

Răzvan Macici, selecționar de mini-terroir-uri în Murfatlar

„Caut acele parcele care să-mi permită să fac o bestie de vin!”

De aproape trei recolte, Răzvan Macici revine în România pentru a-și pune amprenta pe viitoarele vinuri de la M1.Crama Atelier, „crama mică din crama mare” de la Murfatlar, după cum îi place enologul român să denu-mască proiectul premiului al colosului dobrogean. Anul acesta, sosirea în România a celui mai cunoscut enolog român la nivel internațional a coincis cu lansarea pe piață a trei dintre vinurile roșii (Băbească Neagră Arezan 2012, Fetească Neagră Arezan 2011 și Pinot Noir Leaf 6500 2011), dar și cu vizita anuală organizată pentru jurnaliști și pen-tru partenerii producătorului, cu ocazia celebrării noului recolt. Pe Răzvan Macici l-am găsit în cramă făcând ture între punctul de recepție a strugurilor și tancurile de fermentare ale vinurilor, pe care le ținea sub atenție observătoare, alături de vinificatorul Ionuț Rădulescu. După o scurtă degustare a noulor vinuri albe, l-am „răpît” preț câteva minute pe consultantul Cramei Atelier pentru a ne oferi câteva detalii despre recolta 2013, despre noul vinuri lansate pe piață și mai ales despre noua îndelelnicire, aceea de selecționar de mini-terroir-uri.

Valentin Ceafalâu

Cum îți se pare recolta 2013? Care crezi că vor fi soiurile surpriză?

A treia recoltă bună, începând cu 2011, ceea ce este încântător! Sper că voi avea mai puține surprize, și mai multe confirmări. Sauvignonul Blanc este copleșit, are arome foarte bogate de fruct tropical, leeches, mango, guava, soc. Chardonnay-ul, de la care am așteptări foarte mari, este frumos, la fel Pinot-ul Gris, Feteștile au perspective, Muscatul, o concentrație mai mare decât cel din 2012. La roșii nu vreau să vorbesc pentru că este prea devreme, însă arată foarte bine.

AI declarat că anul acesta vrei să te concentrezi mai mult pe partea de selecție a parcelelor...

Consider că încă nu am descoperit toate mini-terroir-urile din această mare de viță de vie care ne stă la dispoziție la Murfatlar. De exemplu, anul trecut, Băbeasca neagră a venit și ne-a bătut la ușă, în momentul selecției vinurilor din 2011. A rădărit din pahar și ne-a impresionat, iar eu nu știam de ea. Parcela respectivă a devenit o prioritate, este tratată altfel acum. Am hotărât să merg în vie și să caut vițe vechi. Cele mai bătrâne vii de aici sunt cele din 1957 - 1958, de când s-au înființat aceste plantații. Am

văzut un Cabernet Sauvignon din 1957 impresionant, dar este nevoie de muncă, pentru că efectiv sunt niște butuci care nu mai au treabă cu sistemul de conducere. Aceste vii sunt precum cele din Africa de Sud, „the bush vines”! Se pretează extraordinar pentru producția de vinuri mari. Aș vrea să văd ce iese de acolo, iar dacă este tratat cum trebuie, sunt convins o viță de 56 de ani are o concentrație mai mare decât a unei vițe tinere. Aceste plantații nu mai au valoare economică, nu mai reprezintă o atracție pen-tru producători. În general, pentru că în loc de 10 tone la hectar, dau doar trei tone.

Ce urmărești prin acest demers?

Lucrez în Africa de Sud cu o plantație de Chenin Blanc care are 40 de ani, în momentul în care a împlinit această vârstă, am făcut o adevărată aniversare la Nederburg: am ciocnit un pahar de vin și am cântat „La Mulți Ani”. Și asta pentru că există respect pentru viță. Sunt sigur că aceste vițe pot da vinuri mari, generoase, precum cele din Africa de Sud, Australia sau Chile, vinuri cu concentrație, cu tanninuri coapte și dulci, cu extract și intensitate aromatică. Încercăm să producem de la an la an ceva interesant și cred că asta ar fi probabil pasul următor pentru noi, pentru că din punct de vedere tehnologic ajungem la un

Ce părere ai despre cele trei vinuri nou lansate?

