Chateau Valvis Chardonnay 2017 DOC, un vin din gama premium a Domeniilor Sâmburești, a fost medaliat cu aur la cea de-a 25-a ediție a ”Vinalies Internationales” de la Paris, una dintre cele mai prestigioase competiții din lumea vinului, organizată în luna martie de către Uniunea Oenologilor Francezi. Această distincție obținută de Chardonnay Chateau Valvis reprezintă o recunoaștere a soiului Chardonnay, produs în regiunea vinicolă Sâmburești prin îmbinarea tehnologiilor de actualitate cu metodele tradiționale de vinificație

Această certificare reprezintă o încununare a eforturilor de dezvoltare și retehnologizare făcute la Sâmburești pentru un soi atipic pentru această zonă vitivinicolă. Clima din România, în general, este prea puțin călduroasă pentru a produce vinuri premium albe, dar Chardonnay din recolta 2017 a Domeniilor Sâmburești a demonstrat calități deosebite, primind aprecieri maxime de la echipa de evaluatori a concursului internațional.

Metodologia Vinalies Internationales și echipa de evaluatori

Competiția s-a desfășurat sub patronajul Uniunii Oenologilor Francezi și al Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV), iar începând cu ediția din 2019, și al Federației Marilor Concursuri Internaționale de Vinuri și Băuturi Spirtoase (VINOFED). Echipa de evaluatori este formată din oenologi francezi, internaționali și degustători distinși, recunoscuți în lumea vinurilor și care au asigurat un nivel înalt al pregătirii tehnice. Thierry Gasco, fostul Președinte al Uniunii Oenologilor Francezi și organizatorul tehnic al competiției și-a exprimat entuziasmul pentru medaliile de aur care atestă progresul calitativ al vinurilor din întreaga lume.

În cadrul competiției de la Paris, 126 de experți internaționali au analizat nu mai puțin de 3,341 de vinuri din 45 de țări, iar în urma unei evaluări care a constat în degustarea vinurilor în ”orb”, 46% dintre medaliile câștigătoare au revenit vinurilor vinificate în Franța, iar 54% au revenit atât vinurilor din Lumea Veche, cât și din Lumea Nouă. Degustările au fost făcute pe parcusul a mai multor runde, timp de 5 zile, iar fiecărei etichete i s-a atribuit un scor. Degustarea în orb presupune că degustătorii nu cunosc etichetele vinurilor evaluate, nu au informații despre varietățile de struguri din vin, iar punctajele sunt acordate în funcție de calitățile instrinseci ale vinurilor înscrise. Evaluarea vinurilor a fost realizată pe categorii de vin (culoare și si tipul de vin) după o analiză senzorială riguroasă.

Soiul Chardonnay

Popularitatea soiului de vin alb Chardonnay a crescut exponențial în ultimele decenii, iar mulți viticultori au început plantarea acestui soi care s-a adaptat unor climate și stiluri de vinificație dintre cele mai variate, de la cele din Burgundia- regiunea franceză de unde provine și până la podgoriile din România. În Burgundia acest soi de vin alb este cunoscut sub denumirea Alb de Burgundia”.

Numele Chardonnay este o derivație de la latinul „Cardonnacum”

care înseamnă „Pământul lui Cardus” sau „Pamantul cu ciulini”.

Vinul are o culoare de galben pai sau galben verzui, un vin mineral, corp suplu, miros floral, aromă intensă, proaspată, cu note de mere verzi, pere și citrice dacă recoltarea strugurilor este timpurie, prin întarzierea recoltării căpătând note de caise, piersici, chiar arome tropicale cu note de ananas, mango, condimente.

Prin maturare timp de 3-4 luni în vase noi din esență de stejar, vinul devine mai catifelat, suav și onctuos, culoarea devine mai închisă, spre galben auriu, aroma devine mai complexă datorită taninurilor dizolvate din doagele de stejar, notele dominante fiind cele de vanilie, migdale, mirodenii si fructe exotice. Prin fermentație malolactică capătă note de unt și alune.

CHATEAU VALVIS CHARDONNAY- inclus în ghidul Gault & Millau 2019

Chateau Valvis Chardonnay a fost inclus și în primul ghid Gault & Millau de vinuri românești, care poziționează vinurile românești într-un context internațional prin metodologia și echipa de evaluatori implicați. Acest vin premium a fost inclus în ghid în urma unei evaluări riguroase în care s-au implicat nume importante din industria vinului, printre care menționăm Caroline Gilby (Master of Wine), Ana Săpungiu (Master of Wine) sau Isa Bal (Master Sommelier). Echipa de evaluare a făcut o descriere a vinului în urma unui proces de degustare: ”Deși vinificat în sec, Chateau Valvis Cardonnay oferă complexitate și o senzație dulce și densă de vanilie și fructe coapte, pe fondul unor note de citrice. Așadar, un stil de Chardonnay împlinit și bogat de la Sâmburești. La nivel olfactiv, întâlnim arome de măr roșu, corcodușe și citrice, susținute de nuanțe parfumate date de stejar.”

Un vin sec, echilibrat, de mare finețe cu aciditate moderată cu însușiri complexe de aromă și buchet ce evoluează foarte bine prin învechire la sticla. Chateau Valvis Chardonnay a fost premiat de-a lungul anilor, în cadrul a numeroase competiții naționale și internaționale, bucurându-se de o apreciere atât pe meleaguri autohtone, cât și peste hotare. Acest vin semnat de Domeniile Sâmburești s-a întors cu distincții în urma unor concursuri locale și internaționale printre care menționăm: premiul I la categoria High level la TasteVin Ghidul vinurilor si gastronomiei românești din 2018, medalie la AWC Vienna International Wine Challenge din 2017, medalie de aur la International Wine Contest Bucharest 2018, la Salonul Internațional de Vinuri VINVEST sau Premiile de Excelență Vinul.ro.

Podgoriile DOMENIILE SÂMBUREȘTI

Din punct de vedere al terroir-ului, Podgoriile Domeniile Sâmburești au o suprafață cultivată de 314 ha, fiind amplasate într-o regiunea viniviticolă care se întinde pe teritoriul a trei comune, situate în partea de nord a județului Olt: Dobroteasa, Sâmbureşti si Vitomireşti. Calitatea vinului depinde în principal de caracteristicile solului, iar Sâmbureştiul a fost binecuvântat cu soluri excelente cu un nivel ideal de umiditate de-a lungul ciclului de viață al viței de vie. Terrior-ul este personalizat atât de caracteristicile solului, cât și de influența vecinătății cu Valea Oltului.

Încă de demult, când râul era mult mai larg, podgoriile au moștenit bolovanii pe care râul i-a adus în aval. Acum, prinși în pământurile argilos-nisipoase, acești bolovani captează razele de soare din timpul zilei, pentru a elibera apoi treptat căldura pe timpul nopții, comportându-se ca niște rezervoare naturale de căldură. Strugurii se coc astfel încet și fără grabă, favorizând apariția unui gust și a unui conținut de zahăr bine dozat, într-un climat ideal- cu puțină ploaie de-a lungul anului.

Distincția obținută la ”Vinalies Internationales” de Chateau Valvis Chardonnay este importantă nu doar pentru podgoria Domeniile Sâmburești, ci și pentru România care astfel apare pe harta internațională a vinurilor excepționale prin soiurile locale și internaționale care sunt vinificate cu ajutorul noilor tehnologii și a metodelor tradiționale de vinificare.