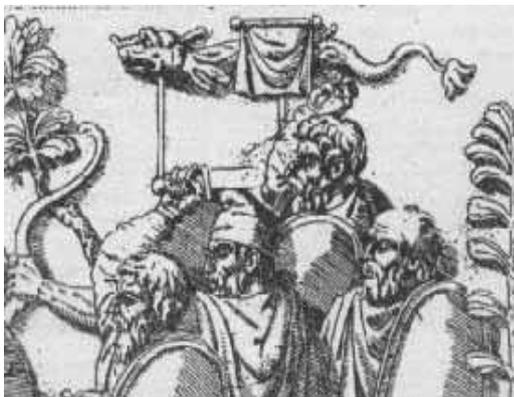


Sous-thème 1: Les vignobles d'Alba sur la carte viticole de la Roumanie

Problématique: Les Routes du vin: une région viticole permettant la promotion et la valorisation du vin roumain?

1.1. La Roumanie des vins (Moldovan Cristina)

Bref regard historique sur la viticulture de Roumanie



Source de l'image: <http://www.ipedia.ro/deceneu-930/>

La culture de la vigne est connue sur le territoire de la Roumanie dès les temps anciens. Si l'on croit à la légende, le vin a été produit en Thracie depuis le début du 7^e siècle av.J.Ch. La Dacie était bien connu pour la qualité et la quantité de ses vins.



Source de l'image: http://www.wineromania.com/files/docs/romania_RO.pdf

Les Romains qui ont conquis la Dacie ont symbolisé cette richesse sur toutes les pièces de monnaie et aussi sur la fameuse Colonne Trajane. Les témoignages archéologiques, ainsi que les documents historiques confirment que la Roumanie, auprès de la France, de l'Italie, de

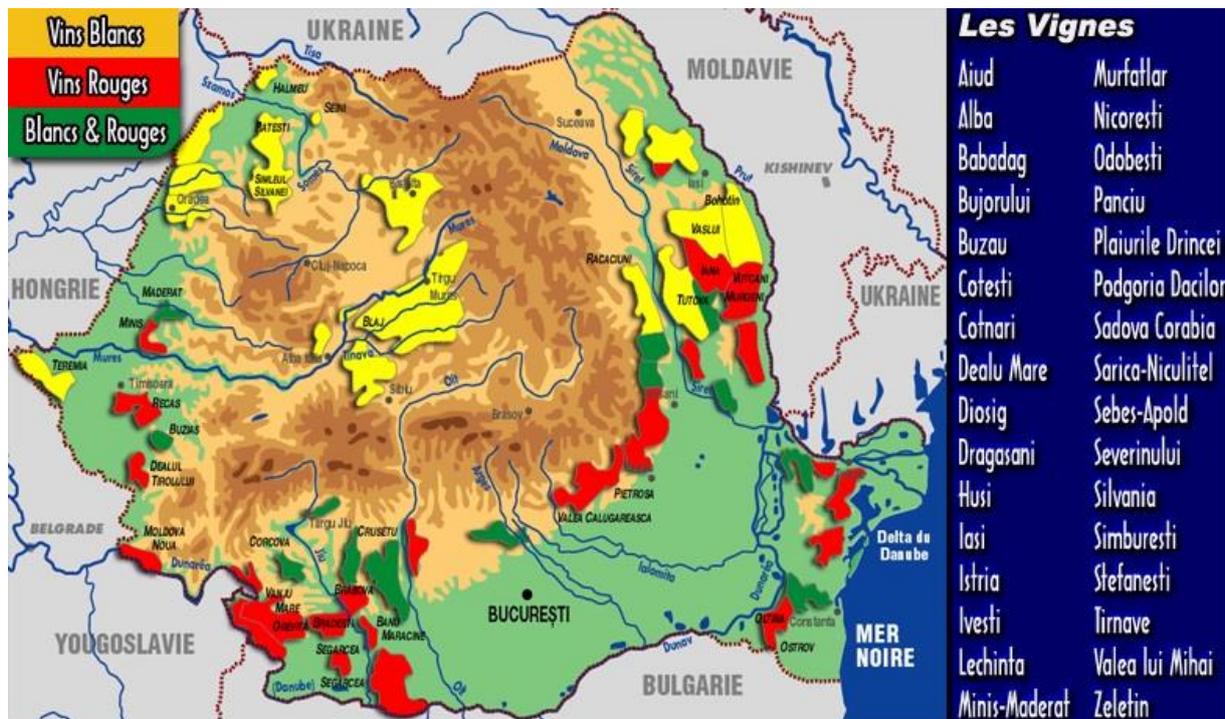
L'Espagne, de l'Allemagne, de la Bulgarie peut être nommée, à juste titre « un pays de la vigne » d'Europe.

Le commerce avec les vins a été pratiqué lui aussi depuis longtemps. Aux variétés de vigne autochtones (Cramposia de Drăgășani, Galbena de Odobești, Feteasca albă, Feteasca neagră, Băbeasca, Tămâioasa românească), on a ajouté au XIXe siècle, par acclimatation, d'autres variétés, importées spécialement de France, mais aussi de l'Allemagne et de l'Italie (Pinot gris, Pinot noir, Riesling italien, Merlot, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muscat Ottonel etc).

Sous le régime de Nicolae Ceausescu, l'industrie vinicole roumaine a été nationalisée et une emprise forte a été mise sur les producteurs indépendants qui ont été remplacés par des fermes et vineries collectives. Après la Révolution de 1989 et la chute du régime de Ceausescu, le pays a vu son économie, y compris son industrie vinicole, chuter après des nombreuses années de sousinvestissement. Le retour de nombreux vignobles à leurs propriétaires originaux était difficile puisqu'un grand nombre de ceux-ci étaient décédés ou avaient quitté le pays pour des terres plus sûres. Ceci a entraîné une panoplie de petites parcelles, dont un grand nombre ont été semi-abandonnées. Ce changement a eu un effet drastique qui a presque entraîné la chute totale de l'industrie vinicole. Mais les Roumains ont fait preuve de résilience et ont surmonté de nombreux obstacles. Ainsi, après 25 ans, l'industrie l'industrie vinicole a regagné sa viabilité et elle se développe de nouveau de nos jours.

La Roumanie est sans doute un pays des vins

La culture de la vigne peut être pratiquée en Roumanie sur tout le territoire du pays, du sud au nord, du Danube aux départements de Botosani et Maramureș. Il y a seulement quelques zones situées à grande altitude (Brasov, Covasna, Harghita) et un seul département du nord du pays (Suceava) qui ne sont pas propices à la culture de la vigne.



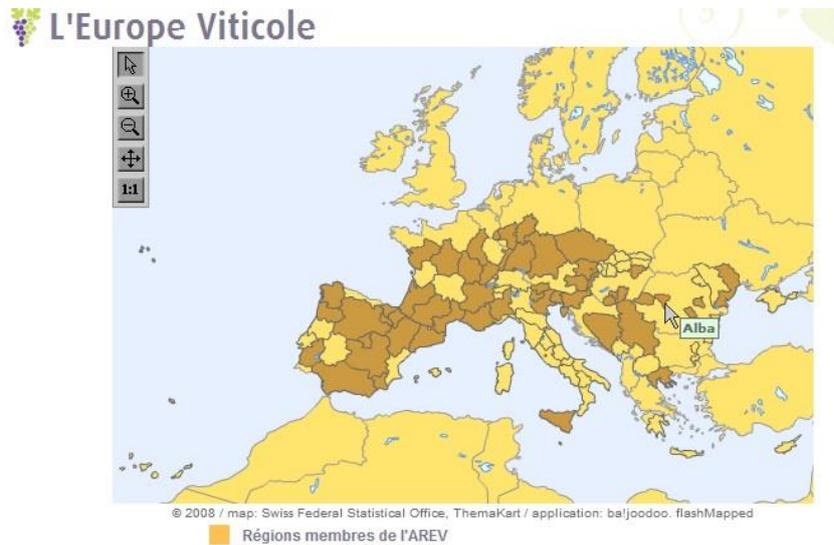
Source de la carte vinicole: http://www.transylvania.be/new/viticulture/harta/harta_fr.html

La vigne est cultivée notamment dans les aires traditionnellement destinées à cette activité, situées surtout dans les zones de colline, des sables, ainsi que sur d'autres terrains à des conditions favorables et les plantations de vigne sont groupées territorialement en régions viticoles, vignobles, centres viticoles et coteaux.

Dans son ouvrage « Les vins de Roumanie » (« Vinurile României ») Mihai Macici affirme qu'il existe dans notre pays 37 vignobles ayant 123 centres viticoles auxquels s'ajoutent encore 40 centres viticoles indépendants. Quant aux coteaux („plaiurile”), ils sont beaucoup plus nombreux partout dans le pays.

1.2. La position du département d'Alba sur la carte des vins de Roumanie (Dobra Laura)

L'importance de la région viticole de la Transylvanie n'est pas forcément due aux plantations de vignes qui ne dépassent pas 14 000 hectares, mais à la qualité des vins produits ici, avec leurs nuances particulières de noblesse et d'originalité, et surtout aux larges possibilités offertes par cette zone pour le développement de la viticulture.



Le département d'Alba est membre de l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV) depuis 2003 (il n'y a que trois autres départements roumains qui ont le même statut : Arad, Prahova et Vrancea).

En 2007 c'est à Alba Iulia que la XXII^e réunion du Conseil International de l'AREV a eu lieu.

Voilà ci-dessous une courte fiche d'identité de notre département, extraite du site officiel de l'AREV (<http://www.arev.org/europe-viticole/alba>) :

Superficie de la région : 624 157 ha, dont 327 934 ha de superficie agricole

Superficie du vignoble : 3 294 ha (source : Direction de l'Agriculture et du Développement Rural d'Alba)

Production du vignoble (hl) :

13 383 tonnes de raisins en 2006

Production moyenne : 4 064 tonnes / ha

Production de vins : environ 75% de ces quantités, (en conformité avec les données de la Direction de l'Agriculture et du Développement Rural d'Alba)

Alba: presque 3000 hectares de vignes, groupés en quatre vignobles

Notre département a une bonne partie de son territoire couverte de vignes. À l'heure actuelle il y en a presque 3000 hectares, groupés en quatre vignobles.



Plus de la moitié de la surface des vignes de la Transylvanie est dans le vignoble de Târnave. Le Vignoble de Târnave est le plus grand de la Transylvanie. Ce deuxième « Pays du vin » d'Alba est représenté par les villes et les villages de Blaj, Bălcaciu, Jidvei, Cetatea de Baltă, Valea Lungă, Șona, Crăciunelul de Jos, Cenade, Ohaba, Roșia de Secaș. La qualité du vignoble de Târnave est très appréciée tant au pays qu'à l'étranger. Ce vignoble compte plus de 100 médailles d'or obtenues à l'occasion des compétitions viticoles. Le fleuron de ce vignoble est Jidvei, l'un des plus grands producteurs roumains de vin.

Un autre vignoble important de notre département est celui d'Alba Iulia surnommé « Le Pays du Vin », représenté par les villes et les villages de Sântimbru, Bărabant, Pâclișa, Mihalț, Vințu, Ighiu, Șard, Țelna, Cricău, Craiva, Galda, Benic et Cetea. D'autres vignobles importants sont ceux de Sebeș-Apoldu et Aiud.

Au niveau de notre département fonctionne deux associations de profil L'Association « Țara Vinului » (« le Pays du Vin ») et l'Association de Vinificateurs d'Aiud. Il y a aussi des producteurs locaux importants, affiliés aux organismes nationaux.

Depuis 13 ans déjà, à Alba Iulia a lieu chaque année, en septembre, le Festival «Strugurele de Aur» («Le Raisin d'Or»), transmis en 2013 au niveau national et international grâce aux chaînes TV3 et TVR International.

Comme une forme de reconnaissance de l'importance viticole de notre région, le premier épisode de l'émission «Savurează România» (Savourez la Roumanie), émission diffusée par la chaîne roumaine «Acasă» a été dédiée au département d'Alba et au vignoble de Jidvei.

L'émission est consultable en ligne sur le site:

http://www.youtube.com/watch?list=UUmfuumt8CQuDIK_yWhu2keQ&v=Q3xHblM2R-8) et la traduction en français réalisée par notre classe peut être lue sur le blog du projet:

<http://lewebpedagogique.com/11f2013hccab/2014/02/14/les-vins-de-tarnave-symbole-du-roumanie-viticole/>

1.3. A la découverte des vignobles du département d'Alba (Hada Bianca)

Les plus importants vignobles d'Alba sont ceux de Târnave, Alba Iulia, Sebeș-Apold et Ciumbrud-Aiud.



Le vignoble de Târnave est le plus important de la Transylvanie. Ses plantations de vigne sont situées entre les rivières de Târnava Mare et Târnava Mică, dans le triangle formé par Blaj-Sighisoara-Bălașeri.



Source de l'image: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/recolta-record-struguri-alba-seceta-crescut-productia-40-suta-1_50ac9ea87c42d5a66386f7cc/index.html

Les centres viticoles de ce vignoble sont : Blaj, Jidvei, Zagar, Medias et Valea Nirajului. Jidvei est de loin le plus important. Les vignes occupent ici une superficie de plus de 1000 hectares dont 200 sont remplacés une fois par an. Les cultures s'étendent sur les collines à une altitude de 400-500 mètres. Les vendanges se font manuellement. L'art du producteur de vin est transmis d'une génération à l'autre, donc les vins de Jidvei ne perdent par leurs qualités même s'ils sont produits dans des conditions technologiques modernes. Les vins prédominants sont Feteasca Regală et Tramier Roz. Feteasca Regală est un vin de grand prestige. Sa saveur est agréable et il a un goût particulier et délicat. Il est produit dans des variantes demi-doux et demi-sec.

Le vignoble d'Alba Iulia



Source de l'image: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/hart>

Les Allemands de la Transylvanie ont surnommé cette zone « Le pays du vin » (« Weinland »).

Les caves d'Alba Iulia sont spécifiquement conçues pour les raisins et pour le stockage du vin. Ce sont parmi les plus grandes et les plus connues caves de vins de la Transylvanie. Elles représentent une attraction touristique majeure. Parmi les vins provenant de ce vignoble, on peut mentionner : Feteasca Alba, Furmint, Grasa, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling et Sauvignon ». Ce vignoble bénéficie d'une appréciation large et bien méritée au niveau local et national.

Le vignoble de Sebeș-Apold

Le vignoble de Sebeș-Apold est un autre vignoble important de notre département. Ce vignoble est situé dans le triangle sud d'Alba. Les vins produits dans ce vignoble sont Tramier Roz, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Chandonnay, Neuburger, Riesling de Rhin, Riesling Italian, Feteasca Regală, Feteasca Alba. Les vendanges se font manuellement ou mécaniquement. La plupart de la production de ce vignoble est représentée par les vins mousseux.



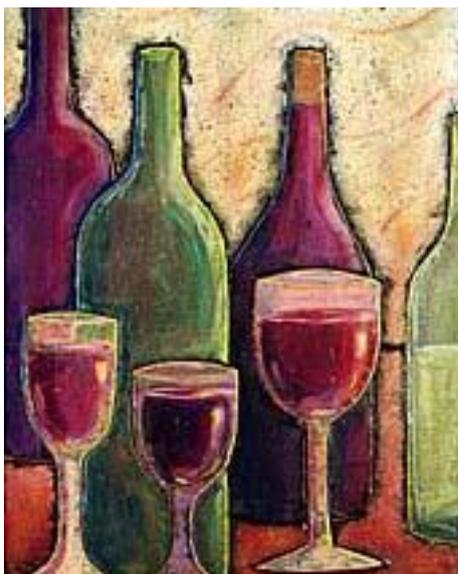
Source de l'image: <http://casa-de-vinuri.ro/vin-de-ciumbrud/>

Le vignoble de Ciumbrud-Aiud

Le vignoble de Ciumbrud-Aiud est situé près de la rivière de Mureș. Ce vignoble propose des vins traditionnels d'une qualité exceptionnelle. Les centres viticoles les plus importants sont Aiud, Turda, Triteni. Leurs vins semi-doux et doux sont très bons, mais il y a aussi de vins de consommation courante, ayant une dose d'acidité. Les vins les plus populaires sont Feteasca Alba, Riesling Italian, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Tramier, Pinot Gris, Neuburger et parmi les variétés destinées à la consommation il faut mentionner Perla de Csaba, Chasselas doré, Muscat Hamburg.

1.4. Le marché de la vigne et du vin dans le département d'Alba (Serra Alexandra, Terfeca Diana)

Clin d'oeil sur le marché du vin roumain



Source de l'image: <http://www.winetaste.ro/images/vinom/1-0-4.jpg>

La Roumanie occupait en 1995 la 5e place au niveau européen après l'Espagne, l'Italie, la France et le Portugal en ce qui concerne sa surface viticole, la même place du point de vue de

sa production de raisin (derrière l'Espagne, l'Italie, la France et l'Allemagne), la 6e place en tant que producteur de vin après l'Italie, la France, l'Espagne, l'Allemagne et le Portugal et la 7e place en fonction de la consommation interne de vin après la France, l'Italie, l'Allemagne, l'Espagne, la Russie et la Grande-Bretagne.

En fonction de leurs caractéristiques qualitatives et de leur composition, aussi que de la technologie de production, la Roumanie produit 402 types de vin: 11 types de vin pour la consommation courante, 42 types de vin de qualité supérieure, 118 types de vin de qualité supérieure avec dénomination d'origine (VOD) et 231 types de vin de qualité supérieure avec dénomination d'origine et degrés de qualité (VDOC).

