



AVEREȘTI
PODGORIA HUȘI

- *“La început, vinul este asemenea unui copil zburdalnic pus pe șotii, pregătit să facă năzbâtii dacă nu-l urmărești cu atenție. Îl crești, îl educi și el devine un tânăr elegant, zvelt și plin de viață. Apoi, te cucerește.”*
- *“Selectând tehnologia și echipamentele de producție, evităm pe cât posibil operațiunile bruște, dure, asupra strugurilor, astfel încât boabele să fie strivite asemenea strângerii lor între degete. Așa obținem noi un must curat, fără a fi necesară corecția cu diferite produse oenologice.”*

*- Dr. Ing. Cladiu Crețu
Maestrul Vinului de Averești*

Personalitate

- *Unicitatea vinului de Averești este dată de locul său de obârșie și de pasiunea cu care este crescut și protejat.*
- *În regiunea de nord-est a României, Centrul Viticol Averești este unul dintre cunoscutele ținuturi scăldate în soare și struguri ale Podgoriei Huși. El se remarcă prin localizarea la o altitudine ridicată, prin climatul răcoros și prin solul care determină obținerea de vinuri seci, acidulate, ușor sifonate și delicate.*
- *În această zonă, temperaturile zilelor de vară sunt ridicate, în schimb nopțile sunt foarte răcoroase. Acest lucru determină o ardere mai lentă a acizilor din struguri și face posibilă obținerea unor vinuri cu aciditate ridicată, chiar și în anii secetoși.*

Ce e minunat la Averești?

- *Suprafața de viță de vie de la Averești se întinde peste aproape 570 hectare.*
- *Față de Huși, potențialul arealului din zona Averești întrunește toate elementele necesare obținerii unui vin sec de înaltă calitate, la standardele impuse de viticultura modernă. Clima răcoroasă, solul mai acid, de pădure și altitudinea ridicată de 380m imprimă caracterul acid inconfundabil al vinului obținut aici.*

Cum și când începe povestea?

- *Este lesne de știut că vinurile noastre seci pot fi valorificate ca vinuri tinere. Producția începe odată cu recoltarea strugurilor, în septembrie. Îmbutelierea și livrarea se face începând cu prima lună de iarnă.*
- *Strugurii se recoltează când ajung la maturitate, în jurul datei de 20 septembrie. Atunci ei au un conținut mediu de zahăr de 185g/l. Culesul se petrece în prima sau a doua parte a zilei, în niciun caz în toiu ei, și durează în jur de 3 săptămâni.*
- ***În fiecare an, o sticlă din primul vin obținut este îngropată în locul cel mai răcoros al pivniței, ca ofrandă adusă ctitorului cramei și plantației.***

Origini

- *Primele plantații de viță de vie au luat ființă în anul 1874, când s-a construit și crama, pe domeniile boierului Ștefan Negruzzi. Pivnița Avereștiului are un culoar principal de aproape 150 de metri, prevăzut cu 5 arcade din piatră și 10 hrube secundare. La construirea acesteia s-a folosit caramidă și un amestec de îngrășământ, nisip și lut, cu proprietăți speciale de absorbție a umezelei.*
- *Pentru administrarea domeniilor, a fost adus din Franța un specialist horticultor, inginerul René Faure. Acesta a introdus în cultură, alături de soiurile de viță de vie autohtone, cum sunt Zghihara de Huși, Feteasca regală și Feteasca albă – și soiurile franțuzești Cabernet Sauvignon și Aligoté.*

- *Tot în acea perioadă a fost ridicat și conacul boieresc ce a reușit să se păstreze până în ziua de azi, devenind o emblemă a cramei Averești. În curtea conacului, boierul a înființat un parc dendrologic cu specii de castan, tei și salcâm, care rezistă vremurilor, alături de câteva specii rare, aduse din străinătate.*
- *Pe atunci, vinurile de Averești erau cunoscute și apreciate până în Viena, unde boierul Ștefan Negrutzi le prezenta cu mândrie la diferite ocazii: baluri, ieșiri la vânătoare și serate.*
- *Pentru a asigura o producție ridicată an de an, inginerul Faure a introdus primul sistem de irigație a viței de vie din țară. Apa era împinsă în sistem de o instalație care funcționa pe baza presiunii – diferența de nivel era de 100m și nu exista curent electric. După marea naționalizare, proprietatea boierului a trecut la GAS AVEREȘTI și mai apoi la IAS HUȘI.*

Colecția Locurile

- *Vinul de Averești pășește in lume lansând o Ediție Limitată de vinuri albe, reprezentative zonei. Sunt 6 vinuri tinere care au puterea de a crea singure, în jurul lor, locul și motivul de încântare.*
- *Inspirate din cele mai dragi momente de bucurie în compania cărora se servesc vinuri deosebite, fiecare dintre cele 6 vinuri poartă numele unei localități – spațiu imaginar de voie-bună din ținutul Averești.*
- *Povestești – vinul vioiciunii, Cucerești – vinul curajului și al emoției, Îndrăznești – vinul norocului premeditat, Cinstești – vinul plăcerii, Dăruiești – vinul mulțumirii și Drăgostești – vinul desfătării sunt create special să-și transforme degustătorii în călători fermecați atât de drum cât și de destinație.*
- *Pentru cele mai frumoase călătorii, toate vinurile din Colecția “Locurile” se păstrează la o temperatură scăzută de 12-14°C și se servesc reci.*



AVEREȘTI

PODGORIA HUȘI





Povestești - sec

E loc pentru cuvinte. Zghihara de Huși, cel mai acid vin al neamului românesc, se remarcă printr-un gust acrișor, cu o nuanță ușoară de măcriș, asemuită merelor proaspăt culese.

