

SAUVIGNON BLANC

Domaines Franco Roumains



AMPLASAREA

DEALU MARE este zona viticolă cea mai renumită din România. Se întinde pe o lungime de 60 km, cuprinzând coline etalate la sud-est de Carpați și profitând astfel de soare pe tot parcursul zilei. Cunoscută mai ales datorită vinurilor sale roșii, Dealu Mare produce pe terenurile cele mai calcaroase și vinuri albe de o foarte bună calitate.

PRODUCTIA

Zonele din Dealu Mare unde subsolul este calcaros sunt foarte bine adaptate exigențelor soiurilor producătoare de vinuri albe, deci și pentru Sauvignon Blanc. Acest soi francez a apărut în România la sfârșitul secolului al XIX-lea, dar a devenit la modă după anul 1989.

CARACTERISTICI

Sauvignon Blanc este un soi viguros, originar din zona Loire, rezistă bine la mană, destul de precoce și necesită a fi recoltat la momentul optim deoarece o supramaturare duce la pierderea aromelor caracteristice. Totodată, pentru a-și păstra fructuositatea trebuie vinificat la o temperatură scăzută.

GASTRONOMIE

Aciditatea echilibrată a acestui vin îl recomandă pentru a însoți fructele de mare, crustaceele și peștele la grătar. De asemenea, poate fi servit alături de mezeluri și de mici (specialitate culinară românească).

ISTORIE

Între 1870 și 1900, filoxera a infestat viile din Europa. Astfel, toate acestea au fost defrișate și apoi replantate folosindu-se portaltii americani, rezistenți la atacul acestei insecte. În acea perioadă, marea majoritate a viilor din România aparțineau marilor familii boierești, în general francophone. Firesc, atunci când a apărut necesitatea replantării suprafețelor viticole, acești proprietari au apelat la vechii lor prieteni francezi pentru a le fi furnizate plantele de viță-de-vie necesare.