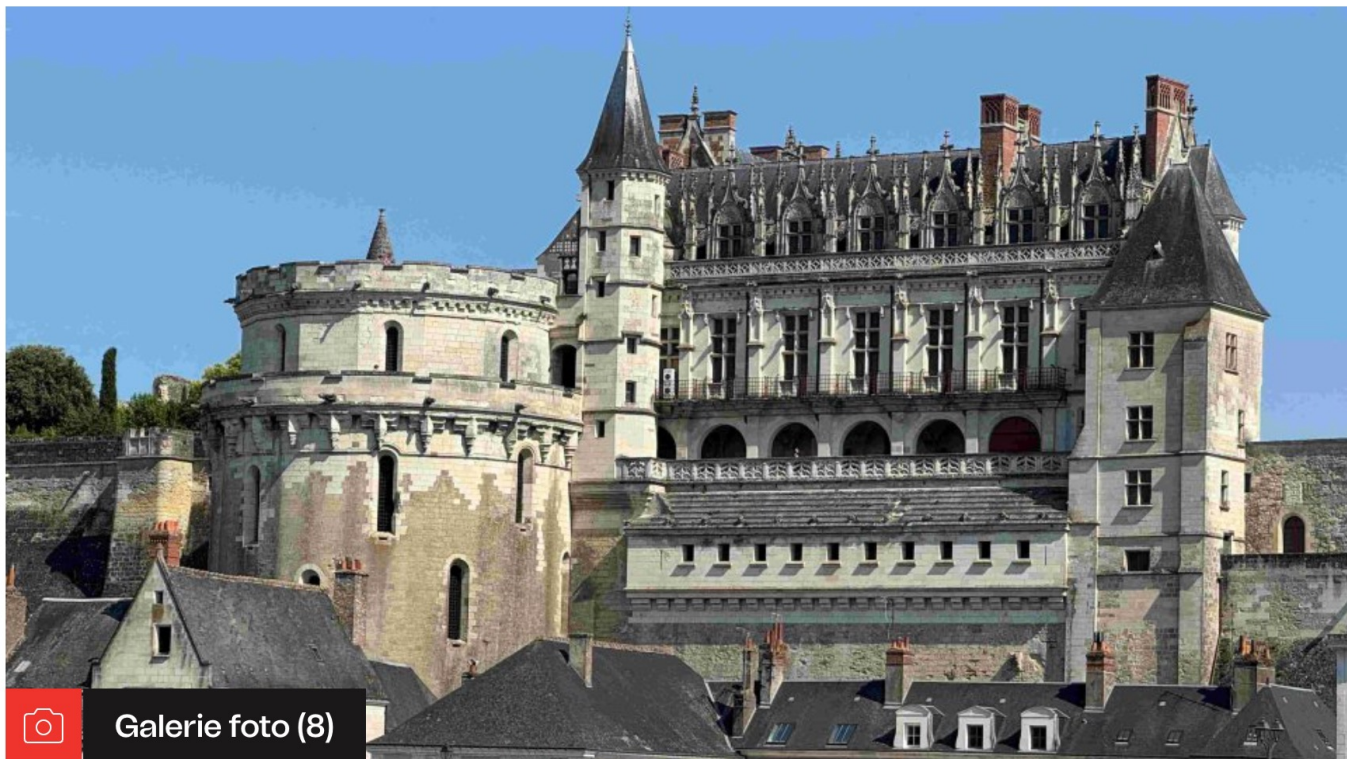


Articol de [Daniela Coman, corespondent RRA în Franța](#), 06 Iulie 2026, 17:21

Radio România Actualități » Știri » Life & Style » Pe Valea Loarei, la un pahar de vin... fără alcool

Pe Valea Loarei, la un pahar de vin... fără alcool

Vacanțele sunt în toi! Și... pentru că este imposibil să ajungeți peste tot, noi vă propunem o destinație turistică niciodată demodată: Valea Loarei. Corespondenta RRA în Franța, Daniela Coman, ne însoțește pe drumuri, unde istoria, patrimoniul, gastronomia și vinul trăiesc în armonie.



Galerie foto (8)

Aproape 50 de castele de pe Valea Loarei, simbol al eleganței din alte timpuri, își așteaptă turiștii cât este anul de lung, cu poveștile lor păstrate de secole, cu expoziții și evenimente excepționale. Cele mai multe au fost răscumpărate, în timp, de statul francez, pentru a le putea restaura, întreține și deschide publicului larg. Sunt și destui proprietari particulari, care primesc turiști.

Castelul Amboise - unul dintre cele mai frumoase – găzduiește, în parcul său, o superbă capelă, în care își doarme somnul de veci nimeni altul decât Leonardo Da Vinci, refugiat în Franța, la invitația Regelui Francois Premier. La doar 20 de minute de mers pe jos, alt castel, Clos Lucé, în care Leonardo și-a trăit ultimii ani. La interior, turiștii pot interacționa cu holograme ale lui Leonardo, iar în grădină pot fi admirate, la scară naturală, invenții ale geniului Renașterii.

Peisajul regiunii este completat de culturi de viță de vie, pentru că, de câteva zeci de ani, vinurile de Touraine și-au făcut loc în topul celor mai apreciate, nu doar în Franța, ci și în lume.

Datorită unei invitații adresate jurnaliștilor din Asociația Presei Străine acreditate în Franța, am ajuns în podgoriile și pivnițele domeniului De Villebois, expert în vinuri albe și renumit pentru cel mai bun Sauvignon Blanc.