Cucerești - demidulce



E loc de încântare și acte surprinzătoare. Feteasca Regală demidulce obținută în Podgoria Averești-Huși este un vin lejer și armonios, care oferă ochilor o limpezime strălucitoare iar buzelor și nasului le-aduce în dar un buchet suav, proaspăt.



Îndrăznești - sec

E loc de fapte. Cunoscând o înprospătare specifică zonei Averești-Huși, Aligote-ul te cucerește prin parfumul său rar, de pământ muiat în stropi reci de ploaie după secetă. Este un vin sobru, bărbătesc, bun pentru sfaturi și fapte mari, confidențial dar plin de ispite și surprize.



Cinstești - sec

E loc de veselie. Feteasca Regală obținută în climatul răcoros al Podgoriei Averești-Huși este un vin fin, acrișor și înmiresmat, excelent pentru chefuri de mare clasă. Caracterul său acid, inconfundabil, îmbie la petrecere și închinări repetate de gânduri frumoase în compania celor dragi și puși pe sărbătoare.



Dăruiești - demisec

E loc de dar. Feteasca Regală obținuta în Podgoria Averești-Huși este un vin voievodal, plin de eleganță și finețe.

Originalitatea îi stă în aroma discretă de flori de viță-de-vie și în gustul suav care îmbie la vorbe frumoase și fapte bune.



Drăgostești - demisec

E loc de iubit. Cuvee-AVE e creat prin vinificarea în amestec a strugurilor de Fetească regală și Fetească albă. Împreunarea drăgăstoasă dintre cele două aduce un farmec deosebit acestui vin tânăr, care păstrează eleganța și finețea unui soi dar și aroma discretă de vie în floare a celuilalt.

Colecția Regală

- *Este colecția premium lansată de Averești în vara lui 2012.*
- *Ea marchează întâlnirea creată de vinurile de Averești dintre două țări, două neamuri, doua feluri de a obține vinul și două povești care s-au contopit una în cealaltă. Vinurile premium de Averești se obțin din strugurii recoltați din anumite parcele ale plantației, unde factorii edafici și climatici îndeplinesc cele mai bune condiții. Tehnologia este una specială, care presupune controlul riguros al anumitor parametri precum și folosirea unor surse de drojdii specifice.*



René Faure





Zghihară de Huși

Denumire de Origine Controlată, Cules la Maturitate Deplină

Acest vin superb este obținut din struguri crescuți în condiții speciale pe podgoria Averești-Huși și produs în cantitate limitată. Alb și încântător, vinul se distinge printr-o prospețime bogată care amintește de clipele rare cand plouă cu soare.

Zghihara de Huși Premium se remarcă printr-un caracter puternic, dat de îmbinarea plăcută a nuanțelor înfructate, cu sobrietatea răcoritoare a gustului. Toate acestea sunt susținute cu finețe de o aciditate plăcută.



René Faure - sec

Cuvee René Faure este o întâlnire distinsă dintre două soiuri, dintre două culturi și dintre două lumi care se aștern perfect, una în brațele celeilalte.

Acest vin provine din regiunea Averești, localizată în N-E țării, tărâmul celor mai îndrăgite vinuri albe din România. El poartă numele inginerului francez René Faure, omul de căpătâi care a pus bazele producției vinului de Averești și care a plantat, cu o intuiție admirabilă, soiuri franceze alături de cele românești.

Vinul încântă prin prospețime, fructuozitate și aciditate ridicată. Nuanțe vesele de mere verzi, măcriș și flori de viță de vie, caracteristice soiului Zghihară de Huși, sunt rotunjite cu sobrietatea puternică a soiului Aligoté, într-un echilibru curat.



Cuvée Regal - demisec

*Surprinzător. Complex. Puternic
Un vin preferat deopotrivă de doamne și
domni. Cuvée Regal este îmbinarea
surprinzătoare între două soiuri românești:
Fetească Albă și Fetească Regală.*

*Complexitatea vinului este oferită de
caracterele opuse ale celor două soiuri
care îl compun. Feteasca Albă aduce în
acest cupaj gustul catifelat și textura
delicată, pe când Feteasca Regală îi
conferă savoarea puternică și prospețimea.*

*Cuvée Regal completează perfect bucate
alese precum fructele de mare și peștele
oceanic*



Fetească Regală - sec

*Select. Prietenos. Antrenament
Asa cum nici o femeie nu-i la fel ca
cealaltă, asemenea, Feteasca Regală
obținută în Crama Averești nu se confundă
cu o alta. Atenția dedicată selecționării și
specificul podgoriei Huși completează
caracterul savuros al soiului.
Un vin prietenos, ce antrenează mesele
mari și afacerile bune, se remarcă în
special prin prospețimea ce dezleagă
vremelnic gura păcătoșilor.
Feteasca Regală se azonează ușor atât
mâncărurilor de pește, cât și fripturilor de
pasăre și delicatelor.*



Aligoté

Denumire de Origine Controlată, Cules la Maturitate Deplină

Aligoté Premium se remarcă prin textura plină de viață și prin aromele fine de citrice și mere, care te surprind asemeni privirii îndrăznețe a unor ochi curioși de fata.

Vinul are o culoare palid aurie, cu nuanțe verzui și o reședință scurtă, ce îndeamnă la exces. Aciditatea sa îi conferă o tentă de lămâie, care se potrivește îndeosebi meselor bogate, ce include branzeturi, paste și fructe de mare.



<https://www.facebook.com/VindeAveresti>

<http://www.vindeaveresti.ro/>