


*Vechea mentalitate românească consideră pâinea și vinul „hrana totală“. Într-o variantă a legendei despre Baba Dochia, aceasta îi cere lui Dumnezeu **mâncare**, înțelegând prin aceasta **pâine și vin** – ca elemente definitorii ale mâncării omului. (RAR, 4502, după Dyonissos)*

Mulțumită unor autori recentți – în primul rând colectivului condus de profesorul Valeriu Cotea („Podgoriile și Vinurile României“, un adevărat manual, un îndreptar, o carte de referință), profesorului Viorel Stoian („Marea Carte a Degustării“, o lucrare excepțională) lui Mihai Macici (autorul unei prime încercări în domeniu, „Vinurile României“) și lui M. Ogrinji și I. Neamțu („Sub zodia lui Bachus“) – mulțumită și articolelor și cărților prof. Nicolai Pomohaci, prof. Ioan Nămoșanu, prof. Avram Todosie, dr. Ion Pușcă, avem azi o imagine destul de clară a viticulturii românești, dacă nu cumva completă. Extrem de rezumativ și numai sub

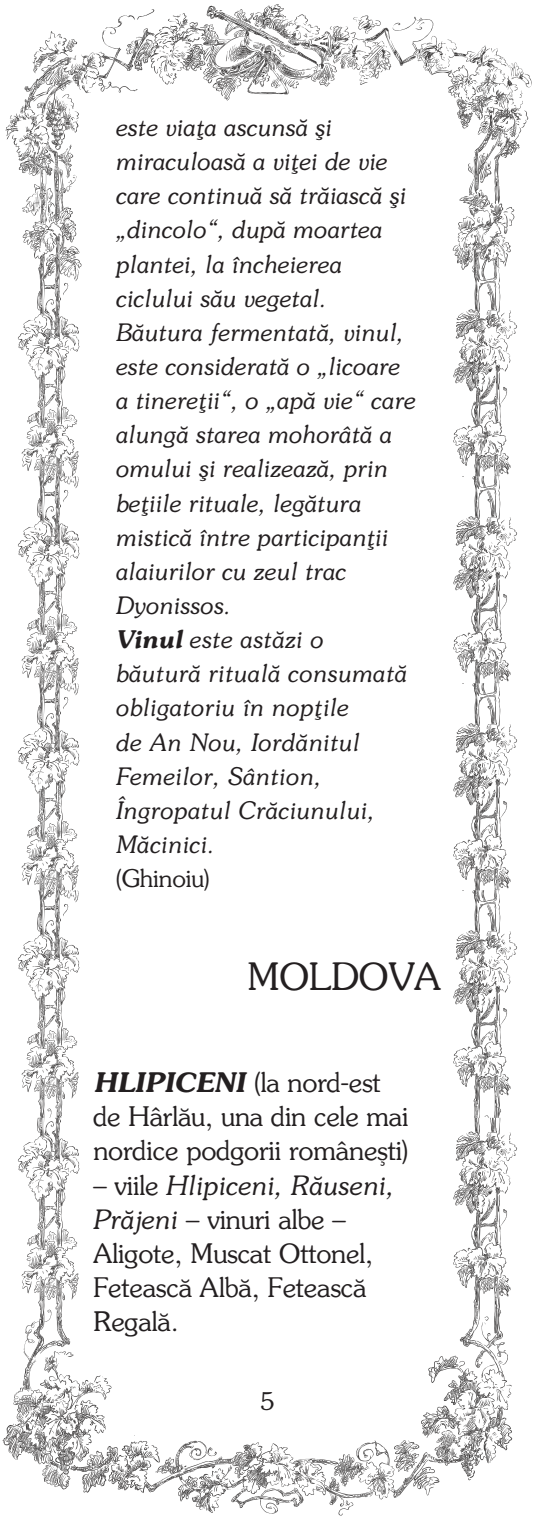


beneficiu de inventar de amator, înșir aici numele marilor podgorii și al vinurilor din România (asta numai ca să știți unde să căutați vinul preferat).

Ciclul vegetal al viței de vie, lung de aproximativ o jumătate de an, începe la sfârșitul lunii ianuarie și începutul lunii februarie și este marcat de sărbători și obiceiuri dedicate ursului, viței de vie și pomilor fructiferi (Martinii de Iarnă, Arezanul Viilor, Târcolitul Viei, Ziua Ursului, Ziua Omizilor, Trif Nebunul și altele).