En ce qui concerne leur contenu de sucre, les vins peuvent être:

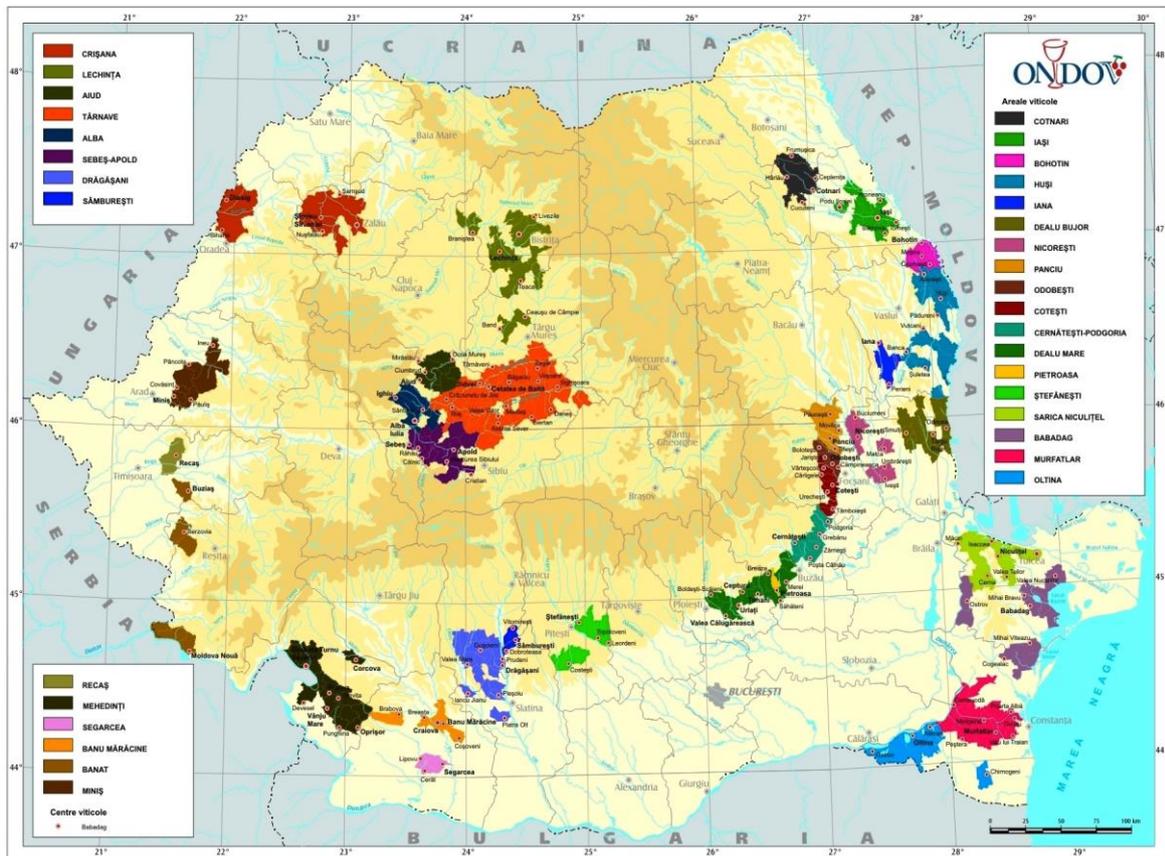
- des vins secs (Riesling italien, Fetească regală)
- des vins secs et demi-secs (Fetească albă, Sauvignon, Riesling du Rin)
- des vins secs et demi-secs, parfois même mi-sucré (Pinot gris, Traminer roz)
- des vins mi-sucrés et doux (Muscat Ottonel).



[Cătălin Păduraru](http://www.viddler.com/v/3e430c36), acteur et spécialiste dans le domaine de l'œnologie, parle dans une vidéo publiée sur son site (<http://www.viddler.com/v/3e430c36>) et intitulé « Oenoimpresii. Județul Alba » (« Oenoimpressions. Département d'Alba ») de la qualité des vins de notre département.

Les principales variétés de vin provenant des vignobles roumains

ROMÂNIA DENUMIRILE DE ORIGINE CONTROLATĂ PENTRU VINURI



Source: <http://www.onvpv.ro/gal/admin/1/2.jpg>

La géographie et le climat varié de Roumanie en font un territoire idéal pour la production de vins de qualité. Pour mieux connaître les principales régions productrices de vin, nous vous recommandons de voir le reportage d'Eugen Demeterca, « In căutarea vinului pierdut » (« A la recherche du vin perdu ») : <http://www.viddler.com/v/52596a3c> avant de lire la présentation ci-dessous.

La Moldavie

Sur les collines du nord, le vignoble de Cotnari produit des vins provenant de variétés exclusivement autochtones: Grasa de Cotnari, Tămâioasa românească, Feteasca albă et Frâncușa. Le vignoble de Husi est connu surtout pour Busuioaca de Bohotin, inégalable par son arôme et sa finesse, en même temps que le vignoble d'Odobesti qui donne son fameux vin blanc et doux Galbena de Odobesti. A Bucium et à Panciu, on produit aussi du vin mousseux.

La Valachie

En Valachie prédominent les vins rouges de grande classe. A Urlati, Dealu Mare et Tohani on obtient la Feteasca neagră (noire), un des meilleurs vins rouges roumains. A Valea Calugarească, le porte-drapeau est le Cabernet Sauvignon, vin d'une couleur intense; à Stefanesti naît le célèbre Tamâioasa romanească (Muscat roumain).

La Dobroudja

Murfatlar est le plus grand vignoble de la région d'entre le Danube et la Mer Noire. Une élite de vins blancs et noirs y est produite: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Riesling, Pinot Gris, Traminer, Chardonnay. «La larme d'Ovide» - liqueur parfumée et fraîche - est un hommage au grand poète latin Ovide, exilé, vers le début du 1er millénaire, dans la colonie de Tomis (aujourd'hui ville de Constanta).

Le Banat

Au début du XIXe siècle, les vins de Banat (les vignobles de Recas, Tirol, Buziaș) jouissaient d'une grande renommée à la Cour Impériale de Vienne. Les variétés produites sont Cabernet Sauvignon, Merlot, Feteasca royale et Riesling italien.

La Transylvanie

Les vins de la Transylvanie sont parfumés, agréables et raffinés. Les vignobles de Miniș, Jidvei, Alba Iulia, Lechința se trouvent dans des paysages pittoresques. Parmi les vins rouges il faut mentionner le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Pinot noir et parmi les vin blancs la Feteasca albă (blanche), le Riesling italien, le Pinot gris, ou bien le rosé Traminer.

Les variétés de vin provenant des vignobles du département d'Alba

Le marché roumain du vin est dominé par 4 grands producteurs : Murfatlar, Cotnari, Vincon et Jidvei, ce dernier faisant partie de notre département (vignoble de Târnavé).

Tous ces producteurs commercialisent des vins de qualité qui portent le label VDOC (vin à dénomination d'origine contrôlée). La concurrence est acerbé et se traduit surtout par l'offre généreuse présente dans les étals des magasins et par les nombreuses campagnes de promotion qui visent à attirer les consommateurs vers certaines marques de vin.



Source: http://www.youtube.com/watch?list=UUmfuumt8COuDIK_yWhu2keQ&v=Q3xHblM2R-8

Les principaux vins produits à Jidvei sont le Sauvignon Blanc, un vrai leader du vignoble, le Feteasca regală, le Chardonnay, le Muscat Ottonel et le Riesling italien.

En parlant du vignoble d'Aiud, ses vins, moelleux et doux ont toujours été jugés parmi les meilleurs de la Transylvanie. Le plus représentatif vin de ce vignoble est Feteasca albă, mais on y rencontre aussi autres types de vins : Pinot Gris, Sauvignon, Riesling italien, Riesling du Rin, Feteasca regală, et Muscat Ottonel.

Les vins du vignoble de Sebeș-Apold ont une acidité ressentie au goût.



Source de l'image: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/podgoriile-judeului-alba/podgoria-alba>

Les vins du vignoble d'Alba-Iulia, issus de variétés comme Feteasca albă, Riesling italien, Sauvignon blanc, Grasă de Cotnari, Muscat Ottonel, Traminer, Pinot gris, sont agréables à déguster et d'une couleur jaune doré, fine et veloutée.

Comme tous les producteurs roumains de vin, ceux de notre département ont été affectés eux aussi par la crise mondiale. En 2009, la production n'a plus progressé au même rythme

qu'auparavant et cette année-ci aucun revirement n'est à prévoir. Parmi les facteurs responsables du déclin du marché du vin, il faut mentionner le durcissement des conditions d'accès aux crédits bancaires nécessaires à poursuivre les investissements et le changement du comportement des consommateurs.

BIBLIOGRAPHIE ET WEBGRAPHIE:

APEV: un portal al vinurilor românești: [en ligne], [consulté le 05 octobre 2013]. Disponible sur: <http://www.wineromania.com/>

ASSEMBLÉE des Régions Européennes Viticoles (AREV) [en ligne], [consulté le 05 octobre 2013]. Disponible sur: <http://www.arev.org/fr/presentation/historique>

ISTORICUL viticulturii în Transilvania [en ligne], [consulté le 10/12/2013]. Disponible sur: <http://www.scvblaj.ro/istoric/istoricul-viticulturii-in-Transilvania>

In CĂUTAREA vinului pierdut [en ligne], [consulté le 16/10/2013]. Disponible sur: <http://catalinpaduraru.ro/2009/09/in-cautarea-vinului-pierdut-transilvania-eugen-demeterca/>

MACICI, Mihai. *Vinurile României*. București: Alcor, 1996, p. 91-92.

NISTOR, Teofilia. *Les vins roumains : un marché en pleine crise* [en ligne], [consulté le 21/02/2014]. Disponible sur: <http://voyages.ideoz.fr/vins-roumains-en-crise/>

PĂDURARU, Cătălin. *Oenoimpresii. Județul Alba* [en ligne], [consulté le 16/10/2013]. Disponible sur: <http://catalinpaduraru.ro/2011/04/oenoimpresii-din-alba/>

PODGORIA Aiud [en ligne], [consulté le 15/01/2014]. Disponible sur: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/podgoriile-judeului-alba/podgoria-aiud> ;

PODGORIA Alba Iulia [en ligne], [consulté le 10/13/2014]. Disponible sur: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/podgoriile-judeului-alba/podgoria-alba>

PODGORIA Târnave [en ligne], [consulté le 21/11/2013]. Disponible sur: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/podgoriile-judeului-alba/podgoria-tarnave>

PODGORIA Târnave. In: COTEA, Valeriu V. *România-Țara Vinului*. București : AdLibri, 2008, p. 91-92.

PODGORII românești [en ligne], [consulté le 21/11/2013]. Disponible sur: <http://www.roportal.ro/articole/podgorii-romanesti-4736.htm>

POTENTIEL viticole de Roumanie [en ligne], [consulté le 21/11/2013]. Disponible sur: http://www.transylvania.be/new/viticulture/apercu_fr.html#potentiel

REGIUNEA viticolă Transilvania. In: COTEA, Valeriu V. *România Țara Vinului*. București : AdLibri, 2008, p. 87-92

ROMAN, Radu Anton. *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*. București: Paideia, 2001

ROMÂNIA viticolă: Drumurile viei și vinului: Vinurile Transilvaniei [en ligne], [consulté le 15/01/2014]. Disponible sur: <http://www.zoresti.ro/romania-viticola.html?start=3>

ROMÂNIA viticolă: repere istorice [en ligne], [consulté le 13/02/2014]. Disponible sur: <http://www.winetaste.ro/vinul-si-omul.html>

ROMÂNIA-Țara Vinului [en ligne], [consulté le 21/11/2013]. Disponible sur: http://www.wineromania.com/files/docs/romania_RO.pdf

SAVUREAZĂ România [en ligne], [consulté le 26/01/2014]. Disponible sur: <http://vinvest.ro/?p=254>

TILEAGA, Florin-Rares. *Țara Târnavelor*. In : **JUDEȚUL Alba: ghid turistic**. Alba Iulia: 2011, p. 224-225.

TIMONEA, Dorin. *Alba pe harta viticulturii: patru podgorii și mii de hectare cultivate cu viță de vie* [en ligne], [consulté le 14/11/2013]. Disponible sur: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-harta-viticulturii-patru-podgorii-mii-hectare-cultivate-vita-vie-1_51cd4928c7b855ff56d621c5/index.html

UNGUREANU, Adrian. *Podgoriile Ciumbrud-Aiud din Alba* [en ligne], [consulté le 15/01/2014]. Disponible sur: <http://www.gazetadeagricultura.info/struguri-vita-de-vie/602-vinurile/11693-podgoriile-ciumbrud-aiud-din-alba.html>

La VITICULTURE en Roumanie [en ligne], [consulté le 16/10/2013]. Disponible sur: http://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_en_Roumanie

VIILE și vinul din Romania, [en ligne], [consulté le 04/12/2013]. Disponible sur: <http://www.winetaste.ro/vinul-si-omul/13-viile-si-vinul-din-romania.html>

LES VINS et les vignobles roumains. In **La Lettre de Gironde-Roumanie**, p.1-3 [en ligne], [consulté le 14/01/2014]. Disponible sur: <file:///C:/Users/User/Desktop/lettre14.pdf>

ZAMFIR, Răzvan. Adevăratul gust al vinului. Istoria viticulturii în România [en ligne], [consulté le 04/12/2013]. Disponible sur: <http://www.businesscover.ro/05-12-2013-adevaratul-gust-al-vinului-istoria-viticulturii-in-romania/>

Sous-thème 2: L'évolution des métiers du vin et de la vigne dans la région d'Alba

Problématique: Quelle place pour le vigneron sur le marché économique contemporain?

2.1. Les secrets du vin et de la vigne (Danci Ioana, Ilisiu Andrei)

Comme de toute chose, il y a des secrets de la vigne et du vin



Source de l'image : <http://www.wmag-oenologie.fr/decouvrir-cepage-secret-vin-448>

Jusqu'à l'attaque du phylloxéra en Roumanie dominaient les cépages autochtones: Feteasca Alba, Feteasca Regala, Tamâioasa Româneasca, Galbena de Odobesti, Grasa de Cotnari, Babeasca Neagra, Feteasca Neagra, Busuioaca de Bohotin etc. Le phylloxéra, qui commence à sévir entre 1880 et 1884, a entraîné la destruction des plantations pendant une période de 20-30 ans, causant des transformations profondes dans la structure des assortiments traditionnels. Pour combattre le fléau, entre 1880-1890, on a testé plusieurs méthodes, entre autres, le greffage et l'utilisation des hybrides directement producteurs. Après l'attaque du phylloxéra et jusqu'à la deuxième guerre mondiale, de nouveaux cépages de provenance occidentale commencent à être importés.

Les cépages rencontrés dans le département d'Alba sont: Fetească Regală, Fetească Albă, Gerwurztraminer ou Rose Traminer , Sauvignon Blanc , Muscat Ottonel , Riesling Italien , Pinot Gris, Chardonnay , Pinot Noir . Les premiers cépages étrangers ont été importés par un souci de qualité, en parallèle avec de nouvelles préoccupations pour le développement des forces de production et pour des recherches systématiques. Les cépages qu'on introduit dans cette période ce sont des cépages de grande qualité provenant de pays occidentaux: Aligoté,

Riesling italien, Muscat Ottonel, Muscat de Frontignan, Cabernet Sauvignon, Traminer rose, Pinot gris, Muscat Ottonel, Pinot Noir, Merlot et Malbec

Si les cépages blancs sont mieux connus du grand public que les cépages rouges, c'est tout simplement parce que les vins blancs sont plus souvent constitués d'un seul cépage que les vins rouges. Mais ce que l'on sait moins, c'est qu'un même cépage n'aura pas tout à fait les mêmes caractéristiques selon la région, et donc le terroir, où il est cultivé.

Pour le département d'Alba, les cépages les plus connus sont : Fetească regală, Fetească albă, Traminer rose, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Riesling Italien, Pinot Noir et Pinot Gris, Chardonnay.

Fetească regală: cépage de cuve blanc roumain, originaire de la commune de Daneș dans la région de Brasov; peut-être un hybride naturel de Feteasca alba et Grasa de Cotnari; il a été découvert et répandu vers 1920 par le pépiniériste Gaspari de Medias, avant d'être présenté en 1928 à une exposition de fruits sous le nom de Feteasca Regală.

Feteasca albă: cépage de cuve blanc connu depuis des siècles en Moldavie et en Transylvanie.

Traminer Rose: une très bonne variété demi-aromatique; les raisins, très doux, ont une couleur qui varie du rose foncé au rouge.

Sauvignon blanc: cépage introduit en Roumanie dans la période post phylloxérique; il occupe une place de premier plan dans la gamme des vins de haute qualité, étant cultivé en Transylvanie, en Olténie et en Dobroudja.

Muscat Ottonel : cépage autochtone qui a survécu à l'invasion phylloxérique; il donne des vins de dessert ou de dégustation, qui se distinguent par leur richesse d'arôme.

Riesling italien: cépage d'origine incertaine, date d'avant l'invasion phylloxérique; vinifié en vins secs fermes, il peut servir aussi à la production de vins mousseux.

Pinot gris: cépage gris, originaire de Bourgogne, muté du Pinot noir; les vins issus du Pinot gris se distinguent par leur complexité aromatique de fruits blancs, de champignons, de miel, de vanille et de cannelle.

Pinot Noir: s'est très bien adapté dans la plupart des régions du pays, mais moins bien en Transylvanie; les vins obtenus sont de qualité supérieure, de robe rouge tuile, ronds et fruités, riches en alcool.

Chardonnay : cépage blanc d'origine française ; son raisin doré donne de grands vins blancs aux arômes variés aux notes d'agrumes et de fruits secs.



Pour la culture de la vigne, le climat et l'environnement et le travail du viticulteur sont très importants

Le vin est un produit agricole naturel reconnu par les traités de l'Union Européenne et défini comme un « produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisin ». La production de vin est sans doute une des technologies les plus complexes qui soient pour fabriquer un bien de consommation, mais, en même temps, le sujet d'un bon nombre de légendes et de « secrets de fabrication ».

Parmi les éléments objectifs qui contribuent à la qualité d'un vin il faut mentionner les conditions climatiques, le terroir, les cépages, l'exposition des coteaux, âge des vignes, le processus de vinification et le temps nécessaire au vieillissement du vin.

Pour que la vigne pousse bien, elle a besoin d'une température douce et sèche, une altitude de 800 mètres maximum, un sol pas trop absorbant et du soleil. S'il y a des changements de climat comme le gel, la grêle, ou des pluies trop abondantes, le raisin sera inutilisable et on ne pourra pas en faire du vin.

Il faut le savoir, la vigne demande beaucoup de soins de la part du viticulteur: labourer, entretenir les sols, tailler les vignes en hiver et en été et les traiter contre les maladies qui peuvent détruire entièrement le vignoble.

Il ne faut pas moins de 5 ans pour que la récolte soit possible. Et si au bout de dix ans, la vigne produit moins de raisins, très souvent la qualité des raisins est supérieure. De nos jours, pour les vendanges (moment où on récolte les grappes de raisin), le travail des hommes est parfois remplacé par des machines.



Transformer le raisin en vin

Après la récolte, il faut transformer le raisin en vin. C'est cet ensemble de techniques que l'on appelle la vinification. La première étape nécessaire s'appelle le « foulage ». Autrefois le

raisin était « foulé » c'est à dire qu'il était écrasé avec les pieds dans un grand récipient. De nos jours les grappes sont directement mises dans un broyeur, que l'on appelle tout de même « fouloir ».

Aussitôt que les grains de raisins sont écrasés, ils commencent à fermenter. Une autre machine s'occupe de l'égrappage.

Le liquide épais que l'on obtient s'appelle le moût. On le met à ce moment-là dans les cuves de fermentation.

A l'aide de levures spéciales, on maîtrise parfaitement la métamorphose du sucre en alcool. Le sucage (ou chaptalisation), permet d'augmenter la quantité d'alcool. Cette étape est très contrôlée. Les moûts fermentent alors avec les peaux pendant 1 à 5 semaines. Pendant ce temps les tanins et les pigments sont extraits et ils donnent sa couleur au vin.

