sunt păstrate vinuri ce aparțin moștenirii culturale a românilor. Cele mai vechi vinuri datează din anul 1949 – un exemplu este o Băbească de Nicorești ce deși s-a învechit sub atenta oblauduire a timpului și a membrilor echipei Vincon, nu a devenit un vin «bătrân», ci un vin de «colecție».

În semn de respect pentru aceasta valoroasă moștenire și pentru tradiția locuitorilor din Vrancea – regiunea cu cea mai mare suprafață de viță de vie din România, Vincon a dat naștere unei remarcabile selecții de vinuri ce poartă denumirile de Beciul Domnesc, Comoara Pivniței, Vinoteca.

Drumul vinului în Iasi

CASA DE VINURI COTNARI – IAȘI

Adresa: Sat Cârjoaia, str. Vlădoianu nr.1, Castel Vlădoianu, Jud. Iasi, Romania

Podgoria Cotnari face parte din regiunea viticolă a Podișului Moldovei, fiind una dintre cele mai renumite podgorii ale Europei, cu o istorie de aproximativ 2000 de ani și o suprafață de 1750 de ha, ce îmbină favorabilitatea factorilor naturali (relief, climă, sol) cu cea a factorilor umani (tradiții populare, meșteșugul vinificării, etc.).

Casa de Vinuri Cotnari își are rădăcinile în vechi timpuri românești, pe când soiurile autohtone făceau rumoare în rândurile domnitorilor și concureau falnice pe întinsele mese boierești.

Emblema Casei de Vinuri Cotnari surprinde Castelul Vlădoianu, construit în anul 1901 de către însuși boier Vlădoianu, fost guvernator BNR și distins viticultor, ca fiind pură inspirație în povestea vinului.

O poveste despre meșteșugul vinificării, despre succes, despre soiurile pur românești din gamele COLOCVIU, Cotnari DOMENII și IRIS.

Casa de Vinuri Cotnari este un adevărat simbol românesc, ce produce vin **Pur Romanesc** doar din **soiuri autohtone**: Grasă de Cotnari, Tămâioasă Românească, Fetească Albă, Busuioacă, Fetească Neagră.

Drumul vinului în Mures

CRAMA LILIAC - LECHINȚA - MUREȘ

Adresa: Str. Principală, Nr. 41, Sat Batoș, Comuna Batoș, Jud. Mureș

Descoperiți Transilvania în podgoria Lechința, cu dealurile domoale mângâiate de razele blânde ale soarelui, păzite de păduri întinse și de liliacul care rotește în cercuri largi deasupra viei pentru a o proteja. Păstrăm tradiția transilvăneană în viticultură și valorificăm potențialul zonei prin vinuri unice, din struguri recoltați manual și prelucrați cu aceeași atenție cu care i-am vegheat până la maturare. Peisajul secular și tehnica modernă creează pe cele 52 de hectare o simbioză perfectă, dezvăluind vinuri autohtone de excepție. Savurați vinurile Liliac în mijlocul viei, bucurându-vă de liniștea naturii și priveliștea spectaculoasă peste satul Batoș.

Drumul vinului în Timiș

THESAURUS WINES - TIMIȘ

Adresa: Str. Semenicului, nr.100, Buziaș, Jud. Timiș

Pasiunea este la origini. Un alt fel de început.

Cu asta începe povestea noastră, povestea vinului Thesaurus, cu pasiunea pentru vin și dragostea pentru dealurile binecuvântate de natură, Dealurile Silagiului. Aici a început căutarea esenței pământului, a tezaurului roșu sau a tezaurului auriu ascuns și redescoperit într-o sticlă de vin.

Thesaurus Wines este o cramă de familie cu doar cinci hectare de viță de vie din care producem vinuri înediții limitate. La începuturile cramei, timp de 5 ani de zile, aici s-au perfecționat aceste vinuri, fără să fie vândute. Au fost doar testate și iar testate, pentru a ajunge la ceea ce ne doream de la acest vin. Un vin pur și desăvârșit. Un vin unic, un vin cu personalitate. Iar astăzi, după toți acești ani ne prezentăm

în fața iubitorilor de vin, cu o colecție de vinuri veritabile, a căror experiență așteaptă să fie descoperită și înțeleasă.

Thesaurus Wines înseamnă vinuri create din pasiune pură.

