



MURFATLAR

Origine

Binecuvantata cu unul din cele mai potrivite amplasamente naturale, Podgoria Murfatlar este asezata in sud-est-ul Romaniei, intre Dunare si Marea Neagra, in centrul Podisului Dobrogei. Plaiurile viticole cuprind peste 2600 de hectare din zona localitatilor Basarabi, Valul lui Traian, Poarta Alba si Siminoc.

Climatul continental, diversitatea amplasarii plantatiilor viticole, efectul protector al reliefului impotriva curentilor reci predominant nord-estici, influenta favorabila a vecinatatii excesive, ofera podgoriei Murfatlar un microclimat particular favorabil pentru realizarea unei largi varietati de vinuri.

Traditie

43 i.C.

Cultivarea vitei de vie este ocupatia de baza a locuitorilor acestei zone din cele mai vechi timpuri, iar oamenii de la Murfatlar constientizeaza faptul ca sunt continuatorii unei traditii indelungate si se mandresc cu asta.

Scythia Minor, denumirea antica a Dobrogei, era cunoscuta pentru cultivarea vitei de vie, vinul obtinut aici fiind unul dintre produsele care faceau obiectul schimburilor comerciale dintre populatia autohtona (tracii) si coloniile grecesti de pe malul Marii Negre.

Marturii scrise despre traditia producerii vinului la Murfatlar au fost lasate si de faimosul poet latin Ovidiu (Publius Ovidius Naso. 43i.C,-17d.C), care a trait in cetatea Tomis, situata pe malul marii Negre, in perioada 9-17 d.C., fiind exiliat de imparatul roman Augustus

1907

Sunt plantate in scop experimental soiuri de vita de vie precum Chardonay, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel si Folle Blanche din initiativa a doi viticultori romani, Gheorghe Nicolescu si Vasile Brezeanu.

1936

Nucleul a ceea ce urma sa devina una dintre cele mai prestigioase si mai cunoscute podgorii din Romania a fost constituit la inceputul secolului trecut odata cu infiintarea primelor plantatii viticole cu soiuri nobile vest europene.



1943

Se infiinteaza Statiunea Experimentală Viti Vinicola Murfatlar. Gama de soiuri cultivate în podgorie a fost largită cu soiuri valoroase precum Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer Rose, Riesling Italian pentru vinurile albe și cabernet Sauvignon și merlot pentru vinuri roșii.

1955

Podgoria este consolidată și extinsă la suprafața de 2600 hectare, prin înființarea întreprinderii de Stat Murfatlar. Treptat, vinurile produse aici s-au impus atât de piața internă cât și pe cea externă, întreprinderea de Stat Murfatlar devenind liderul producătorilor români de vin.

2000

Administrarea exercitată de către stat a podgoriei a durat până la sfârșitul anului când un grup privat românesc a achiziționat pachetul de acțiuni majoritar.

Tehnologie

Astăzi, oamenii de la Murfatlar au toate mijloacele necesare pentru a obține cel mai bun vin românesc. Tradiția și experiența sunt puse acum în valoare prin utilizarea celor mai moderne linii tehnologice de vinificare.

Tehnologia folosită este adaptată fiecărui soi de vin. Momentul recoltării strugurilor este stabilit științific în funcție de tipul de vin ce se dorește obținut, iar perioada de recoltare permite producerea în mod natural a întregii game de vinuri, de la cele sece la cele dulci.

În septembrie 2002 Murfatlar a devenit prima societate viti-vinicola din România certificată conform standardului de calitate ISO 9001 :2000 pentru sistemul de management al calității și pentru sistemul HACCP de asigurare a securității în domeniul alimentar. Toate acestea au scop obținerea unui produs autentic :VINUL DE MURFATALR, cu însușirile și calitățile lui incontestabile.

Amfitrion

Muzeul

Fie că este făcut de plăcere sau din interes profesional, un tur al complexului Viti Vinicol Murfatlar ar fi incomplet fără vizitarea Muzeului Viei și Vinului, a punctului și a Salilor de Degustare.