Au evoluat enorm din vară și până acum. Cred că sunt lansate la momentul potrivit. Cele trei vinuri se bazează pe fructul moale, fructul catifelat, roșu. Cele două românești, Băbeasca neagră și Feteasca, sunt gata, iar Pinotul Noir are să mai câștige la sticlă. Este cel mai potent ca tanninuri din-tre cele trei, are concentrație și arome tipice.

La toate se simte o notă comună, imprimată de lemn, asemănătoare Lumii Noi?

Eu am avut privilegiul să îmi pot per-mite să lucrez cu lemn și să-l cunosc. Vinurile din Lumea Nouă, la care mă tot refer, sunt generoase și lemnul își aduce aportul la acest tot. Înțeleg foarte bine că aici consumatorii sunt mai puțin obișnuiți

cu lemnul. Chiar există o frică de lemn, vorbind foarte liber! Lemnul nu este un container pentru depozitare. El se folosește pentru extract, pentru tanninuri, arome, bogăție. Însă trebuie să fie în echilibru. Niciodată nu mi-am dorit ca vinurile să fie dominate de lemn. Îmi place lemnul și nu mă tem de el! Lemnul com-pletează ce există în mod natural, lemnul dă longevi-tate, dă structură, dar trebuie să și să lucrezi cu el.

Când să ne așteptăm la un vin mare?

Când vom fi gata! Ca să faci un vin mare, trebuie să faci pasul următor. Trebuie găsit butucul din '57, trebuie tratat corespunzător. Dacă din punct de vedere al vinificației am spus tot ce se putea, ca să fac ceva spectaculos trebuie să ne întoarcem la vie. Ai nevoie de cea mai bună materie primă ca să pro-ducă un vin mare, o bestie de vin. Ai fi dezamăgit! Toți dacă am veni cu un vin cu pretenții pe care, dacă îl pui lângă Băbească, vezi că e mai subțire! Acel vin, când va fi pus în sticlă, trebuie să te facă să zici „Uau”!

moment de maturi-tate. Dacă vrem să venim cu ceva nou, trebuie să săpăm mai adânc în ceea ce ne oferă acest loc. La fel și în Africa de Sud, am început să mă aplec din ce în ce mai mult spre vie...

Nu sună ciudat ca un enolog să iasă din cramă în vie?

Cu cât îmbătrâ-nesc mai mult în meserie, cu atât vorbesc mai puțin despre ceea ce fac în cramă, pentru că acolo lucrurile au intrat pe făgaș normal, și mai mult de ceea ce găsesc în vie. Este aproape impresionant să vezi un butuc de Băbească gros cât pi-ciorul, cu brațele ca o hidră... De acolo sigur se naște ceva! Însă nu poți te gândești la această poezie, până când lucrurile primare din cramă nu sunt puse la punct. Nu are rost să facem filosofie, când noi nu știm cum se face vinul în cramă. În acest moment M1.Crama Atelier funcționează foarte bine, pentru că a fost proiectată să fie fiabilă și foarte simplă.

Legat de tehnicile de vinificare, propui ceva nou anul acesta?

Ce a fost important am adus din 2011 și 2012. Da, a mai apărut o drojdie nouă pe care vreau să o încerc! Am rămas fidel butului românesc pe care voi continua să-l încerc și rezist cu greu tentației mari! Eu în Africa de Sud folosesc o gamă splendidă de butoaie care vin din Franța. Poate pasul următor va fi la baricuri? Aromele extrase din butul românesc și cel franțuzesc sunt diferite. Butul românesc are arome foarte intense de cuișoare și scorțișoară, asemănătoare celor de Lume Nouă. Este măsurabil mai intens aromatic și îmi place cum se prezintă în vinuri. Mie îmi place stejarul românesc, chiar cumpăr și în Africa de Sud.



Răzvan Macici afirmă că o rămas fidel butului de stejar românesc, cu toate că „tentațiile de a trece la unul franțuzesc sunt mari”