

Editor

Adriana Popescu

• popescuadria@gmail.com

Colaboratori

Răzvan Stoenescu,

Bogdan Dobrițoiu,

Mihai Vasile, Bogdan Caracaleanu,

Laurențiu Horodnic,

Iulian Grigorescu, Diana Moraru

Agnes Mattis Teutsch,

Silvia Palașcă, Mirela Mateescu,

Eduard Iulian Caracaleanu,

Olimpia Pleșa Brandhuber

Traducere

Agnes Mattis Teutsch

DTP

Omni Press & Design

• contact@opd.ro

Financiar

Dora Todea

• dora@vinul.ro

Tipărit la:

Inkorporate

• office@inkorporate.ro

Publisher

Cezar Ioan

• cezar@vinul.ro

• 0722.365.008

Director de dezvoltare

Radu Popescu

• radu@vinul.ro,

• +40 (722) 324 273

vinul.ro este editată de

SC Cezar Connaissance SRL.

Responsabilitatea pentru articolele publicate revine autorilor.

Preluarea de texte și imagini din această publicație sau de pe site-ul Vinul.Ro se poate face numai cu acordul prealabil al editorului.

Pentru abonamente, trimiteți un e-mail cu datele de facturare și adresa de primire la dora@vinul.ro.

Prețul unui abonament este de 200 de lei / an. Fiecare abonat va primi automat un cadou!

ro
p. 2

SHOW-EVENIMENT DE BUCATE ȘI VINURI

DOBROGENE LA CONSTANȚA, MARCA VINUL.RO

p. 10

SUNTEM ÎNCĂ LA ÎNCEPUT ÎN ÎNȚELEGEREA

TERROIR-ULUI NOSTRU...

p. 16

O REVELAȚIE DOBROGEANĂ:

PRIMORDIAL ORGANIC, PE TREND BIODINAMIC

p. 20

PAUL FULEA, CRAMA HISTRIA: NIKOLAOS

ÎNSEAMNĂ VIITOR.

p. 26

en
p. 3

EVENT-SHOW OF DOBROGEAN GASTRONOMY AND

WINES, UNDER THE BRAND VINUL.RO

p. 11

WE ARE STARTING TO FIND OUT MORE ABOUT OUR

TERROIR...

p. 17

A DOBROGEAN REVELATION: PRIMORDIALLY

ORGANIC, IN A BIODYNAMIC TREND

p. 21

PAUL FULEA, HISTRIA WINE CELLAR: NIKOLAOS

MEANS FUTURE. DOBROGEA IS REBORN.

p. 27

p. 42

„DINAMIC” E FRATE CU ROMÂNUL! „BIODINAMIC”, MAI EXACT

Cezar Ioan

De “bio”, românii au mai auzit. Avem măcar o idee despre ce presupune asta. Dar despre “biodinamic”? Explicațiile Doctorului italian în Agricultură biodinamică Leonello Anello pot fi începutul unei lămuriri. Acesta se bucură de o reputație deosebită în domeniu pe plan internațional - unde colaborează cu peste 50 de crame biodinamice de top - iar în România dirijează operațiunile de la Domeniul Bogdan, din Dobrogea (Murfatlar).

TENDINȚE



Vinul biodinamic este o simplă metamorfoză a strugurilor, spune Leonello Anello, care explică: “nu conține substanțe adăugate - nici chiar pe cele admise în mod obișnuit de legi și regulamente - și nu este supus niciunui tratament fizic sau chimic. Doar o cantitate minimă de sulfuri este adăugată - și anume exact cât este menționat pe sticlă. Iar când aceasta este deschisă, calitățile și complexitatea vinului vor crește. Vinul este liber de orice organism modificat genetic, drojdiile sunt cele naturale, proprii soiurilor și regiunii”.



De ce ar fi interesant să știm mai multe despre curentul biodinamic? Pentru că trendul internațional este în creștere, iar vinurile României sunt într-o poziție favorabilă pentru a avansa odată cu acest val. Și chiar și interesul consumatorilor interni este tot mai mare, judecând după reacțiile pe care le-am observat la evenimentul “Vinuri și bucate dobrogene” organizat de revista noastră în iunie, la Constanța.

“Suntem istoria și viitorul agriculturii - ceea ce omul a învățat în zeci de mii de ani”

Biodinamica reprezintă cea mai veche mișcare “organică” în agricultură, apărută în anii 1920, când fermierii din Europa Centrală au realizat că industrializarea agriculturii a condus la soluri mai puțin sănătoase, la semințe mai puțin fertile, la recolte mai puțin hrănitoare

“DYNAMIC” IS BROTHER WITH THE ROMANIAN! “BIODYNAMIC”, MORE PRECISELY

Cezar Ioan

Romanians have heard about “bio” in the past. We have at least an idea of what that means. But what about “biodynamic”? The explanations of the Italian Doctor in Biodynamic Agriculture Leonello Anello may be the beginning of an explanation. He enjoys a special international reputation in the field - where he collaborates with over 50 top biodynamic wineries - and in Romania he manages the operations from Domeniul Bogdan, in Dobrogea (Murfatlar).