Ensuite, les vins sont récupérés sous 2 formes : il y a le liquide qui sort de la cuve, que l'on appelle « vin de goutte », et les résidus, grappes, pulpes qui sont pressurés et qui constituent le « vin de presse ». On mélange le tout dans des fûts ou dans des cuves, pour qu'il arrive à maturation et cette étape peut durer plusieurs années.

Après cela le vin est clarifié par une étape qui s'appelle le « collage ». En fait on lui ajoute de la gélatine ou du blanc d'œuf qui se charge de récupérer les grosses particules.

Finalement, il est filtré et mis en bouteilles ou en tonneau.



Source de l'image : <http://www.whiterabbit.ro/clasic/degustare-de-vin-la-murfatlar.html>

Comment le bon vin arrive sur la table du consommateur?

Les meilleurs vins (que l'on appelle aussi les crus), sont vieillis en fûts de chêne et continuent à s'améliorer même après la mise en bouteille. Donc il y aura une différence claire entre les arômes primaires et finals des vins, connus comme le bouquet du vin.

Quand le vin est exposé à la chaleur, à la lumière, aux fluctuations d'humidité et de température, il peut s'abîmer. C'est pourquoi il faut accorder une attention particulière au stockage. Il se réalise dans des caves spécialement aménagées appelées dans notre

département «chimnițe». Chez nous, les caves sont placées au-dessous de la maison et forment un sous-sol. Les bouteilles sont bouchées de bouchons en liège recouvert de plâtre ou de résine et les bouteilles sont placées sur les étagères en position horizontale pour que le bouchon soit en contact permanent avec le liquide et assure une étanchéité adéquate. Les meilleures étagères pour le stockage sont les étagères de bois qui permettent de placer chaque compartiment un seul assortiment du vin.

Le vin, particulièrement le vin rouge, contient toute une série de composés végétaux dotés de propriétés bienfaisantes pour la santé, appelés phytonutriments, parmi eux se trouvent des polyphénols, qui sont de puissants antioxydants bénéfiques pour la santé du cœur. Deux verres par jour pour les hommes, un verre par jour pour les femmes représentent une consommation modérée.

2.2. Formations aux métiers de la viticulture (Rusu Ionela, Drăghiță Vasile)



Source de l'image : <http://pivnicer.blogspot.ro/2011/10/vintest-cu-talc-pentru-pivnicer-si.html>

Panorama des métiers de la viticulture

En 2013, le Ministère roumain du Travail, de la Protection Sociale et de la Famille et le Ministère de l'Éducation Nationale ont approuvé le statut du viticulteur. Autour du viticulteur qui cultive la vigne et qui est impliqué dans la vie de la cave coopérative, de nombreux métiers peuvent se développer.

Dans la vigne

- le vigneron : il cultive ses vignes toute l'année, depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges à la fin de l'été. Il entretient les vignes, plante la vigne, il la taille, la traite, il vendange;
- le chef de culture : il conseille et optimise le travail du viticulteur. Il permet de prendre un peu de recul sur le vignoble en identifiant par exemple, les spécificités d'une parcelle par rapport à une autre.

Dans le chai

- le maître de chai : il organise les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins, vérifie l'entretien du matériel, encadre les saisonniers etc.

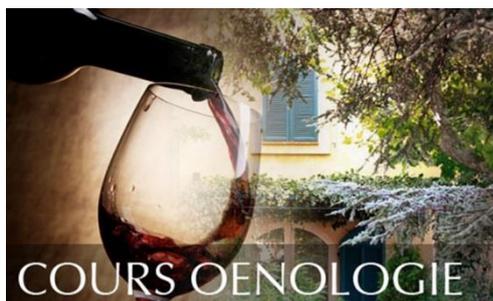
- le caviste : il est sous les ordres du maître de chai. Il intervient dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à la mise en bouteille; son rôle est de faire en sorte que la vinification s'effectue dans les meilleures conditions possibles. Les activités du caviste sont variées : extraire le jus, filtrer, contrôler la température et la densité, goûter le vin tout au long du processus, et ce jusqu'à la mise en bouteille;
- l'œnologue : pendant toute l'année, il suit les traitements nécessaires de la vigne (plante et sol); il analyse le potentiel en sucre et en alcool; il décide de la date de la vendange.



Source de l'image : <http://pivnicer.blogspot.ro/2012/01/cred-cu-tarie-ca-vinul-poate-fi.html>

Dans la commercialisation du vin

- le négociant : il achète le raisin ou le vin, en vrac ou en bouteilles; son rôle peut aller de la production à l'élevage du vin, jusqu'à sa commercialisation; la seule chose que le négociant ne fait pas, c'est cultiver le raisin;
- le courtier : c'est un intermédiaire entre les producteurs et les acheteurs de vin (grandes surfaces, restaurants, particuliers, négociants...); il n'achète pas de vin lui-même mais pour les autres.
- le responsable commercial/agent : il vend le vin d'un ou plusieurs domaines ou négoce.
- le caviste : il gère une boutique ou un rayon spécialisé au sein d'un magasin.
- le sommelier : au restaurant, il achète les vins et crée la carte des vins; il est responsable de la cave et suit l'évolution des vins au cours du temps; il décide du moment opportun pour les mettre sur la carte; il conseille bien entendu les clients en salle sur les vins à choisir pour leur repas; il est aussi responsable de la façon dont le vin est servi (température, taille des verres, mise en carafe...); les formations spécifiques au métier de sommelier sont récentes et elles associent les cours théoriques et les stages.



Source de l'image : <http://www.terroirexperience.fr/20-cours-oenologie-marseille>

Les formations universitaires au domaine de la viticulture ont commencé en Roumanie dans la première moitié du XXe siècle, avec la création des premières facultés d'horticulture à Bucarest et Iasi. En 1986, au niveau national, tout l'enseignement supérieur agricole a été réorganisé et ces facultés sont devenues, généralement, des sections dans le cadre des facultés d'agronomie pour retrouver leur place après la chute de Ceausescu, en 1989.

Il y a ensuite des fournisseurs locaux de formation au domaine de la viticulture et même des projets européens de formation de la ressource humaine (un exemple de projet est celui implémenté en 2011 dans la région Bucarest-Ilfov par Vinexpert qui a permis à 180 chômeurs de suivre des cours de reconversion professionnelle au métier de sommelier : <http://www.training-somelier.ro/index.php?id=1>).

Au niveau de notre département, même il y a encore des lycées ayant la spécialisation « Agriculture » (Lycée Technologique « Stefan Manciulea » de Blaj – 2 classes de 28 places en 2013, Lycée Technologique « Țara Moșilor » d'Albac- 2 classes de 28 places en 2013, Lycée Technologique Agricole « Alexandru Borza » de Ciurubud – 3 classes de 28 places, Lycée Technologique de Jidvei - 2 classes de 28 places en 2013, conformément aux informations offertes par le site national du concours d'admission au lycée (<http://admitere.edu.ro/2013/rapoarte/index.html>), la spécialisation « Viticulture » n'existe pas.

Même si les formations au domaine de la viticulture ne sont plus présentes dans notre département, il ne faut pas oublier qu'à Ciurubud une telle formation a été dispensée pour plus d'une cinquantaine d'année.



Source de l'image: <http://www.ctageoagiu.ro/>

Bref historique du Lycée Technique Agricole « Alexandru Borza »

En 1934, le Lycée « Bethlen Gabor » d'Aiud a acheté la propriété Kemeny Arpad contenant un vignoble et quelques bâtiments en mauvais état de conservation. Une année plus tard, en

1935, a été fondée ici l'Ecole Technique Viticoles pour la Formation des Maîtres (Școala Viticolă Tehnică de Maiștri). Les 49 élèves inscrits dans la première année d'étude ont suivi une formation de 2 ans. En 1947, cet établissement scolaire est devenue l'Ecole Pratique Agricole et la durée des études a été prolongée à 3 ans, puis en 1948, après la Reforme de l'enseignement agricole, elle s'est transformée dans l'Ecole Professionnelle de Vinification qui préparaient les élèves dans les domaines de la culture fruitière, la viticulture et la zootechnie. Même si la dénomination de l'établissement scolaire a changé plusieurs fois le long du temps pour devenir en 2012 le Lycée Technique Agricole « Alexandru Borza » (Alexandru Borza, le fondateur de la géobotanique en Roumanie, est né à Alba Iulia en 1887), la formation au domaine de la viticulture a continué à exister dans l'offre de cours jusqu'à la fin du XXe siècle.

A Blaj il existe depuis 1959 un institut de recherche spécialisé en viticulture et vinification, Societatea de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură (<http://www.scvblaj.ro>).

2.3. Portraits de vigneron (Iancu Adina)

J'ai choisi de présenter deux personnalités profondément impliquées dans la viticulture de notre département : Claudiu Necșulescu et Toth Csaba.



Source : <http://www.ziarulunirea.ro/jidvei-tara-vinului-de-pe-tarnave-214357.html>

Claudiu Necșulescu

A 50 ans, le patron de la Société Viticole de Jidvei a derrière lui une carrière de succès. En 1987, il finissait ses études à la Faculté de véhicules routiers de l'Université de Brașov. Avant la Révolution de 1989, il a travaillé à une station d'outillages de Constanța, puis il a démarré ses propres affaires à côté de son père. « Excepté le commerce d'alcool et de tabac, j'ai tout essayé dans les années '90 », avouait-il dans une interview accordée au journal « Ziarul financiar ».

En 1998 il a acheté une unité à vocation viticole nommée « Perla Târnavei Jidvei » alors qu'elle était au bord de la faillite. Graduellement, l'acquéreur a modernisé l'équipement — la plantation mécanique est maintenant assistée par GPS — et acheté les terres voisines. Tant et si bien que le domaine est passé de 700 hectares à 5000, ce qui inclut le vignoble, mais aussi les installations de vinification ultramodernes, une pépinière de plants de vigne, des vergers ainsi que des pâturages et des bâtiments pour quelque 500 moutons, 700 vaches et autres animaux de ferme. À Cetatea de Balta, un hameau voisin de Jidvei, un beau château médiéval

reconstruit au XVIIe siècle selon le modèle de celui de Chambord, en France, appartient également au domaine.

S.C. Jidvei SRL n'est pas la seule affaire de Claudiu Necșulescu. Il a investi plus de 2,5 millions d'euros dans une fabrique de construction de Medgidia et il a aussi un projet immobilier évalué en 2007 à 40 millions d'euros.



Source de l'image : http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/premiu-vinurile-judetului-alba-gala-vinurilor-2013-participa-50-mici-cultivatori-vita-vie-1_519e0914c7b855ff561c4db1/index.html

Toth Csaba

Il est né le 02 juin 1952 à Lunga (Covasna), mais il vit depuis presque 40 ans à Alba Iulia. Il a étudié au Lycée Agricole de Ciurubrud, puis à l'Université « 1 Decembrie 1918 », la spécialisation « Le management des unités commerciales et de tourisme ».

Dans une interview accordée au journal « Adevărul » (http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-csaba-toth-cucerit-medalii-vinuri-colectie-1_50ae9fad7c42d5a6639e873f/index.pdf) il avoue qu'il n'aime pas le désordre, les ordinateurs, les gens qui ne respectent pas l'environnement et les jeunes rebelles et bruyants et que ses passions sont la lecture, le football et les excursions en nature.

En parlant de l'évolution de sa carrière, il affirme que pendant le lycée il a découvert la magie de la viticulture grâce à un de ses professeurs. Juste après le lycée, il est rentré à Covasna et il a travaillé comme caviste à l'Entreprise de Vinification de Sfântu-Gheorghe. C'est l'évêque catholique Marton Aron qui lui a proposé de revenir à Alba Iulia et de s'occuper du vignoble de l'Archidiocèse romano-catholique. Il continue à s'en occuper, mais il a aussi son vignoble et ses vins sont connus dans toute la région d'Alba.

Après la Révolution de 1989, il a commencé à participer aux foires, aux présentations et aux concours viticoles pour promouvoir ses produits. Dans son palmarès il y a 34 médailles obtenues aux concours nationaux et internationaux.

BIBLIOGRAPHIE ET WEBGRAPHIE:

ANGHEL, Mihai. *Tehnologia de producere a vinului* [en ligne], [consulté le 12/01/2014]. Disponible sur: <http://drumulvinului.blogspot.ro/2010/01/tehnologia-de-ontinere-vinurilor.html>

ALBA: Csaba Toth a cucerit medalii cu vinuri de colecție [en ligne], [consulté le 11/01/2014]. Disponible sur: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-csaba-toth-cucerit-medalii-vinuri-colectie-1_50ae9fad7c42d5a6639e873f/index.html

ATTWOOD-PHILIPPE, Paul. *Les énigmes du vin : la magie du tonneau révélée* [en ligne], [consulté le 07/12/2013]. Disponible sur: <http://www.visionbourgogne.com/wine/degustations-visites-cours/beaune/les-enigmes-du-vin-la-magie-du-tonneau-revelee1/>

CEPAGES de Roumanie [en ligne], [consulté le 21/11/2013]. Disponible sur: http://www.transylvania.be/new/viticulture/apercu_fr.html#potentiel

COMMENT le vin est-il fabriqué ? [en ligne], [consulté le 02/02/2014]. Disponible sur: http://www.jedessine.com/c_32172/activites/trucs-astuces/fiches-pratiques/comment-le-vin-est-il-fabrique

DAVID, Ioana. *Claudiu Neculescu. Jidvei: În afara de comert cu alcool și tutun, am facut de toate în perioada anilor '90* [en ligne], [consulté le 15/10/2013]. Disponible sur: <http://www.zf.ro/companii/claudiu-neculescu-jidvei-in-afara-de-comert-cu-alcool-si-tutun-am-facut-de-toate-in-perioada-anilor-90-4866757/>

DEPOZITAREA și valorificarea vinului [en ligne], [consulté le 07/12/2013]. Disponible sur: <http://www.taravinului.ro/index.php/ro/tradiie-a-viticultur/viticultura/91-depozitarea-i-valorificarea-vinului>

DIACONU, Simona. *Noile tehnologii de vinificație înlocuiesc munca omului din podgorie* [en ligne], [consulté le 26/09/2013]. Disponible sur: www.eva.ro/detalii/stiri/noile-tehnologii-de-vinificație-inlocuiesc-munca-omului-din-podgorie-906964.html

DESERT, Aurélie. *Découvrir les cépages ou les secrets du vin* [en ligne], [consulté le 29/10/2013]. Disponible sur: <http://www.wmag-oenologie.fr/decouvrir-cepage-secret-vin-448>

Les DIFFÉRENTS métiers du vin [en ligne], [consulté le 05/11/2013]. Disponible sur: www.ingoodwinetrust.com/2010/03/16/les-differents-metiers-du-vin/

JIDVEI: Țara Vinului de pe Târnavă [en ligne], [consulté le 22/01/2014]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/jidvei-tara-vinului-de-pe-tarnave-214357.html>

LICEUL Tehnologic agricol „Alexandru Borza” Ciumbrud. [en ligne], [consulté le 22/02/2014]. Disponible sur: <http://www.aiud.ro/ciumbrud/simona.html>

PARENT, Carolyne. *Le vin de la jeune fille* [en ligne], [consulté le 17/12/2013]. Disponible sur: <http://www.romaniatourism.com/press-le-vin-de-la-jeune-fille.html>

PREGATIREA și întreținerea butoaielor pentru vin. [en ligne], [consulté le 27/01/2014]. Disponible sur: <http://www.monitoruldevalcea.ro/actualitate/10834/>

SIMONA, Monica. *Tehnologia de producere a vinului* [en ligne], [consulté le 07/12/2013]. Disponible sur: <http://www.scribd.com/doc/44477429/Tehnologia-de-Producere-a-Vinului>

STANDARD ocupațional: viticultor [en ligne], [consulté le 07/01/2014]. Disponible sur: http://www.mpsfc.gov.md/file/2013/interne/SO_Viticultor_ROM.pdf

TOUT savoir sur le vin [en ligne], [consulté le 15/02/2014]. Disponible sur: <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages>

Sous-thème 3: Le vin et la vigne dans la littérature et le folklore du département

Problématique: Comment le vin et la vigne sont-ils représentés dans la littérature et le folklore de notre département ?

3.1. Le vin, la vigne et le vigneron dans l'œuvre de Lucian Blaga, grand écrivain de notre département (Bakai Alexandru, Morar Mircea)

Lucian Blaga: un destin exceptionnel



Source de l'image : <http://www.ideiromanesti.ro/2012/12/lucian-bлага-1919.html>

Lucian Blaga naît le 8 mai 1895 dans la famille d'un prêtre transylvain, dans le petit village transylvanien de Lancrem, situé aux confins des Carpates Occidentales, près d'Alba Iulia.

Enfant, il a prononcé, dit-on, ses premiers mots à l'âge de quatre ans. Dans son poème « Autoportrait », il se définit: « Lucian Blaga est silencieux comme un cygne. » Son enfance est donc placée sous le signe de « l'incroyable absence du mot. », qui lui fera se méfier des paroles vaines.

Après les années de primaire dans son village natal, il sera élève au Lycée « Andrei Saguna » de Brașov ville où il restera entre 1906 à 1914. Quand éclate la Première Guerre

Mondiale, il commence ses études en théologie à Sibiu. Ensuite, il suit les études à l'Université de Vienne, où il obtient le titre de docteur en philosophie en 1920, avec sa thèse « Kultur und Kenntnis » (« Culture et connaissance »).

De retour dans une Roumanie réunifiée, il publie en 1919 « Poemele lumini » (« Les poèmes de la lumière») et un recueil d'aphorismes « Pierres pour mon peuple ». Il travaille pour différents journaux transylvaniens et tient notamment une chronique pour Culture à Cluj, puis il entre dans la carrière diplomatique en 1926 et il représente la Roumanie en diverses ambassades à l'étranger : à Varsovie, Prague, Vienne (1932), Berne et Lisbonne (1938). Élu à l'Académie roumaine en 1937, il y prononce, comme discours d'entrée, son célèbre « Éloge du Village Roumain. »

Deux ans plus tard, il devient professeur de philosophie à l'Université de Cluj. À partir de 1943, il est rédacteur en chef du magazine Saeculum. En 1948 il est exclu de l'Université et de l'Académie Roumaine parce qu'il avait refusé d'apporter son soutien au nouveau régime communiste. Ses livres sont sortis des bibliothèques et des librairies et il est interdit de publication. De 1949 à 1959, année de sa retraite, il travaille comme chercheur à l'Institut d'Histoire et de Philosophie de Cluj, puis comme conservateur à la Bibliothèque de l'Académie de Cluj. En 1956, Lucian Blaga est nominalisé pour le Prix Nobel pour la littérature, à la proposition de l'Université Sorbonne de Paris et Sapienza de Rome, mais les autorités roumaines ne le soutiennent pas et l'académie Nobel cédera, nommant Ramon Jimenez à sa place.

