



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN BUCUREȘTI



PIETROASA

COMOARA DE LA PIETROASA.
BINECUVÂNTAREA NATURII ÎNTR-UN PAHAR.

www.pietroasaveche.ro

Terroire

Din 1893, Pietroasa a avut rolul de "vie model și experimentală", fiind amplasată în mijlocul celei mai mari podgorii ale țării - Dealu Mare. Expoziția sudică a versanților, solul fertil, bine drenat, bogat în calcar, cu o strălucire de excepție a soarelui și toamnele lungi, oferă condiții unice pentru cultura soiurilor aromate, dar și a celor pentru vinuri roșii.

Travatie

Cercetarea, dezvoltarea și inovarea sunt de peste 125 de ani activitățile de bază la Pietroasa. Activitatea de ameliorare a viței de vie s-a concretizat prin obținerea de soiuri noi, cu valoare deosebită pentru strugurii de masă, cum ar fi Centenar de Pietroasa, Otilia, Istrița, etc și a unor selecții clonale unice la soiurile Tămâioasă Românească (clona 5 PT, clona 36 PT), Fetească Neagră (clona 10 PT), Busuioacă de Bohotin (clona 26 PT), etc.



Masterire

Pe meleagurile scăldate de soare și încărcate de istorie, producerea materialului săditor viticol altoit a fost o prioritate în primii 2 ani de existență, 1893-1895. La Pietroasa a fost înființată, pe 10 ha, o colecție cu 737 de soiuri de viță de vie, aduse din lumea întreagă și care au constituit o bază importantă pentru selecție și cercetare, printre primele de acest fel.

În 1894 a fost fondată prima școală de altoitori din țară în cadrul pepinierii Pietroasa. 30 de ani mai târziu a fost înființată Stațiunea Viticolă și Oenologică Pietroasa, cunoscută sub numele de Via Experimentală Pietroasa, instituție cu caracter științific și de promovare a rezultatelor cercetării.

La Pietroasa marele profesor I.C. Teodorescu a organizat pentru prima dată în România experimente sistematice privind comportarea soiurilor de viță de vie altoite pe mai mulți portaltoi, răspunsul la tăierile în uscat, prevenirea și combaterea bolilor și dăunătorilor.

În 1929 Stațiunea Experimentală Pietroasa a intrat prin decret regal în proprietatea Academiei de Înalte Studii Agronomice din București, devenind astfel și "laboratorul" în care s-au pregătit multe generații de specialiști. Din 2005 a redevenit parte a USAMV continuându-și menirea de unitate etalon în cercetarea viticolă și oenologică românească.

Plaiurile binecuvântate, precum și profesionalismul celor care trudes la Pietroasa, au fost încununate cu Medalia de Aur la concursul internațional "Muscats du Monde" din Frontignan, Franța, pentru vinul Tămâioasă Românească, recolta 1986.



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

SEC



Obținut din celebrul soi Busuioacă de Bohotin, soi care în mod tradițional este foarte bine pus în valoare în condițiile unice de microclimat din arealul viticol Pietroasa. Vin rosé elegant și prin culoare și prin senzațiile olfacto-gustative florale și condimentate tipice. Un vin proaspăt, vioi, cu o culoare ce amintește de cea a piersicilor în pârgă și a somonului. Este un vin savuros, relativ lung, cu aromă complexă de caise confiate, curmale și smochine. În postgust se pune în evidență o aromă de grapefruit roz și fructul pasiunii.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin cu nete valențe gastronomice, se asortează la preparate fin condimentate, carne de pui, dar și la somon și fructe de mare, inclusiv sushi.

CABERNET SAUVIGNON

SEC



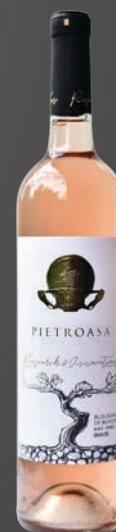
Obținut 100% din soiul Cabernet Sauvignon, plantație înființată în anul 2010 la Pietroasa, acest soi dovedește că s-a adaptat foarte bine în acest areal și caracteristicile ecopedoclimatice întâlnite aici îi oferă însușiri unice. Vinul este dominat de aromele de afine, cacao și tabac care sunt îmbrăcate de taninurile puternic îmblânzite oferindu-i astfel o structură complexă și complexitate demnă de soi și areal.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vinul se pretează excelent pentru mâncărurile bogate în grăsimi și cu sosuri grele, dar și alături de brânzeturi consistente. Carne de porc sau vită, vânat sau semipreparate, toate pot fi susținute de corpolența și taninurile acestui vin.

BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

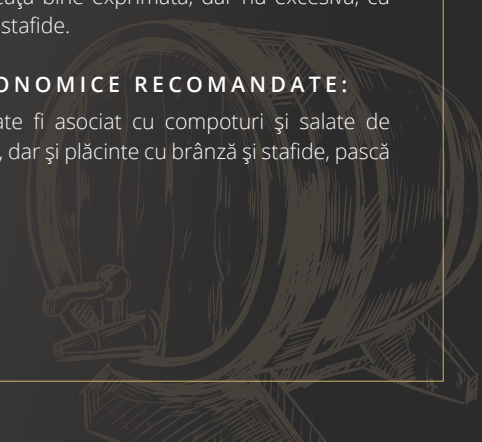
DULCE



Obținut din soiul Busuioacă de Bohotin vinificat în stilul propriu și care a adus o parte din faima Stațiunii de Cercetare Pietroasa. Vin rosé cu nuanțe somonii deschise, intens condimentat (busuioc, cuișoare, cimbrisor) și cu note dulci de fructe tropicale. Gustativ este catifelat, cu o dulceață bine exprimată, dar nu excesivă, cu note finale de pomelo și stafide.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin de desert, care poate fi asociat cu compoturi și salate de fructe, clătite și papanași, dar și plăcinte cu brânză și stafide, pască și mai ales cozonac.





TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ ȘI GRASĂ DE COTNARI

DEMIDULCE

Este un cupaj obținut din 85% Tămâioasă românească și 15% Grasă de Cotnari, ambele soiuri specifice arealului de la Pietroasa, unde se cultivă de zeci de ani cu rezultate remarcabile. De altfel, Pietroasa este printre puținele locuri din țară unde se cultivă soiul Grasă de Cotnari și unde se produc vinuri de o calitate excepțională. Vin clasic aromat, care îmbină armonios dulceața, aciditatea și alcoolul, cu aromă florală și gust fructat.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin cu dulceață moderată, care poate fi asociat cu nuci, produse de patiserie și diverse tipuri de brânzeturi.



ALB AROMAT

SEC

Obținut din soiul Alb Aromat, un soi creat și omologat în 1999 la Stațiunea de Cercetare Pietroasa. Vin proaspăt, lejer și armonios datorită conținutului moderat de alcool. De culoare galbenă, pală, cu tente verzui, specifice vinurilor tinere. Impresionează prin impactul floral intens (iasomie) și savoarea persistentă, secundată de o ușoară mineralitate, amestecată cu nuanțe de lămâie verde (lime) și citrice dulci (portocală, pomelo).

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin ușor de asociat cu pește slab, piept de pui, sufleuri, paste.



TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

SEC

Obținut 100% din soiul Tămâioasă românească, soi aromat foarte iubit de consumatori, consacrat în terroir-ul de la Pietroasa, unde se exprimă cu o mare tipicitate. Vin extractiv, cu arome calde de fructe tropicale și un postgust de grapefruit proaspăt care se integrează foarte bine în armonia generală. Prezintă culoare galben pai, specifică vinurilor tinere de Tămâioasă. Este o surpriză plăcută pentru iubitorii de Tămâioasă, obișnuiți cu vinurile dulci produse în mod tradițional din acest soi.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Prezența taninurilor moderate și tăria alcoolică relativ ridicată îl recomandă la brânzeturi grase, cremoase. Aromele de fructe tropicale se asociază fericit cu pește sau pui, preparat cu ierburi fine, precum și cu produsele de patiserie sărate.



RIESLING ITALIAN

DEMISEC

Obținut din soiul specific est-european cunoscut la noi ca Riesling italian și foarte apreciat pentru mineralitatea sa specifică și structura puternică. Vin cu personalitate, extractiv, mineral, cu arome de fructe din regiunile temperate, dar și cu o notă fin florală care-l diferențiază de celelalte vinuri obținute din soiul Riesling. De culoare galben-verzui, vinul se prezintă foarte echilibrat gustativ, savuros, cu o extractivitate specifică asigurată de cultivarea în solul arealului viticol Pietroasa.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Se asortează la preparate cu sosuri pe bază de smântână, maioneză, chiflele și sarmale.



FETEASCĂ NEAGRĂ

SEC

Vinificat din struguri de Fetească neagră recoltați la început de Octombrie, desciorchinare și zdrobire, macerare - fermentare la o temperatură controlată de 25°C cu ajutorul drojdiilor selecționate și a celor indigene, vinul este maturat în vase de inox înainte de a ajunge în sticlă. Culoare roșie-rubinie, nas elegant cu arome fine de fructe negre și prune, bogat în taninuri, extractiv și corpulent, acest vin reușește să redea caracteristicile arealului în nuanțe fine, dar persistente.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vinul este ideal pentru conversațiile lungi de la masa bogată în mâncăruri nu foarte grase și cu sosuri diverse. Chiar dacă sunt la cuptor sau pe grătar, iepurele sau vita pot fi alegeri inspirate pentru a crea armonie în cavitatea bucală.



