



Adevarul Turnu Severin / august 2009

## **Turnu Severin: Podgoria de la Corcova, o fermă viticolă la standarde europene**

**Un investitor francez și unul român au reușit să readucă la viață faimoasa podgorie de la Corcova. Totuși, cei doi nu vor cantitate, ci calitate.**

Cu toate că viile de la Corcova au fost atestate documentar de pe timpul lui Mihai Viteazu, faima strugurilor și a vinului de aici a atins apogeul pe vremea prințului Anton Bibescu. Acesta deținea în zona Corcovei peste 1000 de hectare de teren, atât vie, cât și teren arabil și păduri. Podgoria prințului Bibescu a fost administrată de un francez, Emanuel Sauget, iar vinul produs aici, era renumit în Franța. „Vinul era încărcat în butoaie de lemn de stejar și transportate cu carele cu boi până la Strehai. Acolo erau încărcate în vagoane și ajungeau în Paris. Era un vin foarte apreciat și foarte căutat de francezi”, susține Șerban Dâmboviceanu, asociatul român care petrece tot timpul pe podgoria de la Corcova.

A început de jos

Șerban Dâmboviceanu, născut în București dar școlit în Franța, a avut norocul să-l cunoască pe Laureant Pheffer, francezul cu care acum este asociat la această podgorie. Și cum francezul era interesat de viticultură, a căutat locurile bune din România pentru a investi în acest domeniu.

„Am căutat terenuri și în Dobrogea și în Muntenia. Am ajuns la Corcova, locurile acestea fiind deja cunoscute de partenerul meu din scrierile istorice. Știa toată istoria acestei podgorii. Și cum aici nu mai exista vie în 2005, am hotărât să investim aici. Mi-a plăcut de prima data locul și zona. Am cumpărat mai întâi 12 hectare, iar acum am ajuns la peste 160 de hectare de teren. Nu toate sunt cu vie. Doar 50, restul este pădure și teren arabil. Avem soiuri de struguri nobili precum Pinot Noire, Merlot, Muscat Otonel, Cabernet, Chardoneaux”, mai susține Dâmboviceanu. Toată investiția celor doi asociați, se ridică până la ora actuală la aproape 3 milioane de euro. „Împreună cu asociatul meu francez, am investit 2,5 milioane de euro, dar și 250.000 de euro dintr-un proiect Sapard și alte 200.000 de euro dintr-un proiect european pentru investiții în utilaje de vinificație”, mai declară Șerban Dâmboviceanu.



## Cramă la standarde internaționale

În aceste zile se muncește de zor la reabilitarea cramei de la Corcova. Au fost aduse utilaje din Italia, butoaie de lemn de stejar de la Sighetul Marmației și sticle pentru îmbuteliere tot din Italia. „Anul trecut am scos în jur de 60.000 de litri de vin. Până acum vinul a fost ținut în butoaie de lemn de stejar și va fi pus în vânzare după ce va trece un an. Este un vin de calitate, iar noi vrem să-i dăm denumirea de Vin de Corcova. Sper să ajungem să-l facem cunoscut în lume la fel cum era cunoscut fostul „Vin Corcovel”, cel produs de prințul Bibescu. Aceste butoaie de lemn de stejar sunt folosite doar timp de trei ani, după care le vom vinde producătorilor de whisky”, mai susține Dâmboviceanu.

## Se muncește non-stop

La ora actuală, societatea are în jur de 20 de angajați permanent, dar și alți 40 de zilieri, în funcție de perioadele de muncă. „Zilierii vin la muncă de când încep săpăturile și până toamna târziu la cules. De tăiat via și arat sau stropit, muncim cu oamenii proprii. Un zilier câștigă între 35-40 de lei pe zi”, declară administratorul podgoriei, Benone Punic. „Lucrez aici de când au venit acești investitori. Acum am 20 de ani. Efectuez toate muncile de sezon. Mă bucur că am unde să muncesc și că am de unde să câștig un ban”, susține Mihai Bălașa, un muncitor ce l-am găsit la săpat de vie.

Punic mai susține că de pe cele 50 de hectare plantate cu viță de vie nobilă, doar de pe 12 hectare se recoltează struguri, restul fiind încă în creștere. „Anul trecut, fiind primul an de recoltă, am adunat în jur de 100 de tone de strugur, anul acesta fiind siguri că vom scoate peste 200 de tone de struguri. În primul an am scos 60.000 de litri de vin, anul acesta cred că vom scoate peste 150.000 de litri de vin”, mai susține administratorul. Interesant este însă faptul că nu toți strugurii ajung la procesul de vinificație. O mare parte din ei sunt lăsați pe pământ. „Noii investitori nu vor cantitate, ci doar calitate. Toți ciorchinii pe care este cel puțin un bob stricat sau rămas crud, se taie și se lasă pe pământ. Pentru vin sunt luați numai strugurii foarte buni din punct de vedere calitativ, dar numai după ce sunt testați cu privire la cantitatea de zahăr din conținut. Numai după ce testele ies bune se dă startul la culesul viei”, mai declară Benone.