Lucian Blaga décède à Cluj, le 6 mai 1961, des suites d'un cancer, peu après sa dernière libération quelques années plus tôt. Il a été enterré dans son village natal, Lančrăm.

Symboles viticoles dans l'œuvre de Lucian Blaga

Lucian Blaga a accordé dans son œuvre (essais, poèmes et surtout pièces de théâtre) une place spéciale à la mythologie nationale roumaine et au village roumain. Il a essayé de consolider la communauté roumaine autour de valeurs « éternelles » parce qu'il voulait montrer que l'identité nationale se fonde sur des constructions plus anciennes, comme les mythes, la tradition, les coutumes.

Nous avons essayé d'identifier des images viticoles dans quelques proses et poésies de Lucian Blaga.



Source de l'image :

<http://www.ideiromanesti.ro/2012/12/lucian-blaga-1919.html>

Le cahier manuscrit qui contient « Hronicul și cântecul vârstelor » date depuis 1946. Il a été publié après la mort de l'écrivain, en 1965, grâce au critique littéraire George Ivașcu. Le village que l'écrivain décrit dans le deuxième chapitre l'espace mythique de du village de son enfance. Un village où les vignes sont présentes : « vers l'est, mon horizon était représenté par le coteau couvert de vignes et les rouges, formations géologiques bizarres avec une architecture étrange, comme un temple égyptien » (« zarea mea spre răsărite era cuprinsă de coasta cu viile și râpele roșii, niște formațiuni geologice bizare cu o arhitectură de poveste, sau ca o așezare de templu egiptean »).



Source de l'image : <http://qmagazine.ro/life-style/se-cauta-nume-pentru-o-noua-specie-de-vita-de-vie/>

Une expérience vécue en 1950-1951 à Ocna Mureș, dans la maison de son ami Bazil Gruia, à la lumière rougeâtre d'une vigne, a inspiré au poète la poésie *Andante*. « Du haut de la colline couverte de vigne, le poète regardait loin, vers les Montagnes de Sebeș et me montrait un sommet qu'il avait l'habitude de contempler pendant son enfance. Près de nous, dans la vallée, au bord de Mureș, s'étendait Cisteiul de Mureș, mon village natal. C'était une confluence émouvante de paysages montagneux et champêtre, sous le soleil doux du début d'automne. Aux pieds de la vigne, près d'une hutte faite de branches et d'argile, il y avait un feu géant de brins de vigne, un barbecue impressionnant et un bon vin » (« Din cel mai înalt tăpșan al viei, poetul privea departe spre munții Sebeșului și îmi arăta un pisc pe care îl scruta și în copilărie, din Lancrăm. Lângă noi, în vale, pe malul Mureșului, se răsfăța Cisteiul de Mureș, satul meu natal. Era o confluență emoționantă de peisaje montane și campestre sub soarele lin al începutului de toamnă. La poala viei, în preajma unei colibe din lut și crengi, ne aștepta un foc uriaș din vreascuri de vițe, un grătar impresionant și un vin bun » Bazil Gruia, *Blaga inedit...*, p. 267.

Voilà quelques vers du poème champêtre « *Andante* » qui semblent descendre directement des méditations rustiques de Virgile :

Pe deal, într-o podgorie stropită vînăt,

te-aș duce uneori, să ne lovim de soare.

Să ne întîmpine o piersică pe creangă

ca un păcat de aur, toamna, pe dogoare.

J'aimerais parfois t'emmener

Sur la colline, dans un vignoble céruléen,

Pour nous heurter du soleil

Et pour qu'une pêche nous accueille

Accrochée d'une branche comme un péché doré

Enrobé de la chaleur de l'automne.

Dans le volume « Les pas du prophète » (« Pașii profetului ») il y a une très belle poésie intitulée « Anacréon » que traduisons ci-dessous :

În vițe roșii strugurii par sâni goi
ai toamnei, care se dezbracă rând pe rând
de foi.

Smulge-i tu din trunchiul lor robust
și stoarce-i,
stoarce-i bulgărilor de pământ
în gură – ca să-ți văd mânuțele
de dărnicie tremurând
și degetele umede de must.

Dans les vignes rouges les raisins
Semblent les sains nus de l'automne
Se déshabillant lentement de ses feuilles.
Arrache-les du tronc robuste
Et essore-les dans la bouche de la terre
Pour que je puisse contempler tes mains
Frémisantes et pleines de jus.

3.2. Le vin, la vigne et le vigneron du département d'Alba dans la littérature de notre département (Bakai Alexandru, Luca Irina, Vaslu Melisa)

Le vin et la vigne dans les textes sacrés et les peintures d'inspiration religieuse

Dans la Bible il y a plus de 500 mentions de la vigne et du vin, selon Daniel Combes, l'auteur du livre « Epopée du vin (de Noé à l'an 2000).

Les références au vin et à la vigne vont, dans l'Ancien Testament, de la grappe gigantesque rapportée du pays de Canaan à la consécration du pain et du vin par le Christ au cours de la Cène et, dans le Nouveau Testament, de la transformation de l'eau en vin lors des Noces de Cana à l'ivresse érotique de la Cantique des cantiques.

Dans le 1er chant, 13-14, de la Cantique des cantiques, il y a quelques vers superbes :

Periniță de mirt este iubitul meu,

care se ascunde între sânii mei.

Iubitul meu e ciorchinele de ienupăr,

din Enghedi, de la vii cules.

(Source du texte : <http://bibliaortodoxa.ro/vechiul-testament/9/C%C3%A2nt%C4%83ri>)

Mon bien-aimé est pour moi un sac de myrrhe,

repose sur ma poitrine.

Mon bien-aimé est pour moi une grappe de Chypre

dans les vignes d'Engaddi.

(Source du texte : http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_et_religion)

Le miracle du changement de l'eau en vin aux Noces de Cana



Source de l'image :

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pietro_Monaco_Noces_de_Cana.jpg

Il est fait connu que le miracle du changement de l'eau en vin aux Noces de Cana est présenté comme le premier de Jésus.

Și a treia zi s-a făcut nuntă în Cana Galileii și era și mama lui Iisus acolo. Și a fost chemat și Iisus și ucenicii Săi la nuntă. Și sfârșindu-se vinul, a zis mama lui Iisus către El: Nu mai au vin. A zis ei Iisus: Ce ne privește pe mine și pe tine, femeie? Încă n-a venit ceasul Meu. Mama Lui a zis celor ce slujeau: Faceți orice vă va spune. Și erau acolo șase vase de piatră, puse pentru curățirea iudeilor, care luau câte două sau trei vedre. Zis-a lor Iisus: Umpleți vasele cu apă. Și le-au umplut până sus. Și le-a zis: Scoateți acum și aduceți nunului. Iar ei i-au dus. Și când nunul a gustat apa care se făcuse vin și nu știa de unde este, ci numai slujitorii care scosese răpa știa, a chemat nunul pe mire, Și i-a zis: Orice om pune întâi vinul cel bun și, când se ameteșc, pune pe cel mai slab. Dar tu ai ținut vinul cel bun până acum. Acest început al minunilor l-a făcut Iisus în Cana Galileii și Și-a arătat slava Sa; și ucenicii Săi au crezut în El. (Source du texte : <http://bibliaortodoxa.ro/carte.php?id=35&cap=2>)

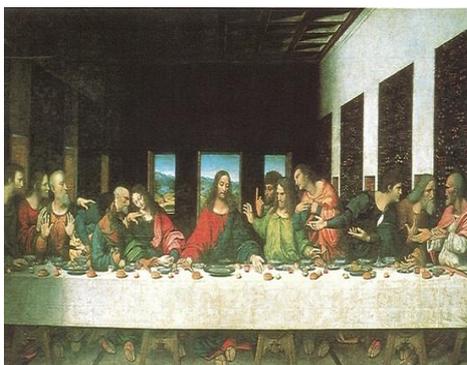
Le troisième jour, il y eut une noce à Cana de Galilée. La mère de Jésus était là. Jésus aussi fut invité à la noce ainsi que ses disciples. Le vin venant à manquer, la mère de Jésus lui dit « Ils n'ont pas de vin ». Jésus lui dit « Que me veux-tu, femme ? Mon heure n'est pas encore venue ». Sa mère dit aux serviteurs : « Faites ce qu'il vous dira ». Or il y avait là six jarres de pierre, pour les purifications des Juifs, contenant chacune deux

ou trois mesures. Jésus dit aux serviteurs : « Remplissez d'eau ces jarres ». Ils les remplirent jusqu'au bord. Il leur dit : « Puisez maintenant et portez-en au maître d'hôtel ». Ils lui en portèrent. Quand le maître d'hôtel eut goûté l'eau devenue du vin - il en ignorait la provenance, mais les serveurs la savaient, eux qui avait puisé l'eau - il appelle le marié et lui dit : « Tout le monde sert d'abord le bon vin et, quand les gens sont ivres, alors le moins bon ; toi, tu as gardé le bon vin jusqu'à présent ». Tel fut le commencement des signes de Jésus ; c'était à Cana de Galilée. Il manifesta sa gloire, et ses disciples crurent en lui.
(Source du texte : http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_et_religion)

Le vin peut devenir un breuvage redoutable

Si la Genèse présente le vin comme le « le sang de la vigne », il est conseillé de consommer le vin avec modération, car il peut devenir un breuvage redoutable. Le vin doit provenir d'une bonne vigne et de bons terroirs, pour qu'il fasse pas mal à celui qui le boit. Le Livre des Proverbes est là pour rappeler : « Le vin bu modérément est la joie du cœur et de l'âme », « Le vin bu jusqu'à l'ivresse découvre le cœur des superbes », « Le vin bu avec sobriété est une seconde vie », « Le vin bu avec excès est l'amertume de l'âme ». L'ivresse est nuisible et dans la Bible il y a au moins deux exemples que personne ne peut oublier : Loth, ivre, avait commis l'inceste avec ses filles et l'ivresse de Noé lui avait montré sa nudité devant ses fils.

La symbolique du vin



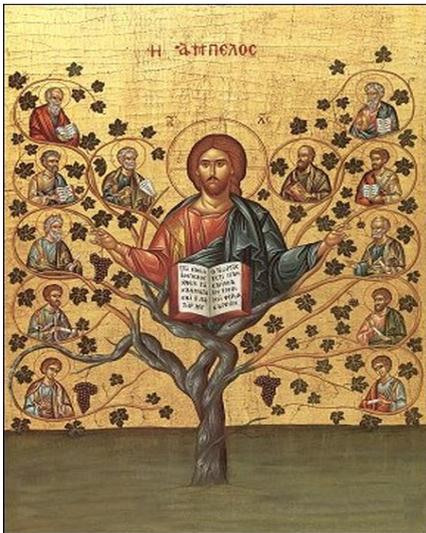
Source de l'image : <http://www.roportal.ro/articole/joia-mare-si-cina-cea-de-taina-4371.htm>

Je dirais qu'il n'est pas manqué d'intérêt qu'il y a deux mots hébreux pour désigner le vin. Le premier « yayin », c'est un terme générique rencontré 141 fois dans l'Ancien Testament pour indiquer les différents vins fermentés et non fermentés. L'autre mot est « tirosh » qui signifie

« vin nouveau ». Il apparaît 38 fois dans l'Ancien Testament et se rapporte au jus non fermenté, au jus doux qui est encore dans les raisins ou qui viens d'être essoré. Une Encyclopédie Hébraïque de 1901 affirme que « tirosh » a en lui une bénédiction, tandis que le vin fermenté est méfiant et donne des vertiges.

Dans la Cène la symbolique du vin atteint, dans les Évangiles son paroxysme, pour être assimilé au sang du Christ. La Messe et la communion, pour tous les chrétiens, sont le rappel de la Cène où Jésus de Nazareth a consacré le pain et le vin.

Le vin et la vigne dans la peinture religieuse



Source de l'image :

<http://www.crestinortodox.ro/liturgica/pictura/vita-vie-chip-lui-hristos-127502.html>

La vigne est considérée par les Orthodoxes comme un symbole très fort de la croyance. Tout comme la vigne a besoin d'être soignée par l'homme pour arriver à la maturité et pour donner des raisins, le Chrétien doit continûment se nourrir spirituellement de l'enseignement de Christ. Les feuilles et les brindilles de vigne sont utilisées pour décorer les icônes et les voûtes des églises, mais aussi dans les peintures religieuses comme symbole de Jésus Christ. Il est représenté comme la tige de la vigne et les Saints Apôtres comme les brindilles.



Nous avons pris quelques photos représentatives dans deux églises de notre ville. Elles sont consultables en ligne à l'adresse http://issuu.com/gbadau/docs/fotografii_biserici.



Source de l'image :

<http://www.crestinortodox.ro/liturgica/pictura/vita-vie-chip-lui-hristos-127502.html>

Une autre représentation iconographique est celle où la vigne est en liaison avec le sacrifice christique. Jésus est assis sur un trône (tombe) devant la Sainte Croix. Son corps est représenté comme au moment de la crucifixion. Une branche de vigne pleine de feuilles et de raisins pousse de sa côte blessée du javelot, monte et s'enroule autour de la croix, puis elle descend et laisse dans la main de Christ une grappe de raisins que celui-ci essore dans une coupe. On dit que cette représentation est inspirée d'une prière eucharistique que le prêtre dit pendant la Messe : « Toi, Christ, Celui qui donne et Celui qui T'apporte ».



Le vin et la vigne dans la littérature contemporaine de notre département

J'ai choisi de présenter une prose de l'écrivain et journaliste Cornel Nistea parce qu'il est venu plusieurs fois pour parler aux élèves de notre lycée de ses livres et du métier d'écrivain, en général.

Cornel Nistea est l'un des rares écrivains qui a offert gratuitement son œuvre au public en la publiant sur son site officiel : <http://cornel.nistea.com/>

Quelques données biographiques

Cornel Nistea est né le 6 août à Valea Largă (commune de Sălciua), sur la Vallée d'Arieș. Il a fait ses études universitaires à la Faculté de lettres de l'Université Babeș-Bolyai de Cluj-Napoca. Dans les années '80, il publie des proses courtes dans plusieurs revues de l'Union des Ecrivains de Roumanie. Son volume de début « Feux en septembre » (« Focuri în septembrie ») a paru à la maison d'éditions « Cartea Româneacă » en 1984. Après une longue absence déterminée en partie par la censure communiste, il a publié en 2000 le roman épistolaire « Inocența șarpelui » (« L'innocence du serpent »), puis, en 2004 la plaquette « Colonia de vulturi » (« La colonie d'aigles ») et le volume de nouvelles et récits « Papagalii mei adorați » (« Mes perroquets adorés ») pour lequel il recevra en décembre 2005 le prix de la Filiale Mureș de l'Union des Ecrivains Roumains.

Cornel Nistea a publié plus de 300 articles dans la presse, beaucoup d'entre eux à vocation littéraire. Sur son site personnels, les internautes peuvent lire une partie de ceux qui avaient été publiés dans le journal « Unirea » dans les rubriques « Tablette de jeudi » (« Tableta de joi ») et « La cassette aux paradoxes » (« Caseta cu paradoxuri ») et une partie de ceux qui

avaient été publiés dans dans le journal « Ulpia Jurnal » dans la rubrique « Jurnal de scriitor » (« Journal d'écrivain »).



Source

de

l'image :

<https://www.flickr.com/photos/merwells/2872983631/>

Zaibăr : la suprématie du goût

Parmi les articles de la rubrique « Jurnal de scriitor » (« Journal d'écrivain ») du site de l'écrivain Cornel Nistea, il y en a un qui s'appelle « Zaibăr : supremația gustului » (<http://cornel.nistea.com/scieri/publicistica-literara/jurnal-de-scriitor/zaibar-suprematia-gustului.htm>). A savoir que « zaibăr » est un vin obtenu d'une vigne non greffée.

Dans cet article, l'auteur présente dans environ 600 mots la vision différente sur le vin de deux Roumains originaires du département de Gorj.

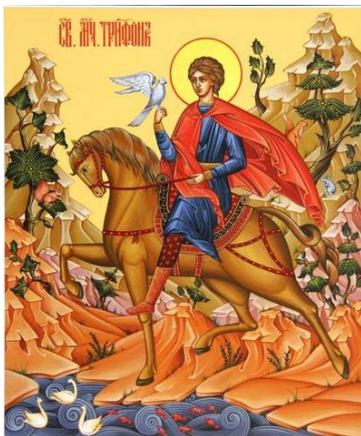
L'un d'entre eux, expert œnologue, établi en France, à Paris, avait invité l'auteur à un dîner au cours duquel lui et sa femme Mariana, professeur à la Sorbonne, avaient donné à leurs invités un vrai cours d'œnogastonomie. Bien évidemment, les vins servis étaient français. Le journaliste résume l'essentiel de leur dialogue (quel vin accompagne quelle viande, informations sur la vinification, la mise en bouteille et les affaires du marché du vin). J'ai ressenti une sorte d'amertume dans l'article de Cornel Nistea parce que les vins roumains ne sont pas appréciés leur juste valeur et ils sont moins vendus à cause des conditions techniques d'embouteillage. L'autre Roumain que le journaliste cite dans son article était un homme simple de Târgu-Jiu, rencontré en avion. Il rentrait de sa fille, établie aux Etats-Unis et il racontait avec beaucoup de fierté qu'il avait offert à ses amis américains du lard et du « zaibăr », fabriqué par lui-même. Pour ce paysan, le vin produit dans son propre vignoble

représentait la suprématie du goût et la valeur des collections de vin tant apprécié ailleurs de lui disait rien.

Selon moi, en présentant avec une fine ironie ces deux visions différentes, le journaliste veut dire que la culture viticole roumaine n'est pas synchronisée avec la culture viticole des pays occidentales, parce que la tradition roumaine « a vaincu » la mentalité occidentale.

3.3 Traditions viticoles dans le département d'Alba (Dobre Daniela)

La vigne et le vin dans le calendrier religieux et populaire



Source de l'image : <http://www.doxologia.ro/sarbatoare/sfantul-mucenic-trifon>

Le 1^{er} février : la fête de la Saint-Tryphon

Selon la tradition populaire roumaine considère ce jour comme le jour des vigneron et des jardiniers. La croyance populaire dit que ce saint Tryphon défend les vergers contre les sauterelles et les gens contre la folie. Les origines de cette tradition remontent aux fêtes dédiées à Dionysos, dieu de la gaieté et du vin, honoré par les Thraces anciens. Selon les historiens, les Thraces considéraient Dionysos comme le créateur du monde, celui qui gère les naissances et dont le symbole est le vin. On l'appelle parfois « celui qui n'a pas de nez ». D'après la légende, il s'était coupé le nez par mégarde en taillant la vigne. La Sainte Vierge l'avait ainsi puni pour s'être moqué d'elle. A noter que le nez est considéré depuis toujours comme un signe de virilité. D'ailleurs, ce prénom signifie également « celui qui aime la gaieté et les plaisirs ». Autrefois, les viticulteurs et les cultivateurs d'arbres fruitiers faisaient le

jeûne et les vergers et les vignes étaient arrosés d'eau bénite pour qu'ils soient protégés de sécheresse et d'infertilité.