Vinăria Thesaurus este construită pe Dealul Silagiului, la doar 40 de km distanță de Timișoara, chiar lângă plantațiile de viță de vie și folosește tehnologii moderne care se îmbină cu procedeele tradiționale, asigurând astfel pastrarea calității strugurilor și a vinului pe tot parcursul procesului tehnologic.

Aici, vinurile pot fi degustate în sânul podgoriei, unde vinul este cel mai aproape de origini.

CRAMA PETRO VASELO - TIMIȘ

Adresa: Loc. Petrovaselo, Nr. 231, Jud. Timiș

Petro Vaselo este o cramă tânără, înființată în anul 2002, de familia italiană Dal Tio, care a vrut să dea o interpretare italiană unui terrior antic, de peste 2500 de ani, situat la Petrovaselo (DOC Recaș), la 33 km depărtare de orașul Timișoara, zonă viticolă a Banatului.

Totul a început în anul 2005 și este departe de a se fi terminat, ne-am atins o parte dintre obiective, cum ar fi plantarea de 42 ha de viță de vie din 2005-2009 și inaugurarea unei crame moderne de 4.000 mp.

Suntem o cramă cu vin organic, cu o echipă tânără, dinamică și determinată care se concentrează în producerea vinurilor unice și de calitate.

Branduri de vin: Alb de Petro Vaselo, Roșu de Petro Vaselo, Otarnița, Maletine, Ovaș, Melgis, PV Gran Cru, vinuri spumante Bendis Rose, Bendis Zenith, Bendis Nadir.

Crama Petro Vaselo oferă posibilitatea de a organiza evenimente cu degustări de vin, personale sau de afaceri.

CRAMA MURFATLAR

Experiența și practica au arătat că vocația podgoriei și deosebita a centrului Murfatlar este obținerea vinurilor albe, roze și roșii seci, demiseci și demidulci. Principalele soiuri pentru obținerea vinurilor de mare marcă, de tip Murfatlar sunt - pentru vinuri albe: Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Tamaioasa Românească, Columna; pentru vinuri roșii: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Fetească Regală, Fetească Neagră și Mamaia. Plantațiile viticole sunt amplasate pe platouri cu maluri tesite, versanți cu pante linișite expozitii predominant sudice și sud-vestice. În partea de sud a teritoriului acestea sunt traversate de vechea Vale Carasu, actualul Canal Dunare-Marea Neagră. Altitudinile plantațiilor variază între 50-80 m. Climatul are caracterul continental excesiv dat de contrastul deosebit de pronunțat dintre iarnă și vară. Bilanțul termic global înregistrează valori de 4200 0C - suma gradelor de temperatură, din care numai în perioada de vegetație a vitei de vie însumându-se 3500 0C. Ariditatea specifică centrului viticol Murfatlar, caracterizat prin 450 mm precipitații anuale din care doar jumătate cad în perioada de vegetație, este accentuată de vânturile frecvente - aproape zilnice. Tipul dominant de sol este „cernoziom calcaric”, bogat în carbonați. Textura este mijlocie, procentul de humus variind între 1,8 - 3%.

CRAMELE JIDVEI

Jidvei prelucrează anual peste 25 de milioane kg de struguri, iar plantațiile grupului sunt autorizate de către O.N.V.P.V. pentru obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată – D.O.C. În zona D.O.C. Târnave Jidvei, sub denumirea Jidvei, se produc unele dintre cele mai apreciate vinuri și spumante românești. Calitatea acestora este confirmată, an de an, de medaliile obținute la prestigioase competiții internaționale. Vinurile Jidvei au fost distinse în ultimii 10 ani cu peste 500 de medalii. Începând cu anul 1999, beneficiile tehnicii moderne au venit să sprijine valorificarea tradiției, grație investițiilor care au urmărit optimizarea proceselor tehnologice din crame, pentru a asigura calitatea și

tipicitatea vinurilor noastre. Jidvei dispune de patru crame situate la Jidvei, Tăuni, Blaj și Bălcaciu, dotate cu cele mai performante echipamente și cu o capacitate de stocare impresionantă de peste 35 de milioane de litri. În aceste crame, grație artei oenologilor noștri, dar și echipamentelor și tehnologiilor de ultimă generație, Jidvei produce, an de an, vinuri de calitate, care păstrează vocația arealului viticol (*terroire viticole*).

