



Din Drăgășani, cu pasiune

TEXT
CHRISTIAN BEROS (www.sod.ro)

FOTO
CRAMA BAUER

Sunt de părere că între vin și arhitectură există o legătură mult mai puternică decât ne-am putea imagina. Atunci când un arhitect și un viticultor se întâlnesc, descoperă întotdeauna că au ceva în comun (în afară de o puternică înclinație spre băuturi alcoolice). Este vorba de pasiunea pentru „design” și „meșteșug”, fie că este vorba de spațiu sau de vin, mai precis, de dorința de a modela și crea ceva unic și valoros de care să se bucure ceilalți.

Viticultorii sunt acei oameni care petrec mult timp pe câmp, care înțeleg spiritul unui loc, clima și strugurii, pe care îi îngrijesc, îi curăță de uscături și îi storc pentru a obține vinul de pe mesele dumneavoastră. De multe ori, ei sunt necunoscuții care, în întinerul cramelor, se joacă cu proprietățile chimice naturale, testează și combină elemente, aflându-se în permanentă în căutarea aromei perfecte, a gustului perfect și a culorii potrivite, așa cum designerii modelează spațiile, prin funcțiuni și lumină. Mai mult, dacă ai venit tocmai din Germania pentru a te stabili în vârful unui deal din Drăgășani și pentru a înființa o nouă vinărie de la zero, acest lucru, prieteni, necesită enorm de

multă ambiție și chiar mai multă pasiune. Aceasta este povestea cuplului Oliver și Raluca Bauer, doi viticultori ce creează vinuri noi pe *terroir*-urile românești. Oliver a crescut la vinăria familiei sale, Robert Bauer/Flein, Würtemberg și, după ce a petrecut câțiva ani ca ucenic și asistent în cadrul mai multor vinării din Germania, a devenit tehnician specializat în viticultură și oenologie la Veitshöchheim (Würzburg). A obținut apoi titlul de maestru de cramă din partea Colegiului din Veitshöchheim. După terminarea studiilor de specialitate și o perioadă de lucru în domeniu în Germania, a primit o ofertă de nerefuzat – să participe la dezvoltarea unei vinării din România.



Cum ați luat decizia de a vă construi o carieră în domeniul viticulturii?

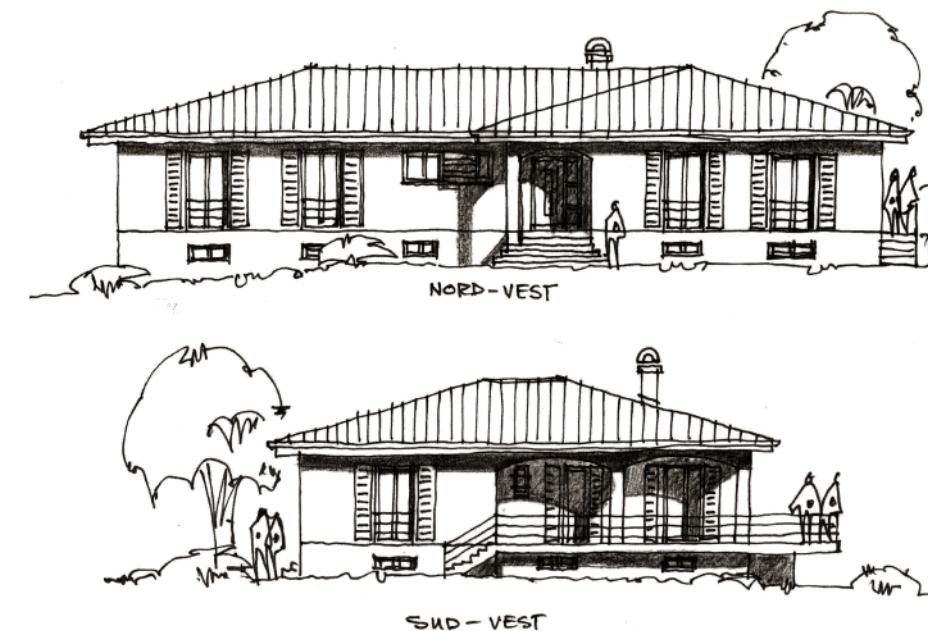
Oliver Bauer: Atunci când îți petreci copilăria într-o vinărie și ești familiarizat încă din leagăn cu diferitele aspecte ale profesiei, este foarte greu să nu te îndrăgostești de această meserie. Dincolo de abilitățile de bază, o astfel de carieră necesită și o înțelegere profundă a naturii și a mecanismelor sale complexe. Necesită meșteșug, precum și un soi de artizanat, și îți acordă toată libertatea de a te exprima prin munca ta și de a te identifica cu ea – pe scurt, poți deveni deveni o mică parte, dar importantă, dintr-un ansamblu aflat într-o evoluție permanentă. Eu unul am luat clar decizia de a deveni viticultor din pasiune și din dorința de a avea un anumit stil de viață care se poate transforma până la urmă și într-o carieră.