După aproximativ două luni de zile, în preajma echinocțiului de primăvară, se dezgroapă vița de vie, îngropată toamna, și i se taie corzile. La Sântămărie se angajează pândari și se „leagă” magic plantațiile de viță. La Schimbarea la Față se gustă poama nouă. De Ziua Crucii sau Cristovul Viilor se începe culesul strugurilor și se bat nucii plantați la vie.

Ciclul fermentării și
limpezirii vinului în butoaie



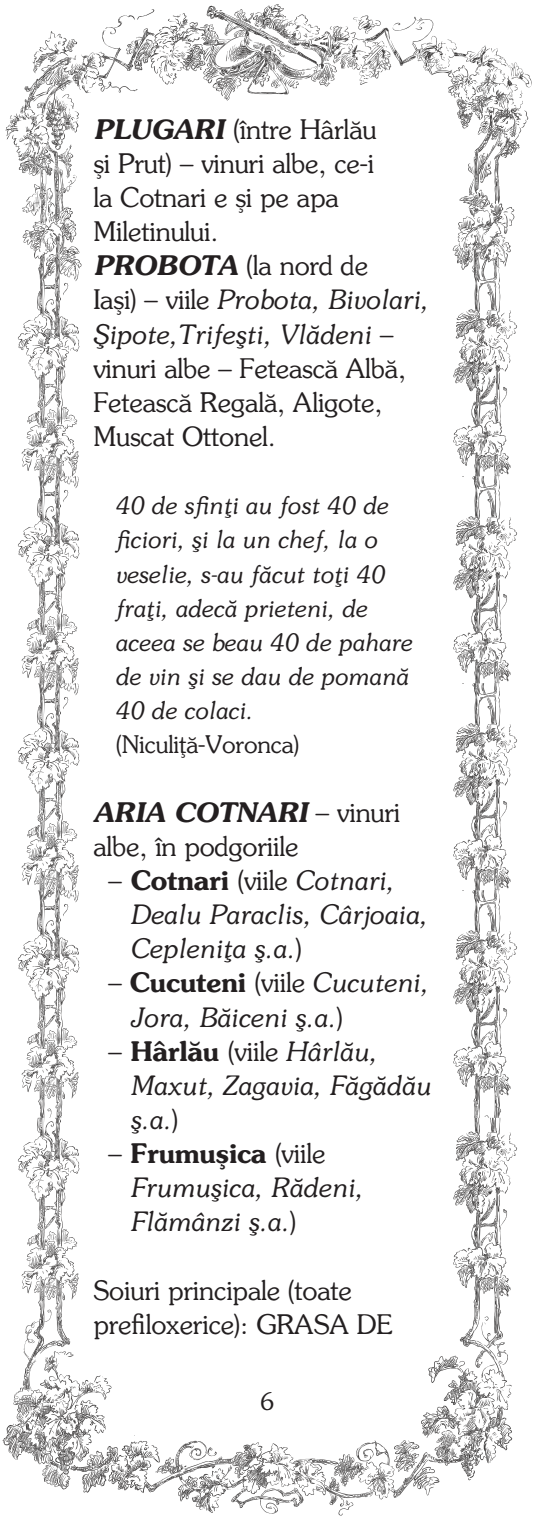
*este viața ascunsă și
miraculoasă a viței de vie
care continuă să trăiască și
„dincolo“, după moartea
plantei, la încheierea
ciclului său vegetal.*

*Băutura fermentată, vinul,
este considerată o „licoare
a tinereții“, o „apă vie“ care
alungă starea mohorâtă a
omului și realizează, prin
bețiile rituale, legătura
mistică între participanții
alaiurilor cu zeul trac
Dyonisos.*

Vinul este astăzi o
băutură rituală consumată
obligatoriu în nopțile
de An Nou, Iordănitul
Femeilor, Sântion,
Îngropatul Crăciunului,
Măcinici.
(Ghinoiu)

MOLDOVA

HLIPICENI (la nord-est
de Hârlău, una din cele mai
nordice podgorii românești)
– viile *Hlipiceni, Răusenii,*
Prăjeni – vinuri albe –
Aligote, Muscat Ottonel,
Fetească Albă, Fetească
Regală.