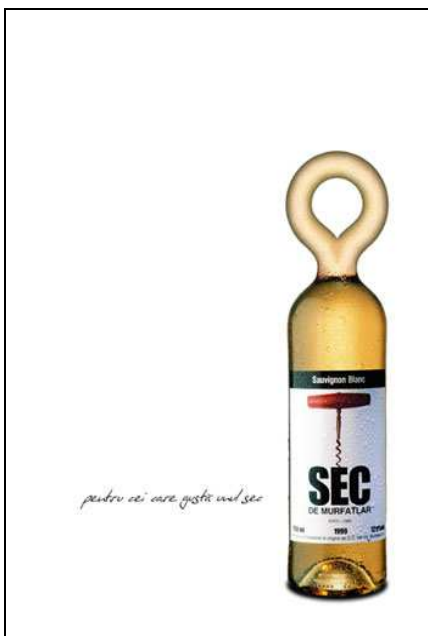
Muzeul Viei și Vinului a fost înființat în anul 1970 sub patronajul Muzeului Național de Istorie și Arheologie din Constanța. Obiectele ce se află în patrimoniul acestuia atestă practicarea viticulturii pe teritoriul Dobrogei de peste 2500 de ani. În muzeu sunt expuse piese valoroase, de la amforele din antichitate în care negustorii transportau și depozitau vinul până la teascurile din lemn utilizate în Evul Mediu.

Punct Turistic



Construit pe doua nivele in mijlocul plantatiilor, dupa un proiect care are la baza elemente ale arhitecturii populare dobrogene, punctul Turistic murfatlar este vizitat anual de mii de turisti romani si straini. An de an, turistii sunt atrasi aici de 4 lentatii :posibilitatea de a degusta intreaga gama de vinuri si specialitati obtinute la Murfatlar, oferta de produse gastronomice traditionale de cea mai inalta calitate – incluzand mancarurile specifice Dobrogei, ambianta naturala si panorama peisajul ce pot fi complementate de pe terasa Punctului Turistic, precum si programul folcloric sustinut de ansamblul artistic « Murfatlar »

PUBLICITATEA



Produse MURFATLAR

RAI DE MURFATLAR



Cuprinde o serie de trei vinuri tinere, anume unul alb, unul rosu si unul roze, dulci, care pastreaza prospetimea savuroasa a strugurelui bine copt.

VINURI TRADITIONALE



Murfatlar se mandreste cu gama de vinuri traditionale ce include atat soiuri albe, asa cum sunt Chardonnay, Pinot Gris, Muscat Ottonel, cat si soiuri rosii precum Merlot, Cabernet Sauvignon sau Pinot Noir.



SEC DE MURFATLAR



Sunt vinuri obtinute din « varfuri de recolta »,care pana de curand erau destinate exclusiv exportului.Colectia cuprinde doua vinuri albe :Sauvignon Blanc si Cabernet Sauvignon,ambele seci,purtand semnatura reputatului specialist australian Stephen Bennett.

LACRIMA LUI OVIDIU



O gama de vinuri speciale,licoroase,produse dupa o reteta traditionala inspirata din tehnologia celebrelor vinuri de Porto, Malaga, Madeira sau Xeres.Aceste vinuri unice pe piata romaneasca au castigat de-a lungul timpului numeroase concursuri nationale si internationale.



PREMIAT DE MURFATLAR



O serie de vinuri tinere,albe,destinsa,eleganta si cu o deosebita prospetime si fructozitate.Colectia cupinde doua vinuri albe,respectiv Cupaj-Sauvignon blanc,Chardonnay,Pinot gris si Dry Riesling (eticheta neagra)

FERMA NOUA



Orice loc are o legenda.
Orice om are o poveste.
Orice lucru are o istorie.

Ferma Noua este un loc unde povestea omului se confunda cu cea a vinului.Povestea celor de la Ferma Noua este una in care pasiunea si talentul au fost puse in slujba obtinerii unui vin unic.Un vin ce trezeste,la randul lui,pasiuni,dand nastere unor povesti pe care le vei trai doar savurandu-l.



TREI HECTARE



Colectia Trei Hectare este propunere cu caracter exclusiv adresata cunoscatorilor, care au ocazia unica de a gusta vinuri ce fac parte dintr-o rezerva speciala oferita in editie limitata. Este compusa din doua vinuri seci, Chardonnay si Feteasca Neagra, ambele din recolta 2002.

ZARAZA



Murfatlar a creat un vinars apreciat dintodeauna de cunoscatori. Esenta vinurilor alese este prinsa in distilat fara a irosi savoarea strugurilor. Invechirea naturala in butoaie mici de stejar da distilatului culoarea chihlimbarului, catifelandu-l totodata. Renumitul vinars de Murfatlar se numeste acum Zaraza. Un nume nou, acelasi spirit autentic.