Le 23 avril était la fête de Saint-Georges, le deuxième patron spirituel de la vigne. Il existe la tradition de faire des prières dans les vignobles et dans les caves est encore gardée de nos jours.

Le 1^{er} mai, c'est la fête d'Armindeni, appelé aussi « Le Jour de l'Absinthe ». Dans la tradition populaire, c'est le début de l'été. Le nom « Armindeni » (Armendina, Armindin, Arminder) provient du nom du prophète Jérémie, célébré par l'Eglise Orthodoxe le premier mai. Dans la tradition millénaire cette fête était dédié au dieu de la végétation, celui qui protège les bêtes, les chevaux, les blés, les vignobles et les vergers.

Les neuf premiers jours de jeudi après les Pâques, les paysans ne travaillent pas dans les vignes pour qu'il n'y ait pas de grêle.

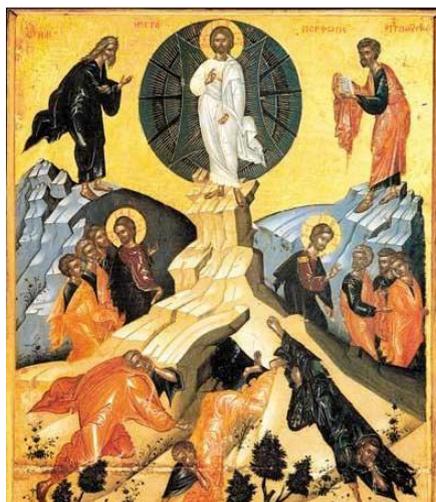


Source de l'image :

<http://libersaspun.3netmedia.ro/rezumatetarg-de-sanziene/>

Le 24 juin, c'est la fête de «Sânziene». On croit que la nuit qui précède ce jour est magique, les miracles sont possibles, les forces bénéfiques et celles négatives arrivent à leur apogée. La légende dit que «Sânzienele» sont de belles filles, qui vivent dans les forêts ou sur les plaines. Elles entrent dans la danse et donnent des pouvoirs exceptionnels aux fleurs et aux mauvaises herbes, celles-ci devenant des plantes de remède, utiles dans toutes les maladies. Le peuple croit que dans la nuit de «Sânziene», les fées volent en l'air ou marchent sur la terre. Elles chantent et donnent des récoltes aux champs ensemencés, aux femmes mariées, multiplient les oiseaux, guérissent les maladies et protègent les cultures et les vignes contre la grêle. «Sânzienele» se vengent des femmes qui ne fêtent pas le 24 juin, en les défigurant la bouche.

«Sânzienele» représente une occasion de réunion des jeunes qui veulent unir leurs destinées, une célébration de l'amour, avec des chansons et des jeux, mais aussi le moment où on va avec de la nourriture et des boissons dans les vignobles.



Source de l'image : <http://jurnalul.ro/calendar/schimbarea-la-fata-a-domnului-620232.html>

Le 06 août «La Transfiguration» (« Schimbarea la față »)

Cette fête, appelée dans le peuple «Probejenia», célébrée le 6 août, est la fête du changement d'apparence corporelle de Jésus pendant quelques instants de sa vie terrestre, pour révéler sa nature divine à trois disciples, Petru, Ioan et Iacov, sur la montagne de Tabor. Ce jour-là sont récoltées de nombreuses plantes et des fruits pour la guérison des maladies. Les offrandes habituelles données pour les morts, appelées «Moșii Schimbării la Față» (les Vieillards de la Transfiguration), sont les raisins, le moût des raisins et les rayons de miel.



Source de l'image : <http://bucatar-de-weekend.blogspot.ro/2012/09/targul-de-ziua-crucii-carstovul-viilor.html>

Dans toutes les régions de la Roumanie, le mois de septembre est dédié à la vendange. Ce mois est appelé aussi «Vinceriu» ou «Vinițel». Comme le vin est considéré une boisson sacrée, il est utilisé dans l'église aux plus importants moments de la vie humaine (baptême, mariage, enterrement, communion).

La tradition populaire veut que les vendanges commencent le 14 septembre, la Fête de la Saint Croix. La fête est appelée « Cârstovul viilor » sau « Ostrovul viilor ». Les paysans qui font la vendange bénissent avant les vignes et le lieu où seront placés les tonneaux au vin. Pour qu'il y ait de l'abondance, habituellement ils jeûnent et prient une semaine avant le début de la vendange. Les raisins seront cueillis et écrasés. Le premier jus de raisin est offert gratuitement (« dat de pomană ») et les derniers raisins de la vigne, appelés « les raisins de Dieu » ne sont jamais cueillis, ils sont laissés comme nourriture pour les oiseaux du Ciel.

BIBLIOGRAPHIE ET WEBOGRAPHIE

ASTIRBEI, Carmen Ecaterina. *L'acte orphique à l'époque moderne : parole de silence d'un chanteur malade. Introduction à la poésie de Lucian Blaga* [en ligne], [consulté le 25/10/2013]. Disponible sur: <http://revel.unice.fr/loxias/index.html?id=6884>

APEV: un portal al vinurilor românești: [en ligne], [consulté le 15/10/2013]. Disponible sur: <http://www.wineromania.com/>

BRAGA, Corin. *Pan – între Dionysos și Apollo.* In *Meridian: Lucian Blaga în lumină : vol.9* [en ligne], [consulté le 11/12/ 2013]. Disponible sur: <http://www.scribd.com/doc/186373242/57589176-54042695-Meridian-Blaga-9>

CORNEL Nistea scriitorul: site oficial [en ligne], [consulté le 10/01/2014]. Disponible sur: <http://cornel.nistea.com>

CRISTEA, Julia Maria. *Anul nou viticol* [en ligne], [consulté le 20/12/2013]. Disponible sur: <http://www.agero-stuttgart.de/REVISTA-AGERO/ISTORIE/Anul%20nou%20viticol%20de%20JMC.htm>

DANALACHE, Teodor. *Vita-de-vie, chip al lui Hristos* [en ligne], [consulté le 12/02/2014].

Disponible sur: <http://www.crestinortodox.ro/liturgica/pictura/vita-vie-chip-lui-hristos-127502.html>

FIGARI, Joël. *Lucian Blaga ou le dernier système philosophique* [en ligne], [consulté le

02/11/2013]. Disponible sur: <http://www.ac-grenoble.fr/PhiloSophie/articles.php?lng=fr&pg=53>

In CĂUTAREA vinului pierdut [en ligne], [consulté le 16/10/2013]. Disponible sur:

<http://catalinpaduraru.ro/2009/09/in-cautarea-vinului-pierdut-transilvania-eugen-demeterca/>

LUCIAN Blaga : un simple porteur de chants de la terre et des étoiles [en ligne], [consulté

le 24/01/2014]. Disponible

sur: <http://www.espritsnomades.com/sitelitterature/Blaga/blaga.html>

MAFA, Gabriel Mafa. *Structura calendarului popular și îndeletnicirile oamenilor* [en

ligne], [consulté le 08/03/2014]. Disponible sur:

http://www.ccajt.ro/material/timisiensis/calendar_popular.pdf

NISTEA, Cornel. *Zaibăr-supremația gustului* [en ligne], [consulté le 10/03/ 2014].

Disponible sur: <http://cornel.nistea.com/scrieri/publicistica-literara/jurnal-de-scriitor/zaibar-suprematia-gustului.htm>.

POPA, Ion. *Glose blagiene* [en ligne], [consulté le 07/11/2013]. Disponible sur:

<http://www.ionelpopa.ro/pdf/vol1.pdf>

ROMÂNIA-Țara Vinului [en ligne], [consulté le 22/11/2013]. Disponible sur:

http://www.wineromania.com/files/docs/romania_RO.pdf

SAVUREAZĂ România [en ligne], [consulté le 25/01/2014]. Disponible sur:

<http://vinvest.ro/?p=254>

SUCEVEANU, Alin. *Structura calendarului popular și îndeletnicirile oamenilor* [en ligne],

[consulté le 28/10/2013]. Disponible sur: <http://www.alinsuceveanu.ro/2010/09/structura-calendarului-popular-si.html>

VAIDA, Mircea. *Pe urmele lui Lucian Blaga* [en ligne], [consulté le 29/10/2013].

Disponible sur: <file:///C:/Users/Home/Desktop/21353506-mircea-vaida-pe-urmele-lui-lucian-blaga.pdf>

VINUL în Vechiul Testament [en ligne], [consulté le 29/03/2014]. Disponible sur:

<http://www.crestinul.ro/vinulinvechi.htm>

VIN et religion [en ligne], [consulté le 29/03/2014]. Disponible sur:

http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_et_religion

Sous-thème 4: Itinéraires œnotouristiques dans le département d'Alba

Problématique: L'œnotourisme, un facteur de développement économique et culturel en milieu rural ?

4.1. L'œnotourisme en réseau avec les autres formes de tourisme (Rusu Gabriela, Zavrăgiu Răzvan)



Dans la culture occidentale, le vin réunit parfaitement histoire, mémoire collective et convivialité. C'est pourquoi, probablement, l'Unesco a créé, le 17 octobre 2003, une convention pour la sauvegarde de ce patrimoine immatériel. La vigne façonne les paysages, la qualité des vins et la diversité des vignobles roumains attirent de plus en plus les touristes en quête de sens, d'histoire à raconter, de partage et de plaisirs gustatifs.

Au-delà de la dégustation de vin et de la gastronomie, on assiste à un désir croissant des touristes de vivre le vin, sous toutes ses facettes au travers d'hébergements thématiques, d'événements et de festivals, de vinothérapie.

L'œnotourisme est une forme de tourisme de plus en plus recherchée. Il est vrai que depuis toujours les vigneron ont le sens de la convivialité et savent faire apprécier le vin au travers des dégustations.



Centré principalement sur la rencontre d'exploitants viticoles (caves, châteaux, domaines...) avec des touristes venus déguster, acheter et comprendre le vin, l'œnotourisme européen a étendu son champ d'activités depuis une dizaine d'années à de nombreux autres produits et activités, tels que : les visites de caves, châteaux et maisons de vins, l'accueil au caveau chez le vigneron, l'itinérance de type « route des vins », les balades et randonnées douces à travers les vignobles et leurs paysages, les prestations agritouristiques chez le vigneron, les visites de musées du vin, de villages viticoles, les fêtes, événements et activités artistiques autour du vin, les dégustations commentées dans des lieux dédiés comme les vineries ou les bars à vin.

L'œnotourisme prend des formes variées. Il relève à la fois du tourisme rural, du tourisme de terroir, quand le vin s'associe à la gastronomie, du tourisme urbain, quand la dégustation se fait dans les bars à vins qui se sont ouverts dans certaines villes, du tourisme patrimonial et culturel, avec l'offre de musées et le patrimoine paysager ou bâti, du tourisme de découverte économique, par les visites de prestataires de type tonneliers ou encore les visites des grandes maisons ou sociétés.

La finalité de l'œnotourisme est bien d'être une plus-value, pour les producteurs et les professionnels du tourisme (vignerons, maisons, châteaux, hébergements touristiques, prestataires d'activités et balades...), induite par les visites des touristes ou des excursionnistes, soit par un achat direct de vin, soit par la consommation de produits liés à l'hébergement, la restauration ou à des activités diverses.

En juin 2013 a eu lieu à Bucarest la 3e édition du Salon national des Vins- Vitest 2013, événement dédié au vins roumain et au tourisme viniviticole de Roumanie. Si en 2010 il y avait seulement 13 vignobles de Roumanie qui offraient des dégustations pour le public, en 2013 il y en a plus d'une vingtaine.



Source de l'image: http://www.evz.ro/typo3temp/pics/4fe114440614e9d6b4902e367333deff_fd584168a0.jpg

La Route du vin

Pour mettre en valeur le potentiel touristique de notre département, le Conseil Départemental d'Alba a proposé la réalisation du programme touristique intitulé « La Route du vin » occasion idéale pour relancer le tourisme dans cette région, mais aussi pour soutenir les petits producteurs. Le projet a fait partie du Programme PHARE 2004-2006 – Cohésion Economique et Sociale (catégorie « Infrastructure locale et régionale ») et sa valeur a été d'environ 9,6 millions d'euros.

« La Route du vin » n'est pas un simple marquage géographique, un itinéraire sur une carte, mais un réseau des producteurs qui offrent des services. Elle s'étire entre Vințu de Sus et Vințu de Jos, villages qui délimitent « Le Pays du vin », Alba, et les vignobles de Jidvei et Blaj. L'itinéraire a approximativement 200 km et il commence au pied de Montagnes d'Apuseni pour parcourir une zone d'une grande beauté en passant par Călnic, Gârbova, Alba Iulia, Șard, Ighiu, Ighiel, Țelna, Bărbant, Tibru, Cricău, Teiuș, Aiud, Crăciunelu de Jos, Blaj, Ciombrud, Jidvei et Cetatea de Baltă.

Chaque localité est mise en évidence avec sa spécificité et les touristes peuvent admirer à la fois les traditions liées à la production de vin et les vestiges historiques, le cadre naturel et les objectifs religieux. Par exemple, aux alentours du village d'Ighiu, il y a un lac naturel, Iezerul Ighel. Dans le village de Cricău il y a une église construite dans un style gothique datant du XIX^{ème} siècle. La légende dit qu'elle aurait été bâtie sur les ruines d'une basilique romane. Un autre objectif est la Cité de Trascău qui appartenait à la famille hongroise Thoroczkai et qui a été partiellement détruite en 1704 par les troupes autrichiennes.

4.2. Vignerons de notre département offrant une possibilité d'accueil des touristes (Crainic Cosmina, Sebeni Andrei)



Source de l'image: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/foto-video-obtine-vinul-aiud-poveste-crama-unui-producator-traditional-1_524a78fbc7b855ff56e68aa0/index.html

Au centre de la ville d'Aiud, Papp Peter a une cave qui mérite être visitée

En 2013 a eu lieu la première édition du « Gala des Vin. Alba 2013 », un nouveau produit touristique représenté par les vins de notre département, organisé par l'Association « Țara Vinului » et le Conseil Départemental d'Alba. Dans le cadre de cet événement, le vin « Fetească Albă » produit par Papp Peter, un producteur viticole d'Aiud, a reçu le prix « Le vin du département » (« Vinul județului ») dans la catégorie « petits producteurs ». Dans une interview publiée dans le journal « Adevărul », Papp Peter avouait que ses préoccupations pour la viticulture ont commencé en 1989. Il venait de perdre son emploi et le prêtre romano-catholique lui avait proposé de s'occuper des vignobles que l'église avait récupérés suite à la chute du régime communiste. Il a eu alors l'idée de produire lui-même du vin. Sa première production importante a été de 1000 litres. A l'heure actuelle, il cultive « Fetească albă » et « Fetească regală ».

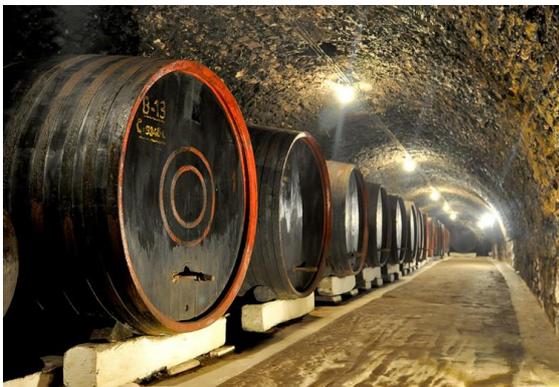
La cave de Takács



Source de l'image: <http://printrevinuri.ro/2014/02/traminer-roz-2012-si-traminer-aromat-2012-crama-takacs.html>

Source de l'image: <http://printrevinuri.ro/2014/02/traminer-roz-2012-si-traminer-aromat-2012-crama-takacs.html>

C'est une cave de famille détenue par Takács Attila, fondée en 2008, à Aiud. Le producteur exploite un vignoble ayant environ 22 ha, situé sur la Colline de Sâncraï, appartenant à la commune de Ciumbrud. La vinification et la maturation des vins ont lieu dans les deux caves de la maison qui peuvent abriter 30 tonneaux de chêne avec une capacité de 120 l et 500 l. Les cépages représentatifs pour ce vignoble sont Traminer Aromatisé, Traminer Rose, Riesling Italien, Riesling de Rhin et Muscat Ottonel.



Source de l'image: <http://vinvest.ro/?p=165>

La cave de Țelna

La Cave de Țelna fait partie d'un ensemble de bâtiments construits pendant la première moitié du XVIII^e siècle. On y reconnaît des traits spécifiques à l'architecture de la Transylvanie médiévale, avec des éléments propres au baroque tardif d'inspiration autrichienne, avec des gros murs en pierre et des voûtes majestueuses.

La renommée de la Cave de Țelna a franchi depuis longtemps les frontières du pays. Grâce à la qualité de ses vins. Il y a des témoignages qui disent qu'en 1173 les vins de Țelna étaient très appréciés dans le Ducat de Venise. Vers 1293, 15 galères y avaient été construites pour transporter ces vins roumains. Trois siècles plus tard, en 1489, le roi Matei Corvin aurait commandé pour ses noces du vin de Țelna.

De nos jours, la cave appartient à l'entreprise Fares d'Orăștie. La vigne est cultivée sur une surface de 43 h, les crus les plus appréciés étant Feteasca Royale, Muscat Ottonel et Sauvignon Blanc.

Ceux qui visitent cette cave découvrent le plaisir d'un voyage à travers le temps, sur le fil de l'histoire, jusqu'au 1784. C'est alors que la cave en « U » de Țelna a été creusée sur une surface de 900 m². Au-dessus de la cave il y a une colline ayant une hauteur de 20-25 mètres. La cave a des propriétés idéales pour la conservation et la maturation des vins : température moyenne de 10-11⁰ C pendant toute l'année, humidité de 98-100%, grâce au moisissure noble des murs et au système de ventilation naturelle assuré par des niches en pierre construites dans la voûte haute de 3 mètres.

4.3. Une expérience unique à partager sur les Routes du vin de notre département (Hălălăe Anca)



Source de l'image : <http://www.hoinaru.ro/2012/07/01/festivalul-cetatilor-dacice/>

La légende dit que les rochers de Piatra Craivii, à 35 km d'Alba Iulia, cachent dans leurs profondeurs une citadelle dont les portes s'ouvrent aux initiés tous les sept ans. Les sources historique confirment que, après sa défaite à Sarmisegetusa (aujourd'hui dans le comté d'Hunedoara, en Roumanie), Décebal, le roi des Daces, nos ancêtres, avait fait construire ici une forteresse puissante pour empêcher les Romains d'arriver à Rosia Montana et de s'emparer des réserves d'or de cette région. Mais les conquéreurs, guerriers expérimentés, avait assiégé Piatra Craivii, avaient mis du feu et avaient coupé toutes les sources d'eau de la forteresse pour obliger les Daces de se soumettre. Les Daces sont vaincus et Décébal se suicide plutôt que de se constituer prisonnier. Vérité historique ou légende, on ne sait pas. Ce qui est sur c'est que Piatra Craivii attire les visiteurs et continue enflammer leur imagination.