PLUGARI (între Hârlău și Prut) – vinuri albe, ce-i la Cotnari e și pe apa Miletinului.

PROBOTA (la nord de Iași) – viile *Probota, Bivolari, Șipote, Trifești, Vlădeni* – vinuri albe – Fetească Albă, Fetească Regală, Aligote, Muscat Ottonel.

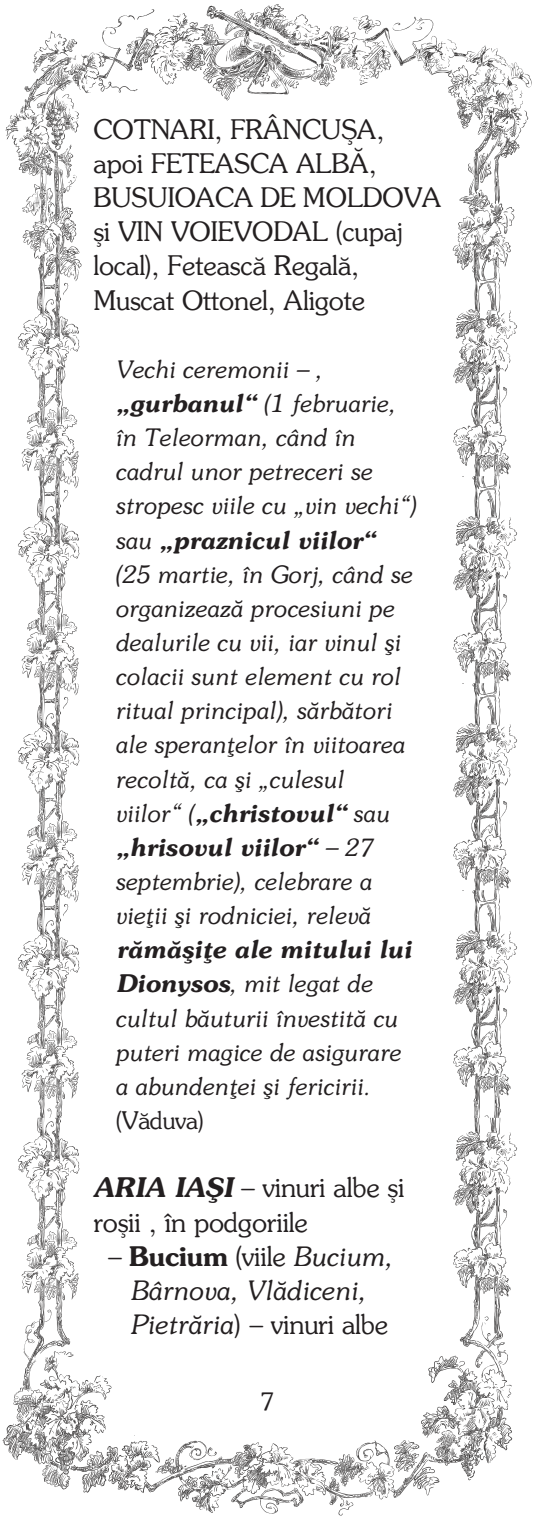
40 de sfinți au fost 40 de ficiori, și la un chef, la o veselie, s-au făcut toți 40 frați, adecă prieteni, de aceea se beau 40 de pahare de vin și se dau de pomană 40 de colaci.

(Niculiță-Voronca)

ARIA COTNARI – vinuri albe, în podgoriile

- **Cotnari** (viile *Cotnari, Dealu Paraclis, Cârjoaia, Ceplenița ș.a.*)
- **Cucuteni** (viile *Cucuteni, Jora, Băiceni ș.a.*)
- **Hârlău** (viile *Hârlău, Maxut, Zagavia, Făgădău ș.a.*)
- **Frumușica** (viile *Frumușica, Rădeni, Flămânzi ș.a.*)

Soiuri principale (toate prefiloxerice): GRASA DE



COTNARI, FRÂNCUȘA,
apoi FETEASCA ALBĂ,
BUSUIOACA DE MOLDOVA
și VIN VOIEVODAL (cupaj
local), Fetească Regală,
Muscat Ottonel, Aligote