Cum ajunge un viticultor german în România și ce v-a atras aici atât de mult încât să vă hotărâți să înființați o vinărie proprie?

Oliver Bauer: Totul a început cu oferta pe care am primit-o de la familia Kripp, în 2003. Aici, am avut șansa rară de a mă implica în procesul de revitalizare a unei vinării celebre și apreciate și de a-mi pune în practică ideile, experiența și abilitățile. Cel mai mult m-a fascinat faptul că totul era extrem de diferit față de ceea ce știam până atunci. De la varietăți de struguri pe care nu le cunoșteam la condițiile de climă, cu totul altele decât cele din Germania, a fost ca și cum cineva mi-ar fi înmănat o foaie goală de hârtie și un creion, odată cu sarcina de a descoperi, defini și crea ceva nou. România are un potențial considerabil pentru viticultură și, mai ales la Drăgășani, sunt condiții favorabile pentru aproape toate soiurile de vin și variațiunile lor. Este un adevărat El Dorado pentru viticultorii ambițioși. Însă mai e cale lungă până vom putea redescoperi și arăta întregul potențial și întreaga bogăție a acestei regiuni și a vinurilor sale. Prin Crama Bauer, am creat un nou „teren de joacă” unde experimentăm și reintroducem diferite tehnici de producere a vinului și explorăm potențialul varietăților noastre de struguri.

Ce a însemnat pentru dumneavoastră mutarea la Drăgășani și începerea unei cariere în domeniul viticulturii?

Raluca Bauer: M-am mutat de la București „în vârf de deal” în 2006 și, încă de la înce-



put, am fost impresionată de peisajul incredibil și de flora și fauna încă neatinsă. Domeniul viticulturii mi-a oferit și ocazia de a descoperi și explora diversitatea naturii și de a o captura în diferitele soiuri de vin. De aceea, „creativitate naturală” este și motto-ul nostru.

Cum i-ați prezenta vinurile dumneavoastră unei persoane care nu consumă vin de obicei?

Oliver Bauer: Pentru noi, nu este vorba numai de un soi de vin, ci și de un stil de viață și de cultură. Când prezentăm un vin nou, ne dorim să îi îndrumăm și să îi sprijinim pe cei care sunt cu adevărat interesați oferindu-le informații detaliate și o perspectivă clară asupra tipului de viticultură practicat de noi. Ne dorim ca ei să descopere și să se bucure în totalitate de vinurile noastre artisanale. În orice caz, vinurile Bauer reprezintă o nișă foarte mică în lumea mare a vinurilor. Prin urmare, o persoană nefamiliarizată cu vinurile ar trebui să le abordeze cu multă curiozitate, o minte deschisă și, desigur, curajul de a se îndepărta de mainstream pentru a experimenta individualitatea și diversitatea.

Cum se diferențiază Bauer de celelalte vinării din România?

Oliver Bauer: Grație conceptului Cramei Bauer, putem obține vinuri chiar și din cantități foarte mici de struguri, din loturi alese

special. Căutăm mai ales vii mai vechi, pentru calitatea fructului. În combinație cu procesul *low-tech*, „străvechi”, de fabricare a vinului, le putem, astfel, oferi clienților noștri vinuri autentice, pure, din varietăți de struguri indigene sau internaționale, cum ar fi Crâmpoșie sau Petit Verdot, ambele cu un caracter puternic, specific. Ne interesează, în primul rând, să oferim produse originale, cu caracteristici unice, nu doar simple copii.

Pentru acest articol, ne-am întâlnit cu bunul meu prieten Robert Marshall și am degustat **Bauer Cabernet Sauvignon**. Iată impresiile noastre: un vin tânăr, înviorător, cu structură medie și o culoare violet intens. La degustare, senzația este de proaspăt și verde, grație aromei plăcute de piper verde. Poate fi păstrat în sticlă timp de câțiva ani pentru a-și atinge potențialul maxim, dar cu siguranță poate fi consumat și imediat. Însă, atenție, procentul de alcool este de 14,5%, așa că cel mai bine ar fi să împărțiți sticla cu prietenii.

Vinul Bauer Cabernet Sauvignon, produs la Crama Bauer, poate fi achiziționat la **BVS Wine Bar & Shop**, pe str. Covaci, la nr. 19 (colț cu Strada Șepcari).
www.bvswines.ro