Proprietarul domeniului este Joost de Willebois. Îndrăgostit iremediabil de Franța și mare cunoscător al artei vinului, olandezul provine dintr-o veche familie nobilă franceză, atestată la 1600. Cu afaceri în domenii diverse, domnul de Willebois și-a împlinit, în urmă cu peste 20 de ani, visul secret de a deține propria vie și a produce propriul vin. Odată lansat în această aventură, a continuat să adauge proprietăți viticole și să dea forță vinurilor de Willebois, nume sinonim cu excelența.

Animat de un spirit constant de inovație și descoperire, cu o echipă tânără și entuziastă, domeniul s-a lansat și în producția de vinuri zero la sută alcool, tendință în ascensiune, în rândul publicului consumator de vin. Dezvoltarea acestei filiere i-a fost încredințată unui tânăr oenolog italian, Alessandro Bariè, iar rezultatele sunt notabile.



Alessandro Barie: Am fost printre primii în Franța în dezvoltarea vinului fără alcool, atât pentru piața franceză, cât și mondială. Am început acum 5 ani, eram singur pe acest proiect, iar acum suntem 5 în echipă. Tehnologia de dezalcoolizare a făcut progrese remarcabile în ultimii ani, dar pentru noi cele mai importante sunt etapele de lucru înainte de dezalcoolizarea vinului: cultivarea propui-zisă a viei, apoi procesul de producție a vinului. Un vin fără alcool de calitate se obține doar dintr-un vin de bază înalt calitativ și, mai ales, făcut special pentru a fi dezalcoolizat, pentru că nu orice soi de struguri se pretează. Cei mai mulți dintre consumatorii care preferă această alternativă la vinul clasic sunt așa-numiții "flexi-drinkers", adică iubitori de vin, ce preferă să limiteze consumul de alcool în timpul săptămânii și beau vin normal în weekend și la ocazii. Vinurile din gama noastră denumită "Divin" sunt exportate în 46 de țări din întreaga lume. În Franța, cererea era relativ timidă, la început, dar a început să crească treptat, a devenit a treia piață de vânzări. Țările principale unde exportăm vin fără alcool sunt Canada, Marea Britanie, Statele Unite, Germania, țările scandinave. Anul trecut, am vândut cu 300 la sută mai mult decât în 2024. Creșterea este impresionantă!



Directorul tehnic Patrice Merceron, se află într-o călătorie permanentă între vilele domeniului Villebois pentru a observa permanent evoluția culturii. De la el am aflat că nimic nu se face la întâmplare, atunci când trebuie să obții un produs de calitate.

Patrice Merceron: *Suntem specializați în producția de Sauvignon Blanc, un soi de struguri ce preferă un climat mai răcoros, continental-oceanic, așa cum este aici, în Touraine și Sancerre, în sfertul nord-vestic al Franței. Pentru a-și dezvolta aromele, el are nevoie de temperaturi moderate; o climă prea caldă creează probleme inclusiv pentru conservarea acidității, iar toată lumea caută răcoarea într-un vin alb. Suntem norocoși să avem soluri argiloase sau argilă-calcar, foarte bine adaptate pentru producția de Sauvignon Blanc, și... precipitații moderate, ce asigură în mod regulat necesarul de apă, cel puțin în majoritatea anilor. Anul acesta, însă, avem deja primele semne de secetă. De altfel, ce câțiva ani observăm schimbări în ciclurile de viață ale viei. Iernile sunt mai puțin reci, cultura nu se odihnește suficient, începe să înmugurească mai devreme, fiind expusă la gerurile târzii. Înflorirea este și ea devansată, anul acesta a început în jurul datei de 20 mai, spre deosebire de prima parte a lui iunie, în mod obișnuit. Alt impact major este pe data recoltării: deja începem să culegem la sfârșitul lui august, în timp ce înainte, startul era în jur de 15 septembrie. Ne-am adaptat din punct de vedere tehnic, pentru a pune imediat strugurii și mustul la rece. În plus, o coacere în timpul verii, când este mai cald și zilele sunt mai lungi zile, ne obligă să recoltăm nu doar mai devreme, ci și foarte rapid, pentru că altfel riscăm să avem un exces de zahăr în struguri, ce crește nivelul de alcool din vin.*

Întregul domeniu s-a aliniat principiilor organizației profesionale "Viticultori angajați în dezvoltarea durabilă", ceea ce înseamnă: grija pentru mediu, susținerea patrimoniului local și prețuri corecte pentru consumatori. Inginerul responsabil de întreținerea viilor, Patrice Merceron, mi-a explicat ce inovații au fost introduse în ultima perioadă pentru a proteja plantațiile.

Patrice Merceron: *Evităm la maximum să facem tratamente chimice. De câțiva ani, după ce culegem strugurii, plantăm printre rânduri diverse plante furajere, ovăz, pentru a îmbogăți și afâna solul în mod natural, pentru a da pământului mai multă viață.*



Ultima oprire, inevitabilă: în orașelul medieval Saint-Aignan, un restaurant gastronomic de înaltă clasă, "Salamandre", ce valorifică produse din regiune și a cărui terasă oferă o vedere splendidă către un castel impresionant, din păcate imposibil de vizitat la interior, pentru că proprietarei sale, o venerabilă marchiză, nu-i plac musafirii. Autoritățile și patronii afacerilor din zonă spun că deschiderea castelului pentru turiști ar aduce prosperitate pentru toți. Rămâne pentru mai târziu, poate...

Pun capăt aici poveștii mele despre castele și vin, cu speranța că veți include, în curând, Valea Loarei pe lista călătoriilor viitoare, chiar și aceia care ați vizitat-o deja: întotdeauna mai rămâne câte ceva de descoperit.



<https://www.romania-actualitati.ro/stiri/life-style/pe-valea-loarei-la-un-pahar-de-vin-fara-alcool-id230998.html>