Cette belle légende a donné aux autorités du département l'idée d'organiser en 2006 la première édition du Festival des Citadelles Daciques, un événement sportif et culturel qui se

propose de mettre en valeur les traditions héritées de nos ancêtres et les vestiges daces du département. Par les activités organisées, le festival permet de remémorer des moments du monde des Daces libres pour qui le vin et l'épée étaient indissociables de la vie.

Le Festival des Citadelles Daciennes a lieu en juin. Les touristes ont l'occasion d'assister à trois jours de compétitions et démonstrations daco-romaines, acrobaties équestres, une extraordinaire exposition de maquettes à spécificités daco-romaines, rituels et danses des nymphes daciennes, films documentaires et historiques, foire artisanale, concerts, gastronomie daciennes.

Il y a 5 citadelles daciennes – Cetatea de Baltă, Cugir, Săscior, Cricău, Ighiu – qui se battent pour obtenir le premier prix. Les équipes sont formées de 5 « Daces » et la compétition est acrobatique. Deux semaines avant l'ouverture du festival chaque citadelle reçoit des arcs et des flèches sportives pour s'entraîner.

La citadelle qui gagne le concours aura le droit d'organiser la prochaine édition du festival.

En 2014, le Festival des Citadelles Daciennes aura lieu à Ighiu.



Source de l'image : http://alexandrapalconi.info/festivalul-dacilor-si-romanilor/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=festivalul-dacilor-si-romanilor

En dehors de la compétition des citadelles daciennes, il y a des démonstrations à personnages portant des vêtements d'autrefois.



Source de l'image :

<http://sareadinbucate.wordpress.com/tag/festivalul-cetatilor-dacice-2013/>

Le public le plus jeune n'est pas ignoré. Le festival propose aux petits des activités diverses : dessins d'inspiration historique, ateliers pour confectionner des poupées daciques et romaines, poterie. Il y a ensuite, pour les jeunes, une zone gastronomique, tir à l'arc, parade des motocyclistes Apulum Bikers, terrasses et discothèques.

Les organisateurs ont assuré aussi le marquage de l'itinéraire touristique vers la Citadelle dacique Apoulon, située sur le rocher de Piatra Craivii. Les touristes peuvent visiter cet endroit spécial, considéré le centre spirituel des Daces libres.

BIBLIOGRAPHIE ET WEBGRAPHIE

ALBA: Vinurile județului, produs turistic [en ligne], [consulté le 27/01/2014]. Disponible sur: <http://www.agroinfo.ro/evenimente/vegetal/alba-vinurile-judetului-produs-turistic>

ALBA IULIA: Distracție și relaxare la Festivalul Cetăților Dacice [en ligne], [consulté le 11/12/2013]. Disponible sur: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-iulia-distractie-relaxare-festivalul-cetatilor-dacice-1_50acf8df7c42d5a6638ce068/index.html

BOCSE, Bogdan. Traminer Roz 2012 si Traminer Aromat 2012, Crama Takács [en ligne], [consulté le 13/01/2014]. Disponible sur: <http://printrevinuri.ro/2014/02/traminer-roz-2012-si-traminer-aromat-2012-crama-takacs.html>

CRAMA Țelna [en ligne], [consulté le 27/10/2013]. Disponible sur: <http://cramatelna.ro/>

CRAMA Țelna – o călătorie în trecut [en ligne], [consulté le 03/12/2013]. Disponible sur: <http://vinvest.ro/?p=165>

NEAMTU, Orinji ; Mihai, Ioana. Sub zodia lui Bachus. București: Editura pentru turism,1991.

PALCONI, Alexandra. *Festivalul dacilor și romanilor* [en ligne], [consulté le 25/11/2013]. Disponible sur: http://alexandrapalconi.info/festivalul-dacilor-si-romanilor/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=festivalul-dacilor-si-romanilor

PRESECAN, Bogdan. *Gala Vinurilor. Alba 2013 – un nou produs de promovare turistică a județului. Concurs între micii producători de vin* [en ligne], [consulté le 09/01/2014]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/gala-vinurilor-alba-2013-un-nou-produs-de-promovare-turistica-a-judetului-concurs-intre-micii-producatori-de-vin-184986.html>

URMAȘII lui Decebal si-au demonstrat vitejia în cadrul unui festival organizat la Alba [en ligne], [consulté le 18/11/2013]. Disponible sur: <http://stirileprotv.ro/stiri/ardeal/urmasii-lui-decebal-si-au-demonstrat-vitejia-in-cadrul-unui-festival-organizat-la-alba.html>

VINERI începe Festivalul Cetăților Dacice la Cricău (Alba): Lupte daco-romane, cascadorii cu cai, Nimfe Dace, expoziție de machete și surprize [en ligne], [consulté le 14/10/2013]. Disponible sur: <http://danlupu.net/2013/06/vineri-incepe-festivalul-cetatilor-dacice-la-cricau-alba-lupte-daco-romane-cascadorii-cu-cai-nimfe-dace-expozitie-de-machete-si-surprize/>

TIMONEA, Dorin. *Cum se obține vinul de Aiud. Reportaj în crama unui producător tradițional* [en ligne], [consulté le 07/02/2014]. Disponible sur: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/foto-video-obtine-vinul-aiud-poveste-crama-unui-producator-traditional-1_524a78fbc7b855ff56e68aa0/index.html

TURISMUL viticol - vacanță inedită [en ligne], [consulté le 11/01/2014]. Disponible sur: <http://www.transilvaniabusiness.ro/Turismul-viticol---op-iunea-pentru-o-vacan-a-inedita>

VASSOPOL, Ariana. *Drumul vinului începe la poalele Apusenilor* [en ligne], [consulté le 22/11/2013] Disponible sur: <http://www.vacantesicalatorii.ro/modules/revista/articole/articol.php?artID=1914>

Sous-thème 5: S.C. Jidvei-S.R.L. : un exemple de réussite économique et d'implication dans la vie de la communauté

Problématique: Comment cette affaire de succès a-t-elle influencé la vie sociale et économique de la communauté de Jidvei?

5.1. Bref historique du vignoble et du centre viticole de Jidvei (Barb Caterina, Necșoiu Cristian)



Source de l'image: <http://jidvei.wordpress.com/despre/>

La commune de Jidvei fait partie du département d'Alba. Elle a 4 villages : Bălcaciu, Feisa, Căpâlna de Jos et Veseuș. La population totale était en 2007 de 5272 habitants. La surface totale de la commune est de 105, 13 km². La localité est mentionnée sous le nom de Sido dès 1309. La dénomination de Jidvei date depuis 1854. Pour les archeologues, la zone de Jidvei représente un champs de recherche très riche, les traces de l'existence humaine remontant loin dans le passé, jusqu'au néolithique.

Les vins de Jidvei s'obtiennent des raisins du Vignoble de Târnave. La région bénéficie d'un climat doux, avec des automnes longs et chauds, des étés frais et des hivers doux. La température moyenne annuelle est de 9,9 0 C. Les sols de ce vignoble sont réaménagés et terrassés.

Le vignoble de Jidvei est situé sur la vallée de la rivière homonyme, entre Târnaveni et Blaj, dans les départements de Mureș et d'Alba. L'histoire du vignoble prouve que l'apparition de la colonisation massive, dans la deuxième moitié du XIIIe siècle, avec les allemands de la Vallée de Mossel et Rhin qui ont fondé Seiden, l'ancienne dénomination de Jidvei. Le

Le premier vignoble exploité par l'Etat a été créé en 1949. Les plantations de vigne se trouvent sur des collines avec une altitude de 400-450 m, exposées à l'est ou à l'ouest.



Source de l'image: <http://www.ziarulunirea.ro/vinurile-de-jidvei-medaliate-cu-aur-in-china-166012.html>

La privatisation en viticulture a déterminé le développement du vignoble de Jidvei. Après la privatisation, la surface cultivée de vignes a été doublée, de 1000 à 2000 hectares. Du point de vue financier, c'est un centre important, étant donné l'exportation et la consommation de plus en plus grandes.

Dans ce « sanctuaire des vins » sont cultivés plusieurs types de vigne reconnus en Roumanie et à l'étranger : Feteasca Royale (320 ha), Riesling (200 ha), Feteasca Blanche (100 ha), Traminer (40 ha), Chardonnay (20 ha). Sur environ 80 de hectares se trouvent d'autres cépages comme Pinot Gris, Oporto et Sylvaner.



Source de l'image: <http://iatalumea.blogspot.ro/2011/10/jidvei-povestea-unei-licori-cu-suflet.html>

Le Château de Cetatea de Baltă, images des produits de la SC Jidvei SRL

A quelques kilomètres du vignoble de Jidvei il y a le Château de Cetatea de Baltă. Selon une encyclopédie hongroise de 1758, le château a été construit vers 1560. Plus tard il a été rénové

selon le modèle du château Chambord de France. Une visite virtuelle peut être faite ici : <http://www.jidvei.ro/club/>

Le château a appartenu à plusieurs familles de nobles hongrois pour une période de 150 ans. Il a été donné, perdu au jeu de cartes. Il a eu une histoire assez « aventureuse » et compliquée. On connaît un peu plus sur la période où il a appartenu au comte de Haller.

Pendant la période communiste, la propriété a été transférée à l'Etat (IAS – Entreprise Agricole d'Etat). Tous les objets qui rappelaient la grandeur du château ont été détruits et le bâtiment a abrité une section de champagnisation. Après la Révolution de 1989, le château a été revendiqué et rétrocédé à la famille Haller. Le dernier descendant de cette famille l'a vendu ensuite à la famille Necșulescu, Liviu (le père) et Claudiu (le fils). Depuis 2003, les nouveaux propriétaires ont commencé la rénovation du château. Ils ont embauché des spécialistes et designers pour que la restauration corresponde au Moyen Age. Pendant les travaux de restauration, on a découvert au bord de la rivière de Târnava Mica le blason de la première famille propriétaire du château, la famille nobiliaire de Bethlen. D'autres découvertes sont venues enrichir le charme du château : une porte, un portail, un grenier, tous très vieux et authentiques.

5.2. Le rôle de cette entreprise viticole dans la vie socio-économique de la communauté de Jidvei (Albani Armida, Popa Andra)



Source de l'image: <http://iatalumea.blogspot.ro/2011/10/jidvei-povestea-unei-licori-cu-suflet.html>

Plus de 43 millions d'euros, dont une bonne partie provenant des fonds européens, ont été investis pendant les dix dernières années dans le vignoble par la compagnie de Jidvei. En 2013, la surface cultivée de vigne était de 2300 hectares et la compagnie déroulait des investissements de plus de 20 millions d'euros. Les fonds européens, disponible avant et après l'adhésion de la Roumanie à l'Union Européenne, ont permis de transformer une entreprise

viticole menacée en 1999 par la faillite dans une compagnie profitable qui n'a pas de dettes ni au budget de l'Etat ni à celui local.

A présent il y a plusieurs sociétés commerciales qui forment le groupe de Jidvei, chacun avec ses propres employés, au total environ 2000 personnes auxquelles s'ajoute encore 1000 travailleurs saisonniers. Pour ces gens-là, la compagnie de Jidvei assure le pain quotidien, y compris au sens propre, car chaque employé reçoit chaque jour un pain frais de 1,40 kg. 500 personnes âgées reçoivent elles-aussi du pain de la part de la compagnie de Jidvei.



Source de l'image : <http://alba24.ro/foto-video-ina-todoran-marea-castigatoare-a-festivalului-strugurele-de-aur-nu-exista-om-mai-fericit-camine-in-acest-moment-121707.html/dscf7641>

Chaque année, en septembre, à Jidvei et à Alba Iulia, Claudiu Necșulescu organise le Festival de Folklore « le Raisin d'Or » (« Strugurele de aur »), événement qui célébrera en 2014 sa XIVe édition.

Les patrons de Jidvei sponsorisent aussi avec du vin et des brioches les noces, les baptêmes, les enterrements des familles du village.

Mais ce ne sont pas les seules aides accordées par la famille Necșulescu. Plus de 500 enfants de maternelle bénéficient de trois repas gratuits par jours, les écoles de la région ont reçu de l'argent pour l'acquisition de livres, pour les réparations courantes, mais aussi pour les bourses offertes aux meilleurs élèves. En plus, les élèves du Lycée Technique de Jidvei ont la possibilité de faire des stages pratiques dans le cadre de cette société viticole pour réussir à obtenir à la fin du lycée le diplôme de technicien en horticulture. Environ 50-60 étudiants qui proviennent de la zone de Jidvei reçoivent chaque année des aides d'études. Les malades et les églises sont eux aussi soutenus par les patrons de Jidvei.

Donc, cette société représente une aide et une raison de fierté pour chaque habitant de la région.

5.3. Les vins de Jidvei : messagers de la viticulture roumaine au-delà des frontières du pays (Ceclan Alexandru)



Source de l'image: [http://iatalumea.blogspot.ro/2011/10/jidvei-povestea-unei-](http://iatalumea.blogspot.ro/2011/10/jidvei-povestea-unei-licori-cu-suflet.html)

[licori-cu-suflet.html](http://iatalumea.blogspot.ro/2011/10/jidvei-povestea-unei-licori-cu-suflet.html)

Avec ses investissements importants dans les plantations de vignes, mais aussi dans la modernisation de la cave et des technologies de fabrication et conservation du vin, Jidvei est l'un des plus grands producteurs de vins blancs secs et demi secs du segment Premium de Roumanie.

A Jidvei sont cultivés des cépages autochtones comme « Feteasca Blanche » et « Feteasca Royale », mais aussi internationaux comme « Chardonnay », « Sauvignon Blanc », « Muscat Ottonel », « Riesling Italien », « Riesling de Rhin », « Traminer Rose », « Neuburger », « Pinot Gris », « Pinot Noir », « Cabernet Sauvignon ».

Dans le portfolio de la compagnie il y a 3 types de produits : vins tranquilles, vins mousseux et cognacs. 90% des vins de Jidvei sont des vins DOC (dénomination d'origine contrôlée). Les vins rouges ne sont présents que dans la catégorie « vins de table », Jidvei étant une forteresse des vins blancs. Les vins mousseux sont réalisés selon la méthode traditionnelle « Champenoise ».



Source de l'image: <http://berbecutio.blogspot.ro/2012/06/lansare-noua-gama-mysterium-jidvei.html>

Malgré la crise économique, la société viticole de Jidvei a réussi à relancer un vin (« Crăița Transilvaniei »), à élargir la gamme de vin de consommation par l'introduction de deux vins demi doux (blanc et rouge), mais aussi à introduire dans son portfolio un nouveau vin « Mystérium », créé en 2011 et lancé le 14 juin 2012. Le design d'emballage de ce vin, un labyrinthe brillant qui prend vie dans le noir, a reçu In Book Award pour la catégorie « Packaging Design » dans le cadre du festival britannique de publicité D&AD Awards 2013, une des plus titrées compétitions de publicité et design.

Les vins les plus chers sont ceux de la gamme « Castel » (« Château ») pour les vins tranquilles, et « Romantine » et « Extra Dry » pour les vins mousseux. La compagnie a aussi une vinaire avec des vins fabriqués il y a plus de 30 ans qui seront valorisés au moment opportun.



Source de l'image: <http://alba24.ro/vinurile-de-jidvei-medaliata-cu-aur-pot-fi-savurate-la-targul-gustos-de-alba-24741.html>

Les vins de Jidvei appréciés en Roumanie et à l'étranger

Les vins de Jidvei ont obtenu, le long du temps, plus de 100 médailles au niveau national et international.

Parmi les médailles d'or, il faut mentionner :

- Yougoslavie, 1957 – Traminer
- Hongrie, 1958 – Feteasca Royale
- Yougoslavie, 1959- Sauvignon
- France, 1963-Furmit Sec
- Russie, 1965- Feteasca Blanche
- Bulgarie, 1966- Muscal Ottonel
- Roumanie 1996- Pinot Gris
- Roumanie 2008- Sauvignon Blanc

2013: une année pleine de réussites pour la compagnie viticole de Jidvei



Source de l'image: <http://alba24.ro/vinurile-de-jidvei-premiat-in-2013-cu-aur-argint-si-bronz-la-concursoare-internationale-din-china-franta-si-germania-187565.html>

En 2013, la Compagnie de Jidvei a décroché 6 médailles d'or, argent et bronze à la compétition internationale China Wines & Spirits Awards (CWSA) 2013 qui a eu lieu à Hong Kong.

Voilà quels ont été les vins primés à cette compétition:

Médaille d'or pour Gewurztraminer 2010, Feteasca Royale Classique 2011 et Sauvignon Blanc 2012

Médaille d'argent pour Chardonnay Classique 2011 et Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra 2010

Médaille de bronze pour Mysterium Rose 2011

La même année, Jidvei a obtenu deux médailles de bronze Chardonnay du Monde qui a eu lieu en Bourgogne, entre 13 et 16 mars 2013 et à laquelle ont participé 35 pays et plus de 900 vins (pour les vins Chardonnay Nec Plus Ultra 2011 et Owner's Choice Ana Chardonnay 2012) La compagnie a obtenu aussi en 2013 les distinctions Bon, Très bon et Excellent à la compétition Premium Select Wine Challenge de Düsseldorf, en Allemagne.

2014 a apporté beaucoup de prix pour les vins de Jidvei



Source de l'image: <http://www.ziarulunirea.ro/noi-succese-internationale-pentru-vinurile-de-jidvei-sauvignon-blanc-nec-plus-ultra-medalie-de-aur-la-concursul-mondial-de-la-bordeaux-258202.html>

L'année 2014 a apporté de grandes satisfactions au patrons, aux chercheurs, aux viticulteurs et o vinificateurs de la compagnie de Jidvei (en image, Ion Buia, docteur en œnologie, le maître du vin de Jidvei ; une interview avec cette personnalité importante de notre département peut être vu ici : <http://www.youtube.com/watch?v=hmUE-mLNZwA#t=11>).

Les premiers succès ont été enregistrés en janvier 2014 à Hong Kong où les vins de la gamme Mysterium, Rose Nec Plus Ultra et Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra ont été récompensés avec des médailles d'or et Chardonnay și Gewurztraminer avec des médailles d'argent.

Au la 8^e édition du concours international « Femmes et Vins du Monde » de Monte Carlo (Monaco), où les vins présentés sont dégustés exclusivement par des femmes expertes internationales, Mysterium, Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra și Rose Nec Plus Ultra ont reçu des médaille de bronze et Traminer et le vin mousseux « Mărgăritar Rose » des médailles d'argent.