CRAMA JIDVEI

Construită în anul 1974, este cea mai mare dintre cele patru crame Jidvei, având o capacitate de stocare de 21,5 milioane de litri. Aceasta impresionează prin modalitatea de prelucrare a strugurilor, tehnologia modernă de fermentare complet automatizată, și tehnologiile inovative de condiționare a vinurilor. În interiorul cramei, vinul este depozitat preponderent în vase din oțel inoxidabil (13 mil. litri), dar și în vase de lemn (1,9 mil. litri), vase din polstif (3,6 mil. litri) și vase căptușite cu rășini epoxidice (3 mil. litri). Capacitatea liniilor de îmbuteliere este, în prezent, grație ultimelor investiții, de 10.000 sticle/oră.

CRAMA BLAJ

Înființată în 1989 și modernizată în 2007, crama Blaj găzduiește vinoteca în care se regăsesc cele mai vechi vinuri din gama Castel (200.000 butelii). Crama are o capacitate de stocare de 3,95 milioane de litri, iar depozitarea vinului se face în cisterne din oțel inoxidabil (1,65 mil. litri), vase căptușite cu rășini epoxidice (1,75 mil. litri), vase de lemn (38.000 litri) și vase din polstif (146.000 litri).

CRAMA BĂLCACIU

Crama Bălcaciu, construită în 1958, găzduiește vinurile spumante și distilatele de vin. Aceasta are o capacitate de stocare de 2,4 mil. litri, dintre care vase din oțel inoxidabil (1,54 mil. litri), vase de lemn (101.000 litri), vase căptușite cu rășini epoxidice (693.000 litri) și vase din polstif (105.000 litri).

CRAMA TĂUNI

Înființată în 2014, crama Tăuni este unică prin amplasament și construcție, datorită vinificatoarelor și cisternelor de fermentare și depozitare, a echipamentelor și instalațiilor cu care este dotată, precum și datorită tehnologiilor moderne și inovative aplicate. Cu o capacitate de stocare de 4,96 mil litri (vase din oțel inoxidabil), această crama folosește energia gravitațională, funcționând pe principiul vaselor comunicante și asigurând o intervenție minimă în procesul de vinificație. Această crama reprezintă modul în care compania a răspuns necesității de dezvoltare durabilă și consum durabil.

Castelul Bethlen-Haller

Simbol de preț al companiei Jidvei, Castelul Bethlen-Haller din Cetatea de Baltă a fost construit în 1560 de către Miklos Bethlen, cancelarul Transilvaniei. Începând din 2003, Castelul Bethlen-Haller a fost readus la lumină printr-un amplu proces de restaurare începând cu anul 1989, iar astăzi reprezintă locul unde Jidvei inițiază numeroși turiști români și străini în arta vinului.

CRAMELE RECAȘ

Cramele Recaș este o companie producătoare de vinuri. Compania are sediul la Recaș, județul Timiș. Compania administrează 1150 hectare de viță-de-vie și deține în portofoliu branduri de vinuri precum Solo Quinta, Sole, Cuvee Uberland, Muse, Regno Recaș, Conacul Ambrozy, Domeniile Recaș, Castel Huniade, Schwaben Wein. Compania Cramele Recaș S.A. a fost înființată în 1991 și cuprinde D.O.C.-ul Recaș și I.G.-ul Dealurile Timișului. Sediul central al companiei este situat în localitatea Recaș, județul Timiș. Crama din cărămidăcu săli boltite a fost construită în 1945 și cuprinde: sala de degustare, aflată la 9 m sub pământ, vinoteca și sala de baricuri - cu aproximativ 250 de butoaie de 225 L din lemn de stejar. Soiurile de struguri cultivate de Cramele Recaș sunt: Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc, Syrah, Negru de Dragasani, Novac, Acalon, Cabernet Dorsa, Zweigelt, Cadarcă, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Fetească Regală, Fetească Albă, Pinot Gris, Viognier, Muscat Ottonel, Furmint, Riesling Italian, Riesling de Rin. Clima este de tip continental,

cu influențe moderate de la râul Bega și colinele Carpaților Occidentali. Zona are o expunere la soare, cu pante îndreptate sudică și vestică. Tipurile de sol variază de la brun-roșcat de pădure, până la sol cu conținut ridicat de oxizi de fier, iar substratul este o rocă de bază calcaroasă.

***Pentru informatii privind cazari
in apropiere de Crame
contactati Agentia Gorj Turism
la sediu sau
pe whatsapp la numarul
0723.38.73.73***

Va asteptam cu drag!