Vechi ceremonii – ,
„gurbanul“ (1 februarie,
în Teleorman, când în
cadrul unor petreceri se
stropesc viile cu „vin vechi“)
sau **„praznicul viilor“**
(25 martie, în Gorj, când se
organizează procesiuni pe
dealurile cu vii, iar vinul și
colacii sunt element cu rol
ritual principal), sărbători
ale speranțelor în viitoarea
recoltă, ca și „culesul
viilor“ (**„christovul“** sau
„hrisovul viilor“ – 27
septembrie), celebrare a
vieții și rodniciei, relevă
**rămășițe ale mitului lui
Dionysos**, mit legat de
cultul băuturii investită cu
puteri magice de asigurare
a abundenței și fericirii.
(Văduva)


ARIA IAȘI – vinuri albe și
roșii , în podgoriile
– **Bucium** (viile Bucium,
Bârnova, Vlădiceni,
Pietrăria) – vinuri albe

- 
- **Galata** (viile Miroslava, Galata, Balciu, Cetățuia ș.a.)
 - **Copou-Șorogari** (viile Aroneanu, Copu-Breazu, Șorogari ș.a.)
 - **Tomești** (viile Goruni, Tomești, Chicerea)
 - **Comarna** (viile Curagău, Comarna)
 - **Covasna** (viile Costuleni, Cozia, Covasna, Hilița)

Soiuri principale albe:
ALIGOTE, FETEASCĂ
ALBĂ, FETEASCĂ
REGALĂ, SAUVIGNON
ALB, MUSCAT OTTONEL,
Riesling Italian, Pinot Gris,
Muscadelle, Tămâioasă
Românească, Traminer Roz

- **Uricani** (viile Uricani, Găureni) – vinuri roșii
- **Bohotin** (viile Bohotin, Isaiia, Răducăneni)

Soiuri principale roșii:
FETEASCĂ NEAGRĂ,
BĂBEASCĂ NEAGRĂ,
CABERNET-SAUVIGNON,
Pinot Noir, Merlot, Oporto,
Burgund Mare, Limbergher
Soiuri locale prefloxerice:
VIN DE URICANI (cupaj),
BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