A la grande compétition du mars 2014, « Challenge International du Vin » qui a eu lieu à Bordeaux, en France, le vin Rose Nec Plus Ultra est monté de nouveau sur le podium en recevant une médaille de bronze.

A la fin du mars 2014, le vin d Owne's Choice Pinot Gris Maria a reçu la distinction Grand Menzioneà la compétition Vinitaly qui a eu lieu à Vérone en Italie.

Plus récemment, au Concours Mondial du Sauvignon déroulé à Bordeaux en France entre 11 et 12 avril 2014, le vin Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra, production 2013, a reçu la médaille d'or. Tout ce palmarès prouve que le vin roumain de Jidvei a une place remarquable au cœur de la viticulture et de la vinification mondiale.

BIBLIOGRAPHIE ET WEBOGRAPHIE:

ANGHEL, Ioana. *Medalii pentru vinurile Jidvei la Berliner Wein Trophy* [en ligne], [consulté le 07/11/2013]. Disponible

sur: http://www.comunicatemedias.ro/Medalii_pentru_vinurile_Jidvei_la_Berliner_Wein_Trophy

APEV: un portal al vinurilor românești: [en ligne], [consulté le 05 octobre 2013].

Disponible sur: <http://www.wineromania.com/>

BĂLINISTEANU, Otilia. *Povestea neștiută a vinului românesc* [en ligne], [consulté le 07/11/2013]. Disponible sur: <http://ziarullumina.ro/interviu/povestea-nesutiuta-vinului-romanesc>

CIOCAN, Ladislau. *Drumul Vinului printre podgoriile de pe Valea Târnavelor* [en ligne], [consulté le 20/01/2014]. Disponible sur: <http://www.turistintransilvania.com/drumul-vinului-printre-podgoriile-de-pe-valea-tarnavelor-201/>

COJOCARU, Florin. *Povestea boierului modern din inima țării. Pâine, lapte și vin gratis pentru "supuși"* [en ligne], [consulté le 03/11/2013]. Disponible sur: http://www.money.ro/povestea-boierului-modern-paine-lapte-si-vin-pentru-supusi_1125676.html

CRAMA de la Jidvei, inclusă într-un circuit național pentru turiști români și străini [en ligne], [consulté le 28/11/2013]. Disponible sur: http://ziaruldeapuseni.ro/crama-de-la-jidvei-inclus-intr-un-circuit-naional-pentru-turiti-romani-i-strini_1703.html

CURTA, Adina. *Vinurile de Jidvei premiate în 2013 cu aur, argint și bronz la concursurile internaționale din China, Franța și Germania* [en ligne], [consulté le 18/12/2013]. Disponible sur: <http://alba24.ro/vinurile-de-jidvei-premate-in-2013-cu-aur-argint-si-bronz-la-concursurile-internationale-din-china-franta-si-germania-187565.html>

GRUPUL de firme Jidvei – pilon de bază al dezvoltării economice [en ligne], [consulté le 19/12/2013]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/grupul-de-firme-jidvei-pilon-de-baza-al-dezvoltarii-economice-2-214068.html>

INTERVIU: Ioan Buia, maestrul vinurilor din Jidvei. [en ligne], [consulté le 14/02/2014]. Disponible sur: <http://www.agro-tv.ro/interviu-ioan-buia-maestrul-vinurilor-din-jidvei-click-aici/>

JIDVEI [en ligne], [consulté le 14/10/2013]. Disponible sur: <http://www.jidvei.ro/>

JIDVEI intenționează să-și intensifice exporturile. [en ligne], [consulté le 14/10/2013].
Disponible sur: <http://m.bursa.ro/s=vinuri&articol=95760.html>

JIDVEI, o istorie de peste 700 de ani [en ligne], [consulté le 07/11/2013]. Disponible sur:
<http://jidvei.wordpress.com/>

JIDVEI – Povestea unei licori cu suflet. [en ligne], [consulté le 27/01/2014]. Disponible sur:
<http://jidvei.wordpress.com/>

JIDVEI, premiat la Gala Vinului Românesc 2008 [en ligne], [consulté le 13/12/2013].
Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/noi-succese-internationale-pentru-vinurile-de-jidvei-sauvignon-blanc-nec-plus-ultra-medalie-de-aur-la-concursul-mondial-de-la-bordeaux-258202.html>

LANSARE noua gama *Mysterium – Jidvei*. [en ligne], [consulté le 07/02/2014]. Disponible sur:
<http://berbecutio.blogspot.ro/2012/06/lansare-noua-gama-mysterium-jidvei.html>

MEDALIE de aur pentru Jidvei: Vinul Sauvignon Blanc "Nec Plus Ultra", premiat, în Franța, la "Concours Mondial du Sauvignon". [en ligne], [consulté le 13/12/2013].
Disponible sur: <http://alba24.ro/medalie-de-aur-pentru-jidvei-vinul-sauvignon-blanc-nec-plus-ultra-premiat-in-franta-la-concours-mondial-du-sauvignon-294147.html>

Mysterium de Jidvei – un vin high-end cu o prezentare pe măsură. [en ligne], [consulté le 03/12/2013]. Disponible sur: http://www.realitatea.net/p-mysterium-de-jidvei-un-vin-high-end-cu-o-prezentare-pe-masura_1376826.html

NOI succese internaționale pentru vinurile de Jidvei: Sauvignon Blanc Nec Plus Ultra – medalie de aur la Concursul Mondial de la Bordeaux [en ligne], [consulté le 19/03/2014].
Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/noi-succese-internationale-pentru-vinurile-de-jidvei-sauvignon-blanc-nec-plus-ultra-medalie-de-aur-la-concursul-mondial-de-la-bordeaux-258202.html>

ORIGINEA omului [en ligne], [consulté le 17/11/2013]. Disponible sur:
www.winetaste.ro/vinul-si-omul.html

ROMÂNIA viticolă: Drumurile viei și vinului: Vinurile Transilvaniei [en ligne], [consulté le 27/01/2014]. Disponible sur: <http://www.zoresti.ro/romania-viticola.html?start=3>

ROMÂNIA viticolă: repere istorice [en ligne], [consulté le 13/02/2014]. Disponible sur:
<http://www.winetaste.ro/vinul-si-omul.html>

VASSOPOL, Ariana. *Drumul vinului începe la poalele Apusenilor* [en ligne], [consulté le 21/01/2014]. Disponible sur:

<http://www.vacantesicalatorii.ro/modules/revista/articole/articol.php?artID=1914>

LE VIGNOBLE revit. In *Le Réseau*, no.32, avril 2008. [en ligne], [consulté le 23/10/2013]. Disponible sur: http://www.ovr-suisse.ch/sites/default/files/reseau/reseau-31_0.pdf

VINURILE de Jidvei premiate în 2013 cu aur, argint și bronz la concursurile internaționale din China, Franța și Germania[en ligne], [consulté le 11/02/2014]. Disponible sur: <http://alba24.ro/vinurile-de-jidvei-premate-in-2013-cu-aur-argint-si-bronz-la-concursurile-internationale-din-china-franta-si-germania-187565.html>

Sous-thème 6: « Strugurele de aur/Le raisin d'or » : un événement culturel d'importance nationale

Problématique: Comment le vin et la musique réussissent-ils à ranimer chaque année la ville d'Alba Iulia ?

6.1. La naissance et l'évolution du festival (Paștiu Roxana, Ștefi Andă)



Source de l'image : <http://www.jidvei.ro/#/EVENIMENTE-STRUGURELE-DE-AUR>

Le Festival « Strugurele de Aur » (« Le Raisin d'Or ») a été organisé pour la première fois en 2001. L'initiative a appartenu aux patrons de SC Jidvei SRL. Depuis, les organisateurs du Festival sont SC Jidvei SRL, le Conseil Départemental d'Alba et la Télévision Roumaine.

L'objectif déclaré du festival est de conserver et de promouvoir le patrimoine culturel et artistique de la région des deux Târnave.

Le long des années, le Festival est devenu une vraie fête de la chanson authentique. Il représente une occasion excellente de réunir des gens talentueux venus de tous les coins du pays, non professionnels.



La compétition a deux sections : solistes vocaux et solistes instrumentistes. Les candidats doivent avoir entre 16 et 32 ans.

Les concurrents doivent présenter deux chansons folklorique avec accompagnement, dont une lente (« doina », ballade, chanson épique) et une deuxième chanson plus rythmée. Une des deux pièces doit appartenir aux répertoires des artistes consacrés. Le candidat ne doit pas imiter l'artiste, mais interpréter la chanson dans son style personnel, en respectant la ligne mélodique et le texte poétique original. Les solistes vocaux peuvent présenter aussi une chanson pour la section « Drumul Vinului, Țara Vinului », inspirée de la vie et du travail des viticulteurs. Les solistes instrumentistes doivent interpréter deux pièces avec accompagnement musical dont une du répertoire des instrumentistes consacrés.



Source de l'image : http://www.tvr.ro/festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-in-direct-la-tvr-3_2825.html#view

Chaque année, le jury du concours a été formé des personnalités artistiques reconnues au niveau régional et national.

L'accompagnement orchestral a été assuré par l'Orchestre Nationale « Jidvei-Romania ».

Le 12 premières 12 éditions du Festival a été présenté par la grande réalisatrice d'émissions folkloriques, Marioara Murărescu (son émission « Tezaur folcloric » est légendaire déjà en Roumanie). Malheureusement, elle est morte ce printemps. Une grande perte pour le folklore roumain, sans doute.

Le Festival a deux moments importants : la présélection et le festival proprement dit.

Les concurrents qui viennent de plus de 150 km bénéficient d'hébergement gratuit. Tout le long du festival, on assure aux candidats hébergement et repas pour une personne. Les candidats mineurs bénéficient d'un repas supplémentaire pour une personne qui les accompagne. L'accompagnateur des candidats qui viennent de plus de 150 km bénéficie d'hébergement gratuit.

Aucun concurrent entré dans le gala des lauréats ne peut s'absenter de la remise des prix, sinon le prix sera annulé.

Les lauréats ont l'obligation morale de promouvoir le Festival et de mentionner le prix obtenu à toute apparition public, pendant au moins 5 ans.



Sebastian Stan, gagnant de l'édition 2010, ancien élève de notre lycée. Source de l'image : <http://www.youtube.com/watch?v=2f-7UX5duRA>

En dehors du Grand Prix du festival « Strugurele de Aur », il y a 3 prix accordés pour chacune des deux catégories (solistes vocaux et solistes instrumentistes) et plusieurs prix spéciaux :

le Prix « Drumul Vinului, Țara Vinului », le Prix Spécial du Jury, le Prix de popularité, le Prix spécial de l'Orchestre « Jidvei România », le Prix pour l'authenticité du costume populaire, le Prix « Augustin Bena », Le Prix de promotion.

Le Festival a été transmis en direct par la chaîne nationale TVR 3 et repris par TVR Internationale. Des postes de radio comme Radio Cluj et Antena Sibiului ont assuré des transmissions radiophoniques en direct.

6.2. Portraits de gagnants (Negoescu Alexandru, Păpureanu Andreea)



Source de l'image :

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=684132124979222&set=pb.100001473229536.-2207520000.1400431867.&type=3&theater>

Maria Ancuța Matei est née le 4 septembre 1986 à Șibot, dans le département d'Alba. Elle a fait l'école primaire dans son village natal, puis elle a suivi les cours du Lycée de Musique et d'Art Plastique d'Alba Iulia. En parallèle avec ses études à la Faculté de Science de l'Université « 1 Décembre 1918 » d'Alba Iulia, elle a continué sa carrière musicale.

En parlant de ses débuts musicaux, l'artiste avouait dans une interview publié dans le journal « Adevărul » que ses premiers modèles ont été son père et son frère aîné, disparu prématurément à 17 ans. Elle a une grande admiration pour la chanteuse Ana Munteanu, mais elle apprécie également Veta Biriș, Florica Ungur, Ioan Bocșa et Iosif Cioclada.

Ses premières apparitions publiques se sont produites lors des fêtes scolaires. Plus tard, Maria Ancuța Matei a commencé à participer aux différents concours et festivals.

Parmi ses réussites artistiques, il faut mentionner celles de 2006 -le Grand Prix au concours musical « Sus, sus, sus la moți în munte » et le Premier Prix au festival-concours « Tezaur

folkloric : moștenitorii »- et surtout sa victoire de 2007, le trophée du festival « Strugurele de aur ».

Sensible, généreuse et modeste, la talentueuse chanteuse de Șibot partage son temps entre la musique, sa famille et ses amis.



Source de l'image: la page Facebook de l'artiste

Sebastian Stan, le gagnant du trophée « Strugurele de aur 2010 » est originaire de notre département, étant né dans un village d'Apuseni.

Dans une émission de la chaîne AlbaTV il avouait: « Personne ne m'a enseigné du folklore quand j'étais enfant. Je crois que c'est un don de Dieu ».

Celle qui lui a insufflé l'amour pour la musique a été sa grand-mère de qui il a appris à l'âge de 4 ans son premier chant de Noël intitulée « O ce veste minunată. A 11 ans, il a découvert la musique de Nicolae Furdui Iancu et il est tombé irrémédiablement amoureux de la musique folklorique. A ce moment-là il ne soupçonnait pas que 8 ans plus tard il allait chanter à côté de son idole et à côté d'autres voix roumaines célèbres dans un spectacle de Noël à Bucarest.

Entre 1998 et 2002, Sebastian Stan a suivi les cours du Collège National « Horea, Cloșca și Crișan » d'Alba Iulia, dans une classe de Sciences sociales. Après le lycée, il est parti à Sibiu et la ville de son période étudiante est devenue sa nouvelle ville de résidence.

Même s'il a suivi les cours de la Faculté de Relations et Etudes Européenne (2002-2006), Sebastian Stan est resté fidèle à son amour pour le folklore roumain. Il est membre de l'Union des Artistes Interprètes de Folklore Musical de Roumanie et l'un des solistes les plus appréciés de la Transylvanie.

Le Festival « Strugurele de Aur » a été un vrai défi pour le chanteur. Avant de gagner le trophée du Festival en 2010, il a obtenu le Prix Spécial du Jury en 2002, le 3e Prix en 2004 et le 1er Prix en 2007.

Depuis 2012, l'artiste s'implique chaque année, en décembre, dans un projet charitable grâce auquel beaucoup d'élèves méritoires, mais provenant des familles défavorisées reçoivent des aides pour continuer leurs études dans des conditions meilleures. C'est un exemple de générosité à suivre.



Source de l'image : <https://www.facebook.com/InaTodoran>

Ina Ioana Todoran la gagnante du Trophée « Strugurele de Aur 2012 », est née le 24 août 1993 à Crăciunelul de Jos, un village du département d'Alba. Elle a hérité, semble-t-il, son talent artistiques de ses grands-parents. Son grand-père chantait au violon et sa grand-mère chantait dans la Chorale de l'église.

Elle a commencé à participer au concours de musique folklorique depuis quand elle n'avait que 8 ans. Elève éminente, elle a obtenu en 2012 la note 10 à toutes les épreuves écrites de l'examen de baccalauréat soutenu au Lycée National « Inochentie Micu Klein » de Blaj. A présent elle est étudiante à la Faculté de Médecine de Târgu-Mureș. Claudiu Necșulescu, un des patrons de Jidvei lui a offert une bourse d'études pour toute la période de ses études à la Faculté de Médecine.

Elle a étudié la chanson folklorique avec la grande chanteuse Leontina Fărcaș, au Centre Culturel « Augustin Bena » d'Alba. Avec le groupe « Muguri de tezaur » elle a participé à plusieurs éditions de l'émission « Tezaur folcloric ».

Grâce à son talent, elle s'est fait remarquer dès 2006. En 2007, elle a gagné le prix de la Jeunesse au Festival « Strugurele de Aur » et le Trophée du Festival «Io mi-s mândră-n sat ». Depuis, ses réussites s'enchaînent :

2009 : Le Grand Prix du Festival National de la Chanson et de la Danse Populaire Roumaine de Mamaia, le Trophée du festival Trofeul « Ileana Rus », le Trophée du festival « Eu mi-s mândră-n sat la mine », le 1er Prix au festival « Strugurele de Aur », le 2e Prix dans la catégorie « Solistes vocaux » au Festival concours « Maria Tănase » de Craiova

Nicu Măță : un chanteur talentueux de la Bessarabie



Source de l'image : <http://www.youtube.com/watch?v=2IMj9O5CYjE> J'ai choisi de présenter Nicu Măță, le gagnant du 2e Prix de l'édition 2010 du Festival « Strugurele de Aur ».

Nicu Măță est né en 1988 à Năvârneț (Fălești), en Bessarabie, dans une famille d'intellectuels. Son père, Ion Măță était ingénieur et sa mère, Vera Măță était professeur. Dans la famille de l'ingénieur Ion Măță et de la professeure Vera Măță. «Mes parents sont ceux qui m'ont appris à être respectueux, à honorer la chanson, le travail, la vie en général », avoue-t-il dans une interview.

Il a étudié au Lycée Théorique de sa ville natale, puis il a été admis à l'Académie de Musique, Théâtre et Beaux-Arts de Chișinău.



Nicu Măță et son maître Nicolae Botgros. Source de l'image : <http://apropomagazin.md/2013/10/22/exclusiv-colaborarea-cu-nicolae-botgros-i-a-purtat-noroc-galerie-oto/>

Nicu Mățã a fait son début sur scène en 2005, à l'occasion de la première édition du Festival « Nicolae Sulac » où il a obtenu un prix spécial. En 2009, il a commencé la collaboration avec le maître Nicolae Botgros et ses violonistes. « Le Magicien du Violon » lui a offert l'opportunité de chanter dans quelques grands spectacles comme « 40 de ani ai Orchestrei Lautarii » et « Ceas aniversar », ce dernier étant dédié au 60e anniversaire de son maître.



Nicu Mățã et la grande chanteuse Sofia Vicoveanca. Source de l'image: <http://apropomagazin.md/2013/10/22/exclusiv-colaborarea-cu-nicolae-botgros-i-a-purtat-noroc-galerie-oto/>

En 2012 a commencé sa collaboration avec des artistes roumains renommés. Niculina Stoican et Petrică Mățu Stoian lui ont proposé d'enregistrer une chanson pour un de leurs albums. La même année, un autre cadeau inattendu est venu de la légendaire Sofia Vicoveanca qui l'a invité de chanter dans le spectacle « C ntec  i poveste » de TVR3. Il a eu aussi le bonheur de faire un duo avec la grande artiste Sofia Vicoveanca dans le cadre de l'émission de télévision « O data-n viata ».