Why would it be interesting to know more about the biodynamic current? Because the international trend is growing, and the wines of Romania are in a favorable position to advance with this wave. And even the interest of indigenous consumers is growing, judging by the reactions we observed at the event „Wines and Dobrogean dishes” organized by our magazine in June, in Constanța.

“We are the history and the future of agriculture - what mankind has learned in tens of thousands of years”

Biodynamics represents the oldest „organic” movement in agriculture, which emerged in the 1920s, when farmers in Central Europe realized that industrialization of agriculture has led to less healthy soils, less fertile seeds, less nutritious crops and their own health - more uncertain.

Leonello Anello, consultant at Domeniul Bogdan (Bogdan Domains) shows that biodynamic agriculture, is generally based on stimulating the activity and diversity of the soil life and has as a basis the respect for the energies of nature. Biodynamics takes them into account and uses them for the sake of humans,

in harmony with the rest of the ecosystem. He insists that modern biodynamics added to the principles of the 1920s the methods of scientific verification of results and developed new procedures. „We work in a completely different way from the conventional agriculture today - I like to call it „chemical agriculture”. Because, in fact, WE are conventional - to biodynamics! WE are the history of agriculture! WE are everything that man has learned in ten thousand years - a chemical-free agriculture. We are the past, but at the same time we are the present and the FUTURE”, says Anello.

Biodynamic viticulture includes all the principles necessary for „bio / eco / organic” certification, but goes beyond these, introducing in addition a series of even stricter procedures.

The moon dictates the works in the vineyard. Other crops are interspersed between vine rows and unselected yeasts are used

Regarding the biodynamics practiced at Bogdan Domains, in Murfatlar, it aims to obtain perfectly healthy and tasty grapes by feeding the soil only with natural substances, the effects of which are verified by scientific



Biodynamic wine is a simple metamorphosis of grapes, says Leonello Anello, who explains: “it doesn't contain added substances - not even those commonly accepted by laws and regulations - and it's not subject to any physical or chemical treatment. Only a minimal amount of sulfites is added - that is exactly how much is mentioned on the bottle. And when the bottle is opened, the qualities and complexity of the wine will increase. The wine is free of any genetically modified organisms, the yeasts are natural, own to the varieties and to the region”.





Referitor la vinurile biodinamice de la Domeniul Bogdan, Directorul de Vanzari al cramei, Daniel Costache, spune că prețul lor va ajunge probabil undeva către 40 de euro sticla: "Avem deja cerere atât din România, în marile lanțuri hoteliere care au clienți deja familiarizați cu conceptul, cât și din Statele Unite, Marea Britanie, Japonia, Franța și Italia".

și la propria lor sănătate - mai incertă. Consultantul de la Domeniul Bogdan, Leonello Anello, arată că agricultura biodinamică, în general, se bazează pe stimularea activității și diversității vieții din sol și are la bază respectul față de energiile naturii - ține seama de ele și le întrebuințează în folosul omului, în mod armonizat cu restul ecosistemului. Biodinamica modernă - insistă el - a adăugat principiilor din anii 1920 metodele verificării științifice a rezultatelor și a dezvoltat noi proceduri. "Lucrăm în mod cu totul diferit de agricultura "convențională" de azi - mie îmi place să îi spun "agricultură chimică". Pentru că, de fapt, NOI suntem convenționali - biodinamicii! NOI suntem istoria agriculturii! Noi suntem tot ce omul a învățat în zece mii de ani să facă - o agricultură fără chimicale de sinteză. Noi suntem trecutul, dar în același timp suntem prezentul și VIITORUL", afirmă Anello.

Viticultura biodinamică include toate principiile necesare certificării "bio / eco / organic" dar le și depășește, introducând în plus o serie de proceduri chiar mai stricte.