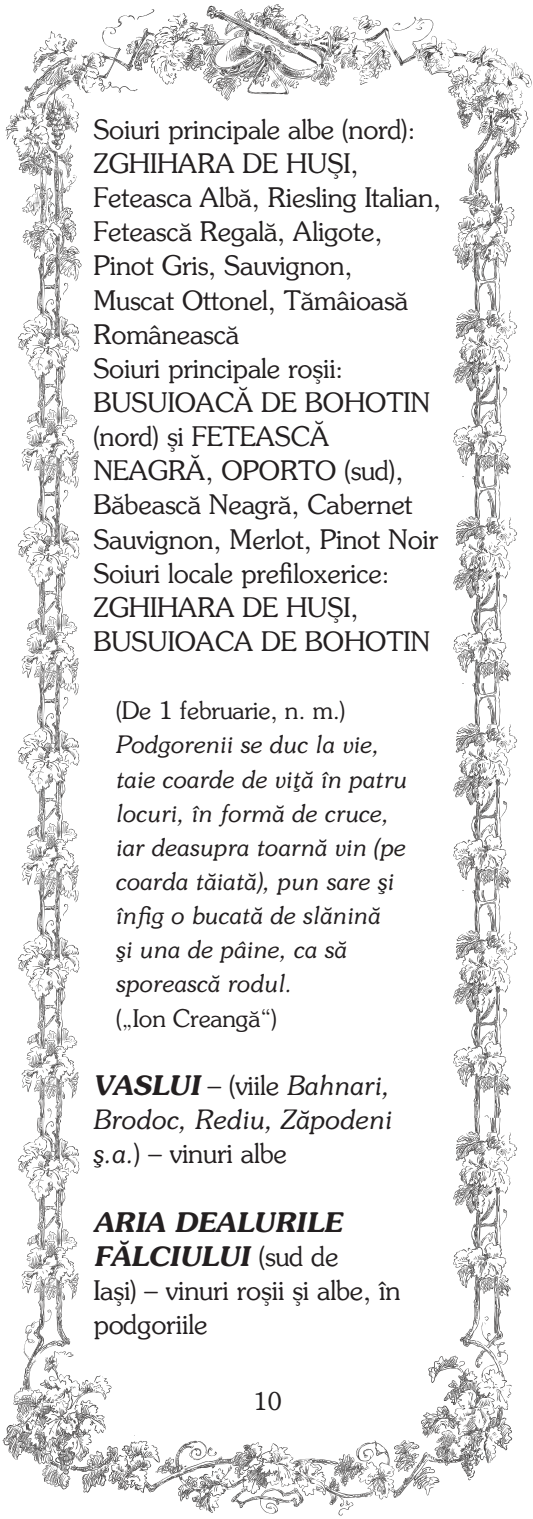


(De Ajunul Sfântului Dumitru, la 25 octombrie, n.m.) Se face „**focul lui Sumedru**“, peste care sar copiii, ca să fie sănătoși tot anul, sau tinerii; cei care reușesc să sară se vor căsători în decursul anului. Femeile împart seara, la lumina focului, **nuci, mere, struguri, prune uscate, uneori chiar vin**, pe care le dau copiilor. Când focul e aproape stins, fiecare participant ia câte un tăciune, care este aruncat mai apoi în livadă, pentru ca pomii să rodească și în anul ce vine (în unele regiuni, „focul lui Sumedru“ e făcut chiar în livezi).

(Pamfile)

ARIA HUȘI – vinuri albe și roșii, în podgoriile

- **Huși** (viile Coțoi, Dobrina, Turbata, Voloseni, Rusca, Stănilești ș.a.)
- **Averești** (viile Pâhnești, Averești, Arsura, Ghermănești)
- **Oltenești-Tătărani** (viile Crasna, Oltenești, Lohan ș.a.)




Soiuri principale albe (nord):
ZGHIHARA DE HUȘI,
Feteasca Albă, Riesling Italian,
Fetească Regală, Aligote,
Pinot Gris, Sauvignon,
Muscat Ottonel, Tămâioasă
Românească
Soiuri principale roșii:
BUSUIOACĂ DE BOHOTIN
(nord) și FETEASCĂ
NEAGRĂ, OPORTO (sud),
Băbească Neagră, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Soiuri locale prefloxerice:
ZGHIHARA DE HUȘI,
BUSUIOACA DE BOHOTIN

(De 1 februarie, n. m.)
*Podgoreni se duc la vie,
taie coarde de viță în patru
locuri, în formă de cruce,
iar deasupra toarnă vin (pe
coarda tăiată), pun sare și
înfig o bucată de slănină
și una de pâine, ca să
sporească rodul.*
(„Ion Creangă“)

VASLUI – (viile Bahnari,
Brodoc, Rediu, Zăpodeni
ș.a.) – vinuri albe

**ARIA DEALURILE
FĂLCIULUI** (sud de
Iași) – vinuri roșii și albe, în
podgoriile

- 
- **Vutcani** (viile *Vutcani, Deleni, Hoceni, Roșiști* ș.a.)
 - **Murgeni** (viile *Murgeni, Berezeni, Blăgești, Țuțcani* ș.a.)

Soiuri principale roșii:
CABERNET SAUVIGNON,
FETEASCĂ NEAGRĂ,
Pinot Noir, Merlot, Oporto,
Băbească Neagră

Soiuri albe: Fetească Albă,
Aligote, Pinot Gris

**ARIA COLINELE
TUTOVEI** (sud de Vaslui)

– vinuri albe și roșii, în
podgoriile

- **Iana** (viile *Iana, Puiești, Vaduri, Pogana* ș.a.)
- **Tutova** (viile *Tutova, Băcani, Ciocani, Perieni* ș.a.)
- **Bălăbănești** (viile *Bălăbănești, Bălășești, Cerțești* ș.a.)

Soiuri principale albe:
FETEASCĂ ALBĂ, Fetească
Regală, Aligote, Riesling
Italian

Soiuri principale roșii:
CABERNET SAUVIGNON,
FETEASCĂ NEAGRĂ,
Băbească Neagră, Merlot



CUPRINS

Moldova	5
Vrancea	13
Țara Românească	16
Dobrogea	28
Bărăgan	32
Argeș	39
Oltenia	40
Transilvania	55
Târnave	60
Banat	64