

O stațiune de cercetare, care are deja un secol, își livrează licorile pe piața românească

Tezaurul de la Pietroasa este lichid

Fiecare cloșcă are puii de aur. Dar, hei, Pietroasa are mai multe cloști. Are, cel puțin, încă una, vreau să zic. Și mă refer, de această dată, la minunatele vinuri de la Pietroasa, pe care am avut ocazia de șansă ca să le degust. Și, firește, aș fi vrut să fiu io vizigotul rege Athanaric al (numai) acestui tezaur. De sticle. Sau butoaie. Că, dacă butoaiele sunt cloșca, atunci, cu siguranță, sticlele sunt puii de aur. Dar, viu, înlăuntru, este doar vinul. Vinul sacru. Și etern. Mai etern decât fascinanta Românie.

Cloștile cu vinul de aur au poposit în preajma Buzăului

Pietroasa a făcut carieră. De piatră. Cel puțin cu câteva secole în urmă. Acolo, în carieră, s-a descoperit, pe la 1837, Cloșca. Era vorba, firește, de un tezaur solid, în cazul ei. Tezaurul mai recent al Pietroaselor este, însă, unul lichid. Stațiunea de Cercetare Pietroasa are, deja, un veac. S-a înființat la 1893, la patru ani de la moartea lui Eminescu, așa că s-ar putea spune că a fost aproape contemporană și cu el. De altfel, vinul e întotdeauna contemporan cu marii poeți. Filoxera lăsase, la acea vreme, un dezastu și prin România, și prin Europa. Așa că, imediat, a fost înființat aici un centru de cercetare.

Nu toți știu, însă, că acest centru numit Stațiune de Cercetare aparține de Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București.

Soiurile de la stațiunea de cercetare a Pietroasei:

FETEASCĂ ALBĂ. Este, după mine, soiul pe care io îl numesc „lacrimă”. Dă imaginea unui vin foarte pur, suav chiar, aerian. Parcă nici nu ar fi făcut din componente materiale. E un vin ca o mireasă, care plutește pe deasupra lucrurilor și, mai ales, a mesei. Are „claritate”, până și în gust. Ceea ce capătă aici, în mod special, este echilibrul. Vinurile tinere par din flori.

CABERNET SAUVIGNON. Cel care este poreclit, în cercurile jurnaliștilor de vin, „bădăranul”, datorită firii sale tari și a „caracterului” puternic, se îmbracă, aici, în granat. Dar asta mai spre vechime, mai spre învechire. La vârsta sa tânără, el zburdă prin bărdace. Și își împrăștie tani-nii.

GRASA. Descinde, întrucâtva asemeni Busuioacei, din inima Moldovei. Își are bărlogul de faimă la Cotnari, chiar dacă îl mai întâlnim, ușor deghizat, și prin Transilvania. Își lasă o greutate anume în pahar, este un

vin dens, uleios, înțelept și filosof, deopotrivă. Vin spectaculos, greu/sau imposibil de egalat ca legendă. Glorios la Cotnari, dar robust și la Pietroasa.

BUSUIOACA DE BOHOTIN. Are propria ei poveste. Propria sa legendă – și face parte dintre puținele vinuri care au o asemenea aventură în spate. Se spune că, pentru a se împrieteni cu solul, cu locul, cu teruarul, un soi, dacă îl aduci și îl împlânți, cuminte, în alt loc, tre' să îl lași numai așa, vreo sută de ani, ca să se obișnuiască și el cu ideea.

Busuioaca de Bohotin nu are centenaru' aici, ci doar așa, pă vreo jumătate. Dar are răbdare. Timpul, uneori, are răbdare cu vinurile. *Busuioaca de Bohotin* vine dinspre ținutul Hușilor. Este unul dintre cele mai râvnite vinuri românești, motiv pentru care e unul și dintre cele mai falsificate.

TĂMĂIOASA. Unde-i Busuioacă, e și Tămăioasă. Dintr-un motiv oarecum simplu: Busuioacă li se spune, în Moldova, soiurilor „tămăioase”. Centrul Viticol de la Pietroasa și l-a ales drept „emblemă”. Remarcabilă în orice împrejurare este culoarea virată, la maturitate, spre ambră, spre auriu. Așa ar fi, pesemne, aurul, dacă s-ar lăsa oxidat. Parcă ar fi păr de zână blondă, înșuivat în pahar. Merge la marele fix cu dulciuri, este ca și cum ar fi proiectat pentru așa ceva.

MERLOT. Un „exemplar” cât se poate de „macho” al vinurilor roșii. Sec, adică ferm. Adică, probabil, cel mai închis la culoare dintre cele care „curg” prin Centrul Viticol de la Pietroasa. Este un vin „glamour”, are strălucire, și la propriu, și la figurat.

FETEASCĂ REGALĂ. Este, el-însuși, un regal. Mă refer la soi. Gustul său se împarte, în părți egale, între mierea de albine și ceara stupilor aferenți. Pietroasa reușește să facă performanță chiar și aici, într-un soi care este cam „șlagăr” peste tot prin viile din România.

Avantajele solului

(conform studiilor făcute la Pietroasa)

- Sol/Subsol alcalin, care dă foarte bune condiții pentru vinuri de înaltă clasă
- Circulația aerului dimineța, creând bune condiții acumularii de „miresme” în pahar
- O propice expunere solară, favorizând creșterea rapidă, în concentrație, a zahărului

text **Mihail Gălățanu**

foto **Octavian Tibăr** și **arhiva**



Despre Pietroasa:

NICHITA STĂNESCU: „Aici, la Pietroasele, inima noastră de piatră s-a preschimbat într-o inimă de inimă.”

GRIGORE C. MOISIL: „Am iubit întotdeauna vinul bun, mintea limpede, inima caldă. Pentru acest motiv m-am simțit bine la Pietroasa.”

ION BĂIEȘU: „Pietroasa e o vatră esențială a românilor: aici s-au descoperit aurul și vinul nostru.”

FĂNUȘ NEAGU degusta vinurile de Pietroasa „într-un chioșc voievodal, sub miraculoasa privire a butucilor”.

OCTAVIAN COTESCU: „Dacă există fericirea, am s-o numesc bucuria de a fi trecut pe aici.”