Luna este cea care dictează lucrările în vie. Sunt intercalate alte culturi între rândurile de viță și se folosesc drojii neselecționate

În ceea ce privește biodinamica practică la Domeniul Bogdan, în Murfatlar, aceasta are ca scop obținerea unor struguri perfect sănătoși și gustoși prin hrănirea solului numai cu substanțe naturale, ale căror efecte sunt verificate prin metode științifice. Asta permite terroir-ului să se exprime prin dezvoltarea de arome autentice și prin producerea unor vinuri cu personalitate. Nu se

folosesc produse chimice de sinteză (ierbicide, pesticide, îngrășăminte chimice, fungicide etc), iar practicile agricole sunt certificate conform normelor europene de către organismul Austria Bio Garantie. Între rândurile cu viță sunt cultivate alte specii de plante - fasole, mazăre, lucernă, rădăcinoase și altele - care au rolul de a absorbi și fixa azotul în sol și de a stimula diversitatea și imunitatea tuturor organismelor din ecosistem. Lucrările asupra vițelor de vie - tăieri, legări etc - au loc în funcție de fazele Lunii, astfel încât să țină cont de mișcarea lichidelor indusă de poziția satelitului natural al pământului (efectele Lunii asupra lichidelor de pe Terra sunt ușor de constatat dacă ne gândim la fluxurile și refluxurile mărilor și oceanelor, de pildă). Tăierile în vie se fac atunci când Luna este în descreștere, iar seva plantelor coboară spre sol, iar alte lucrări se fac când este în creștere, și seva se ridică spre fructe și frunze.

Piața mondială pentru vinuri biodinamice este în creștere

Leonello Anello spune că există o mișcare din ce în ce mai amplă în favoarea biodinamicii și că piața vinurilor biodinamice se dezvoltă la nivel european: "Târgurile, de la câteva pe an, au ajuns să fie mult mai multe. Companiile producătoare s-au înmulțit și ele. Numărul de etichete a crescut enorm. Ce ar trebui să schimbăm este mentalitatea proprietarilor de restaurante: în mod evident, cu vinul se fac afaceri, dar este nevoie ca și vinul biodinamic să fie prezentat mai bine consumatorilor - și probabil că așa consumul ar crește mult", e convins Anello. |



Vinurile Domeniului Bogdan s-au bucurat deja de recunoașteri internaționale la: Chardonnay du Monde 2018 și 2019, Challenge Millesime Bio, Franța (cel mai important concurs de vinuri bio din lume) - cu Aur pentru Cabernetul Sauvignon rose 2017 și Argint pentru Sauvignon Blanc 2017, Muscat Ottonel 2017 și Fetească neagră 2017; Argint la Concours Mondial de Bruxelles pentru Riesling 2017; Bronz la Decanter World Wine Awards pentru Fetească neagră 2017; Argint la The Organic Masters pentru Riesling 2017 și Cuvee Christian 2017.



Regarding the biodynamic wines from the Bogdan Domains, the Sales Director of the winery, Daniel Costache, says that their price will probably reach somewhere around 40 Euros per bottle: "We already have demand both in Romania, in the big hotel chains that have customers already familiar with the concept, as well as from the United States, Great Britain, Japan, France and Italy."

methods. This allows the soil to express itself by developing authentic flavors and by producing wines with personality. No synthetic chemicals (herbicides, pesticides, chemical fertilizers, fungicides, etc.) are used, and agricultural practices are certified according to European standards by the organism Austrian Bio Guarantee. Among the vine rows other plants are cultivated other species of plants as well - beans, peas, alfalfa, roots and others - which have the role of absorbing and fixing nitrogen in the soil and stimulating the diversity and immunity of all organisms in the ecosystem. Works on vines - cuttings, bindings, etc. - take place according to the phases of the Moon, in order to take into account the movement of liquids induced by the position of the Earth's natural satellite (the effects of the Moon on Earth's liquids are easy to see if we think about the ebbs and flows of seas and oceans, for

example). The vines are cut when the moon is decreasing, and the sap of the plants goes down to the ground, and other works are done when it's growing, and the sap rises towards the fruits and leaves.

The world market for biodynamic wines is growing

Leonello Anello says that there is an increasing movement in favor of biodynamics and that the market for biodynamic wines is developing at European level: „The number of fairs have increased a lot in the last years. The production companies also multiplied. The number of labels has increased enormously. But we need to change is the mindset of restaurant owners: obviously, business is done with wine, but biodynamic wine needs to be better presented to consumers - and that's how consumption would grow a lot", states Anello. |



The wines from Bogdan Domains have already enjoyed international recognition at: Chardonnay du Monde 2018 and 2019, Challenge Millesime Bio, France (the most important organic wine competition in the world) - with Gold for Cabernet Sauvignon rose 2017 and Silver for Sauvignon Blanc 2017, Muscat Ottonel 2017 and Fetească Neagră 2017; Silver at the Brussels World Competition for Riesling 2017; Bronze at Decanter World Wine Awards for Feteasca Neagra 2017; Silver at The Organic Masters for Riesling 2017 and Cuvee Christian 2017