FETEASCĂ REGALĂ

SEC

Vinificat din struguri de Fetească regală recoltați la mijloc de Septembrie, fermentat la o temperatură controlată de 13-15°C cu o scurtă macerație prefermentativă la rece de 2-4 ore. Ajutat de drojdiile selecționate și de o ușoară maturare pe drojdiile fine, vinul a căpătat caracteristici organoleptice deosebite. Culoare verzuie cu ușoare note aurii, nas plăcut, complex ce amintește de agrișe, gutuie sau piersici, destul de corpulent și totodată lejer din punct de vedere gustativ astfel încât să ofere o experiență relaxantă și revigorantă.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin care se poate asocia ușor cu aperitive reci sau calde, dar care poate sta foarte bine lângă un fel principal care are grăsimi: sarmale, orez cu ciuperci, piept de pui cu legume, paste carbonara, etc.



FETEASCĂ ALBĂ

SEC

Vinificat din struguri de Fetească albă recoltați la mijloc de Septembrie, fermentat la o temperatură controlată de 13-15°C cu ajutorul drojdiilor selecționate, urmat apoi de o ușoară maturare pe drojdiile fine, vinul a preluat caracteristicile arealului și oferă note demne de Pietroasa. Culoare verzuie, nas elegant cu arome de fermentație ce amintesc de piersicile aflate în pârgă, pere și gutui, echilibrat și corpulent, bine structurat, lung și cu o ușoară notă amăruie la final.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vin gastronomic care se pretează foarte bine a sta lângă preparate din pește, pui sau chiar mâncare fast food care conține grăsimi.



MERLOT

SEC

Vinificat din struguri de Merlot recoltați la sfârșit de Octombrie, desciorcinați și zdrobiți, macerare - fermentare la o temperatură controlată de 23 - 25°C cu ajutorul drojdiilor selecționate și a celor indigene, vinul este maturat în vase de inox înainte de a ajunge în sticlă. Vinul are o culoare roșie rubinie, stralucitoare și plină de viață. Se prezintă ca fiind prietenos, cald și deschis pentru papilele gustative fără a deranja cu taninuri agresive. Destul de complex și corpulent, încântă prin abundența aromelor de fructe de pădure bine coapte.

ASOCIERI GASTRONOMICE RECOMANDATE:

Vinul se pretează excelent lângă brânzeturile cu un conținut moderat de grăsimi, piept de rață cu sosuri atent selectate sau preparate din carne bine macerate și gătită la cuptor.



TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

SEC



Vinul este obținut din Tămâioasă românească Clona 5 Pt – selectată la Stațiunea de Cerceatre Pietroasa și omologată în 1989. Plantația se regăsește la o altitudine de aproximativ 200 m, pe calcare cochilifere și cu expoziție sudică unde soarele mângâie plantația întreaga zi și pe toată perioada de vegetație. Vin extractiv, cu arome calde de fructe tropicale și un postgust de grapefruit care se integrează foarte bine în armonia generală conturată de aromele fine apărute în urma procesului de maturare. Prezintă culoare galben pai, specifică vinurilor tinere obținute din Tămâioasă românească, miros terpenic intens și un corp peste medie care îi oferă o poziție solidă în fața oricărui degustător.

RIESLING ITALIAN

SEC



Vinul este obținut din soiul Riesling italian Clona-ISV1 selectat în Italia și introdus în arealul de la Pietroasa în urmă. Plantația se regăsește la o altitudine de aproximativ 180 m, pe calcare cochilifere și cu expoziție sudică. Recoltat cu mare atenție din plantațiile noastre sudice, sortat, desciorchinat, zdrobit și trimis în presă pentru o scurtă macerație peliculară, mustul a ajuns în vase de inox pentru fermentare și autoliză, iar când totul a fost gata, barrique-urile est-europene erau pregătite pentru a-l matura mai bine de 9 luni. Ținând cont de caracteristicile arealului nostru, vinul a preluat elementele specifice precum extractivitate, aciditate moderată, corpolență și notele fructate care au fost transformate și completate excelent de către lemnul cu care a fost în contact. Totodată, culoarea galben-verzuie ce virează către galben-auriu îi oferă un aspect licoros care redă bogăția zonei.

TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

DULCE



Vinul este obținut din Tămâioasă românească Clona 36 Pt – selectată la Stațiunea de Cerceatre Pietroasa și omologată în 1982. Plantația se regăsește la o altitudine de aproximativ 240 m, pe calcare cochilifere și cu expoziție sudică. Recoltată cu grija la final de Octombrie, vinificată în vase de inox unde a avut loc o macerare la rece, vinificată la temperatură controlată, maturată timp de 12 luni într-un mix de barrique-uri din stejar est-european, acest vin reprezintă cu mândrie cel mai consacrat vin pentru Pietroasa. Vinul este corpolent, extractiv, cu arome fine de fructe tropicale, miere, gutui și un postgust de fructe supracapte și vanilie care se integrează foarte bine în armonia generală a vinului. Prezintă culoare galben aurie, specifică vinurilor obținute din Tămâioasă românească.





TĂMĂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

SEC

Selectată cu grija din plantație, sortată atent la linia de vinificație, macerată și fermentată în vase de inox unde a avut loc și maturarea pe drojdii fine, Tămăioasa românească Clona 5 Pt reușește să aducă în prim-plan caracteristici organoleptice deosebite. Vinul este corpolent, extractiv, plin de viață și de arome de florale specifice soiului care virează în timp către zona de fructe. Maturarea pe drojdii fine își face simțită prezența și putem regăsi note discrete de pâine, unt sau acel gust și/sau miros de drojdie care împreună cu o aciditate medie și notele fenolice specifice Tămăioasei aduc un echilibru gustativ plăcut.



BUSUIOACĂ DE BOHOTIN

SEC

Selectată cu grija din plantație, sortată atent la linia de vinificație, macerată și fermentată în vase de inox unde a avut loc și maturarea pe drojdii fine, Busuioaca de Bohotin Clona 26 Pt reușește să aducă în prim-plan caracteristici organoleptice deosebite. Având o intensitate a culorii și o extractivitate ridicată, vinul este caracterizat ca fiind un „rozé puternic”, gastronomic, plin de arome exotice, trandafiri, busuioc și multe fructe citrice. Având o maturare pe drojdiile fine, notele de pâine și unt se resimt, iar corpolența cu aciditatea medie creează un echilibru plăcut pentru papilele gustative.



FETEASCĂ NEAGRĂ

SEC

Selectată cu grija din plantație, sortată atent la linia de vinificație, macerare-fermentare în vase de inox timp de mai bine de 3 săptămâni, Feteasca neagră clona 10 Pt reușește să aducă în prim-plan caracteristici organoleptice deosebite și unice. Culoare roșie granată ce reflectă potențialul zonei prin intensitate și prezența compușilor fenolici într-un număr foarte mare, arome puternice de fructe și ușoare note condimentate, corp mai mult decât mediu și o prezență a taninurilor care o clasează într-o clasă superioară, acest vin exprimă caracterul soiului și specificul clonei într-un mod încântător pentru papilele gustative.



VINOTECA PIETROASA



RIESLING ITALIAN 1981
DEMIDULCE

GRASĂ DE COTNARI 1970
DULCE

GRASĂ DE COTNARI 1980
DEMIDULCE

GRASĂ DE COTNARI 1994
SEC

Crama stațiunii adăpostește tezaurul lichid de la Pietroasa, în colecția de vinuri fiind printre 100.000 de sticle, cel mai vechi fiind Tămâioasă Românească 1942. Colecția este formată din vinuri de patrimoniu, create de oenologi de prestigiu, din strugurii unor recolte excepționale.

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1969
DULCE

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1970
DULCE

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1975
DULCE

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1980
DULCE

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1983
DULCE

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ 1986
DULCE

RIESLING ITALIAN 1966
DULCE

RIESLING ITALIAN 1970
DULCE

DEGUSTĂRI ȘI TUR VITICOL

DESCOPERIȚI PODGORIILE ROMÂNEȘTI, PAS CU PAS.

Turismul viticol este o experiență care trebuie trăită măcar o dată în viață! Dacă îți place vinul, dar nu ai vizitat o zonă în care cultivarea viței de vie este o tradiție și dacă nu ai intrat niciodată într-o crama, vei fi uimit de numărul mare de sticle, butoaie, arome ale vinurilor, dar și de dimensiunea unei plantații în care randurile de viță de vie se înșiruie unele după altele, către infinit.

Vizitele includ plimbări prin crama și podgorie și recomandări de la somelierul casei.



Programează un tur de grup!

O experiență oenologică personalizată și gastronomică unică, ce asociază vinuri proaspete și de colecție cu un meniu gourmet creat din produse autohtone.

☎ 0786716825

✉ office@pietroasaveche.ro



Vinurile duc faima numelui Pietroasa în lume, pentru că:

*„Tezaurul Pietroaselor de-acum
nu-i aurul închis într-un muzeu
ci viile-nflorite, cu parfum
și vinul, binecuvântat de Dumnezeu!”*

Adrian Păunescu







Pietroasele-127470, jud. Buzău, România
Tel: +40 238 512 317

www.pietroasaveche.ro