CONU' ALECU



Cu drag de voie buna Conu' Alecu vine de fiecare data la intalnire. Isi aranjeaza tacticos palaria, isi potriveste ceasul, zambeste, asa, ca de-ncazire si dus a fost. Este emotionat mai tot timpul, dar se intalneste cu prietenii lui. Si cum se stie ca e demisec de cursa lunga se duce sa-i viziteze si la mii de km departe. Ii place sa stea cu ei de povesti, sa asculte cate-n luna si-n stele, sa depene amintiri. Uneori prea sincer, alteori glumet, poznas de-a dreptul catodata. Dar intodeauna prieten. Uiti sa te mai ridici de la masa cand te intinzi cu el la povesti. Daca ti-e bine te face sa-ti fie si mai bine, daca esti trist si ai uitat de ce .Asa e el. Conu' Alecu

BABANU



Cupaj

Babanu este un vin tanar demisec, proaspat, cu o fructuozitate specifica. Sauvignon Blanc este un soi semi-aromat, cu o prospektime deosebita, care se imbina armonios cu aroma Chardonnay-ului si consistenta echilibrata a Pinot Gris-ului. Are un ambalaj deosebit, fiind unicul pe piata la capacitatea de 3 litri.



MUGUR DE VITA



O colectie de vinuri proaspete , tinere, vivace, ce reuneste 4 soiuri caracteristice podgoriei Murfatlar.

Premii

ANUL	CONCURS	LOCUL	MEDALII
2005	Concursul international de vinuri	Ljubljana	Medalie de aur
	Concursul mondial de la Bruxelles	Bruxelles	2 medalii aur 3 argint
2004	Concursul international de Vinuri	Bucuresti	8 medalii aur
2003	Concursul international de Vinuri	Bucuresti	Medalie de aur 3 medalii de argint 2 medalii de bronz
2003	PRODEXPO	Moscova	Medalie de aur Medalie de argint Medalie de bronz
	Concursul mondial de la Bruxelles	Bruxelles	Medalie de argint
2002	Vino Ljubljana	Ljubljana	Medalie de aur
2001	Concurs NOV-'96 VIN	Bucuresti	Medalie de aur

TIPS

Cum/in ce fel de pahar se serveste vinul ?La ce temperatura ?

Vinurile albe se servesc dupa ce au fost racite in prealabil la 10-12 drade Celsius.Se folosesc pahare in forma de lala cu deschidere mai mica, pentru a nu se pierde savoarea.Chardonay e in mare voga.Negustorii din intreaga lumea se dau peste cap sa aiba Chardonay in pravalie.



Vinul rosu se serveste la temperatura camerei.Se desface cu cel putin jumătate de ora înainte de servire pentru a fi lasta sa respire.Se folosesc pahare în forma de lea cu deschidere larga pentru favoriza perceperea aromelor si buchetului.

Vinurile licoroase si cele dulci (indiferent de culoare) se beau frapate,la temperatura de 4-6 grade Celisius.Se folosesc pahare mici de 100ml cu deschidere ingusta.

Cum se face diferenta între vinul sec/demisec,dulce/demidulce,usor/greu ?

Gustul face diferenta,detectand dulceata naturala a soiului de strugure din care e facut.Vinul sec este facut din struguri mai acri si este simplu,usor,un pic intepator.Cel demisec gaseste un echilibru între caracteristicile vinului sec si o cantitate ceva mai insemnata de dulceata naturala.

Vinul sec este aspru,cel demisec este de o asprime moderata.Vinul dulce este facut din struguri dulci,avand un gust pe masura..cel demidulce gaseste echilibrul între dulceata naturala si supletea unui vin usor.

Vinurile grele sunt cele cu un volum mai mare de alcool,mai complexe,dau senzatia de ‘gura plina ‘ – se combina cu mancaruri grele precum cele de carne,vanat si sosuri satioase.Vinurile usoare sunt ceva mai slab alcoolizate si mai suple si sunt asociate cu preparate usoare gen salate,pui,fructe de mare.

Nu trebuie combinate astfel pentru ca exista o regula ;vinul si mancarea se completeaza reciproc pentru desfatarea propriului gust.



MURFATLAR

Vinul bun incepe din vie.
MURFATLAR *vinul*