Voilà ci-dessous une liste non exhaustive de ses réussites artistiques :

2006 : Le 1er Prix au Concours National de Chanson Folklorique « Tamara Ciobanu » de Chișin u

2007 : Le Grand Prix au Festival Musical Folklorique International «  n gr dina cu flori multe » de Cern uți

2009 : Le Grand Prix à la 3e édition du Festival National « Nicolae Sulac » de Chișin u

2010 : Le 1er Prix au Festival de Chanson Folklorique « Satule, mândră grădină » de Botoșani et au Festival National de Folklore « Datini » de Sighișoara, le 2e Prix au Concours International de Musique Folklorique « Cântecul de dragoste de-a lungul Dunării » de Brăila et le 3e Prix

2011 : Le 3e Prix dans la catégorie « Solistes vocaux » au Festival concours « Maria Tănase » de Craiova et le 3e Prix au Festival de Chanson Folklorique Roumaine « Maria Lătărețu » de Târgu-Jiu.

2012 : Le Grand Prix au Festival de la Chanson Folklorique Moldave « Din bătrâni, din oameni buni » de Iași et le Grand Prix au Festival National de Folklore « Ponoare, Ponoare » de Mehedinți Marele, le 1er Prix au festival de Musique Folklorique Roumaine « Pe deal la Teleormănel » d'Alexandria

Il se propose de devenir un meilleur interprète de musique folklorique, d'avoir un répertoire riche et beaucoup de spectateurs qui l'apprécient.

6.3. L'édition 2013 du Festival « Strugurele de Aur » : bilan et échos dans la presse (Mazilu Denisa, Paștiu Roxana)



Source de l'image :

<http://www.youtube.com/watch?v=wsLVlaQoKQg>

La XIIIe édition du Festival « Strugurele de Aur », déroulée entre 12 et 15 septembre 2013 à Alba Iulia et Jidvei, a été précédé du concours homonyme de vins, devenu déjà traditionnel.

Colegiul Național «Horea, Cloșca și Crișan». Module pluridisciplinaire 2013-2014.
«Vins, vignes et vignerons dans le département d'Alba»

Les organisateurs du Festival ont été, comme pour les éditions précédentes, SC Jidvei SRL, le Conseil Départemental d'Alba et la Télévision Roumaine.

Le directeur du festival a été Sergiu Cipariu. Le budget du festival a été de 700.000 lei (environ 157.700 euro) dont 100.000 lei assuré par le Conseil Départemental d'Alba.

Le concours a eu 2 sections, solistes vocaux et solistes instrumentistes. Il y a eu 58 concurrents provenus de toutes les zones ethnographiques du pays, mais aussi de la République de Moldavie et de Serbie.

Les gagnants ont reçu des prix importants : Le Grand Prix : 7.500 lei, Le Premier Prix : 5.500 lei, Le 2e Prix : 4.500 lei, le 3e Prix : 3.500 lei, Le Prix « Drumul Vinului, Tara Vinului » : 3.000 lei, et 5 prix spéciaux de 2.000 lei chacun.



Source de l'image : <http://www.youtube.com/watch?v=wsLVlaQoKQg>

L'accompagnement orchestral pour toutes les soirées de concours a été assuré par l'Orchestre Nationale Jidvei-Romania, dirigée par Stelian Stoica.

Le Jury du concours a été formé de Sergiu Cipariu, Ioan Bocșa, Gabriela Rusu Păsărin, Nicolae Furdui Iancu, Gelu Stan, George Sârbu, Daniela Floroian, Stelian Stoica și Marioara Murărescu (présidente d'honneur).

Les nouveaux présentateurs du Festival ont été Alina Vigoniuc et Cezar Firu. Marioara Murărescu, celle qui avait présenté toutes les éditions précédentes du Festival étant malade.



Source de l'image : <http://www.youtube.com/watch?v=7lhriK46PHg>

Conformément à la tradition, les lauréats des dernières années sont montés sur la scène du Festival pour offrir de beaux moments musicaux au public:

2006: Roxana Reche de Cut (Alba) et Radu Nechifor (Sibiu).

2007: Ancuta Matei de Sibot (Alba)

2008: Stana Stepănescu de Banat (département de Caras-Severin) et Eugenia Horoba de Târlisua (département de Bistrita-Nasaud)

2009: Emilia Dorobanțu de Slatina (département d'Olt) et Loredana Streche de Corabia, (département d'Olt)

2010: Sebastian Stan de Sibiu

2011: Bogdan Toma de Ținutul Pădurenilor, département d'Hunedoara

2012: Ina Todoran, Valea Târnavelor.

Beaucoup d'artistes renommés ont chanté eux aussi pour le public spectateur : Niculina Stoican, Mariana Anghel, Mariana Deac, Alexandru Pugna, Ioan Bocșa, Gavril Prunoiu, Ionuț Fulea, Dinu Iancu Sălăjanu, Nicolae Furdui Iancu, Sava Negrean Brudașcu etc. Il y a eu 58 concurrents provenus de toutes les zones ethnographiques du pays, mais aussi de la République de Moldavie et de Serbie.



La gagnante du Trophée « Strugurele de Aur » a été Alexandra Băcilă (Alba).

Les autres lauréats de l'édition 2013 ont été :

-pour la catégorie « Solistes vocaux »: 1^{er} Prix – Gabriela Comăneci (Bacău), Ioana Breda (Alba), 2^e prix – Livia Neag (Maramureș), 3^e Prix – Lucia Guzu (Bistrița Năsăud)

-pour la catégorie « Solistes instrumentistes»: 1^{er} Prix – Marin Alexandru (Botoșani), Bianca Bulbuc (Neamț), 2^e prix – Radu Dinescu (Sibiu), Cătălin Pandurescu (Olt), 3^e Prix – Sebastian Mureșan (Cluj)

- Prix speciaux: le Prix « Drumul Vinului, Țara Vinului » – Gabriela Vlăduț (Olt), le Prix de la Cave de Jidvei – Irina Birou (Gorj), le Prix Spécial du Jury– Stela Botez (Chișinău) et Ștefania Strejescu (Olt), le Prix de popularité– Tudor Vârciu (Alba), le Prix spécial de l'Orchestre « Jidvei România »– Mădălina Candrea (Suceava), le Prix pour l'authenticité du costume populaire– Narcisa Băleanu (Mehedinți), le Prix « Augustin Bena » – Adriana Sofica (Constanța), le Prix « Valeria Peter Predescu » – Radu Vand (Arad); Prix de promotion: Lavinius Nicolajevic (Serbia), Lucian Dale, Ionuț Oprișor, Mihai Tarce, Marius Nicoară, Nelu Ienca, Tudor Vârciu.

Le Festival a été transmis en direct par la chaîne nationale TVR 3 (à 18h00) et repris à 23h00 par TVR Internationale. Il y a eu aussi des transmissions radiophoniques en direct assuré par Radio Cluj et Antena Sibiului.

Le Festival « Strugurele de Aur » dans la presse locale, régionale et nationale

Nous allons présenter ci-dessous quelques articles concernant cette XIIIe édition du festival « Strugurele de Aur », publiés dans la presse roumaine.



La chaîne nationale TVR 3 a diffusé en direct cette édition du Festival Festivalul Național de Folclor „Strugurele de Aur”, în direct la TVR : http://www.tvr.ro/festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-in-direct-la-tvr-3_4693.html#view



La chaîne locale albatv a annoncé elle aussi l'événement a réalisé un court reportage à l'occasion de l'ouverture du Festival : Festival, caut talente! <http://www.albatv.ro/2013/07/festival-caut-talente/>



L'Agence nationale de presse AGERPRE a publié un article sur le Festival intitulé Alba: Marele premiu al Festivalului de folclor "Strugurele de Aur", acordat unei studente din Cluj : <http://www.agerpres.ro/cultura/2013/9/15/Alba-Marele-premiu-al-Festivalului-de-folclor-Strugurele-de-Aur-acordat-unei-studente-din-Cluj15-09-2013-10-23-09>



La revue « Plaiu luminatu » a publié dans le no.22 un article signé par Alexandru Mitchievici intitulé Festivalul Național de Folclor « Strugurele de

Aur » : <http://plaiuluminatu.ro/articol--208--27--3947--Festivalul-National-de-Folclor-Strugurele-de-Aur-2013.html>

Ziare.com

Le site <http://www.ziare.com/> a publié plusieurs articles concernant le Festival :

Festivalul Național de Folclor « Strugurele de Aur ». Ion Dumitrel: « Ediția XIII va fi una cu noroc » <http://alba24.ro/maine-incepe-festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-ion-dumitrel-editia-xiii-va-fi-una-cu-noroc-232547.html>

Mâine începe Festivalul National de Folclor « Strugurele de Aur ». Ion Dumitrel: "Editia XIII va fi una cu noroc"

<http://alba24.ro/maine-incepe-festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-ion-dumitrel-editia-xiii-va-fi-una-cu-noroc-232547.html>, signé par Adina Curta

Festivalul de Folclor « Strugurele de Aur »: Vezi programul complet al celor patru seri de spectacol <http://www.ziare.com/alba-iulia/stiri-life-show/festivalul-de-folclor-strugurele-de-aur-vezi-programul-complet-al-celor-patru-seri-de-spectacol-4070413>

58 de concurenți se luptă pentru marele premiu al Festivalului National de Folclor « Strugurele de Aur » 2013 : <http://www.ziare.com/alba-iulia/stiri-life-show/58-de-concurenti-se-lupta-pentru-marele-premiu-al-festivalului-national-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-4153038>

ALBA24
ALBA24.ITD

La site Alba24, portail informatif du département d'Alba a publié un article très complet sur le déroulement de cette édition du Festival et une riche galerie d'images : <http://alba24.ro/foto-video-muzica-joc-si-voie-buna-in-prima-zi-a-festivalului-national-strugurele-de-aur-vezi-ce-s-a-petrecut-in-prima-seara-a-evenimentului-232950.html>



Le journal « Unirea » a publié sous la signature de Bogdan Presecan plusieurs articles : l'un accompagné d'une très riche galerie d'image pour annoncer l'ouverture du festival : Festivalul National "Strugurele de Aur" 2013 de la Alba Iulia a debutat cu cântec și voie bună, într-o sală arhiplină <http://www.ziarulunirea.ro/foto-festivalul-national-strugurele-de-aur-2013-de-la-alba-iulia-a-debutat-cu-cantec-si-voie-buna-intr-o-sala-arhiplina-214819.html> , un autre pour le programme de l'événement : Program Festivalul Național de Folclor Strugurele de Aur 2013, 12 – 15 septembrie, Alba Iulia : <http://www.ziarulunirea.ro/program-festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-12-15-septembrie-alba-iulia-211302.html>

et un troisième autre pour présenter les gagnants : Câștigătorii Festivalului concurs de Folclor « Strugurele de Aur » 2013. Alexandra Băcilă din Alba a cucerit trofeul : <http://www.ziarulunirea.ro/foto-castigatorii-festivalului-concurs-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-alexandra-bacila-din-alba-a-cucerit-trofeul-215160.html>

BIBLIOGRAPHIE ET WEBGRAPHIE

ALBA: Marele premiu al Festivalului de folclor « Strugurele de Aur », acordat unei studente din Cluj [en ligne], [consulté le 25/11/2013]. Disponible sur: <http://www.agerpres.ro/cultura/2013/9/15/Alba-Marele-premiu-al-Festivalului-de-folclor-Strugurele-de-Aur-acordat-unei-studente-din-Cluj15-09-2013-10-23-09>

ALBA: Maria Ancuța Matei, o speranță a cântecului popular ardelenesc [en ligne], [consulté le 25/11/2013]. Disponible sur: http://adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-maria-ancuta-matei-speranta-cantecului-popular-ardelenesc-1_50ae31857c42d5a6639a9099/index.html

ALBA Iulia: Ina Todoran a adus în județul Alba Trofeul Mamaia pentru cântec popular [en ligne], [consulté le 11/12/2013]. Disponible sur: adevarul.ro/locale/alba-iulia/alba-iulia-ina-todoran-adus-judetul-alba-trofeul-mamaia-cantec-popular-1_50acf6377c42d5a6638cad0d/index.html

ALEXANDRA Băcilă (Alba) – norocoasa celei de-a XIII-a ediții a Festivalului Național de Folclor «STRUGURELE de Aur» [en ligne], [consulté le 22/03/2014]. Disponible sur: <http://www.blajinfo.ro/alexandra-bacila-alba-norocoasa-celei-de-a-xiii-a-editii-a-festivalului-national-de-folclor-strugurele-de-aur-1807.html>

APEV: un portal al vinurilor românești: [en ligne], [consulté le 05/10/2013]. Disponible sur: <http://www.wineromania.com/>

BREDA MORAR, Ioana. Festival-concurs «Strugurele de Aur» [en ligne], [consulté le 14/10/2013]. Disponible sur: http://www.traditiiclujene.ro/show_article.php?id=438&article_page=contests

BOBOC, Cătălin. NICU Mătă o voce frumoasă a Basarabiei tinere [en ligne], [consulté le 07/11/2013]. Disponible sur: <http://catalinboboc.wordpress.com/2011/10/03/nicu-mata-%E2%80%93-o-voce-frumoasa-a-basarabiei-tinere/>

CĂȘTIGATORII Festivalului concurs de Folclor «Strugurele de Aur» 2013. Alexandra Băcilă din Alba a cucerit trofeul [en ligne], [consulté le 12/01/2014]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/foto-castigatorii-festivalului-concurs-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-alexandra-bacila-din-alba-a-cucerit-trofeul-215160.html>

CEPELIUC, Dina. Nicu Mătă : « Folclorul îți reamintește mereu cine ai fost, ce ești și ce trebuie să rămâi » [en ligne], [consulté le 17/02/2014]. Disponible sur: <http://sprevest.ro/2011/02/nicu-ma%C8%9Ba-%E2%80%9Efolclorul-iti-reaminteste-mereu-cine-ai-fost-ce-e%C8%99ti-si-ce-trebuie-sa-ramai-%E2%80%9D/>

58 DE CONCURENȚI se luptă pentru marele premiu al Festivalului Național de Folclor «Strugurele de Aur 2013» [en ligne], [consulté le 15/03/2014]. Disponible sur: <http://www.ziare.com/alba-iulia/stiri-life-show/58-de-concurenti-se-lupta-pentru-marele-premiu-al-festivalului-national-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-4153038>

CRĂCIUN, Cătălin. Muzică, joc și voie bună în prima zi a Festivalului Național «Strugurele de Aur», la Alba Iulia [en ligne], [consulté le 01/11/2013]. Disponible sur: <http://alba24.ro/foto-video-muzica-joc-si-voie-buna-in-prima-zi-a-festivalului-national-strugurele-de-aur-vezi-ce-s-a-petrecut-in-prima-seara-a-evenimentului-232950.html>

CURTA, Adina. « *Strugurele de Aur 2013* » rămâne în județul Alba, la Alexandra Băcilă [en ligne], [consulté le 29/01/2014]. Disponible sur: <http://alba24.ro/foto-video-trofeul-strugurele-de-aur-2013-ramane-in-judetul-alba-la-alexandra-bacila-vezi-lista-castigatorilor-233966.html>

FESTIVAL, caut talente! [en ligne], [consulté le 09/12/2013]. Disponible sur: <http://www.albatv.ro/2013/07/festival-caut-talente/>

FESTIVALUL Național « Strugurele de Aur » 2013 de la Alba Iulia a debutat cu cântec și voie bună, într-o sală arhiplină [en ligne], [consulté le 03/10/2013]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/foto-festivalul-national-strugurele-de-aur-2013-de-la-alba-iulia-a-debutat-cu-cantec-si-voie-buna-intr-o-sala-arhiplina-214819.html>

FESTIVALUL Național de Folclor « Strugurele de Aur », în direct la TVR [en ligne], [consulté le 11/10/2013]. Disponible sur: http://www.tvr.ro/festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-in-direct-la-tvr-3_4693.html#view

FESTIVALUL Național de Folclor « Strugurele de Aur ». Ion Dumitrel: « Ediția XIII va fi una cu noroc » [en ligne], [consulté le 19/10/2013]. Disponible sur: <http://alba24.ro/maine-incepe-festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-ion-dumitrel-editia-xiii-va-fi-una-cu-noroc-232547.html>

FESTIVALUL Național « Strugurele de Aur » - muzica populara și vinuri de clasă [en ligne], [consulté le 19/10/2013]. Disponible sur: <http://www.romanialibera.ro/actualitate/proiecte-locale/festivalul-national--strugurele-de-aur---muzica-populara-si-vinuri-de-clasa--47980>

INA Ioana Todoran [en ligne], [consulté le 17/12/2013]. Disponible sur: http://ro.wikipedia.org/wiki/Ina_Ioana_Todoran

INA Todoran, marea câștigătoare a Festivalului « Strugurele de Aur »: « Nu există om mai fericit ca mine în acest moment! »[en ligne], [consulté le 25/11/2013]. Disponible sur: <http://alba24.ro/foto-video-ina-todoran-marea-castigatoare-a-festivalului-strugurele-de-aur-nu-exista-om-mai-fericit-ca-mine-in-acest-moment-121707.html>

JIDVEI [en ligne], [consulté le 14/10/2013]. Disponible sur: [en ligne], [consulté le 25/01/2014]. Disponible sur: <http://www.jidvei.ro/>

MARELE premiu al Festivalului de folclor « Strugurele de Aur », acordat unei studente din Cluj [en ligne], [consulté le 18/01/2014]. Disponible sur: <http://www.agerpres.ro/cultura/2013/9/15/Alba-Marele-premiu-al-Festivalului-de-folclor-Strugurele-de-Aur-acordat-unei-studente-din-Cluj15-09-2013-10-23-09>

MITCHIEVICI, Alexandru Festivalul Național de Folclor « Strugurele de Aur » [en ligne], [consulté le 30/01/2014]. Disponible sur: <http://plaiuluminatu.ro/articol--208--27--3947--Festivalul-National-de-Folclor-Strugurele-de-Aur-2013.html>

MITCHIEVICI, ALEXANDRU. Cele două mari premii ale festivalului « Strugurele de Aur » 2009 au fost câștigate de reprezentantele Olteniei [en ligne], [consulté le 09/11/2013]. Disponible sur: <http://plaiuluminatu.ro/articol--6--14--90--Cele-dou%C4%83-mari-premii-ale-festivalului-%E2%80%9EStrugurele-de-Aur%E2%80%9D-2009-au-fost-c%C3%A2%C5%9Ftigate-de-reprezentantele-Olteniei-.html>

NEGRU, Lena. Exclusiv! Nicolae Botgros i-a purtat noroc! [en ligne], [consulté le 04/02/2014]. Disponible sur: <http://apropomagazin.md/2013/10/22/exclusiv-colaborarea-cu-nicolae-botgros-i-a-purtat-noroc-galerie-oto/>

NICU Măță își amintește cu drag de festivalul « Pe deal la Teleorman » [en ligne], [consulté le 10/03/2014]. Disponible sur: <http://informatiateleormanului.net/nicu-mata-isi-aminteste-cu-drag-de-festivalul-pe-deal-la-teleorman/>

PREMIILE de la « Strugurele de Aur », adjudecate de tineri [en ligne], [consulté le 07/02/2014]. Disponible sur: <http://www.romanialibera.ro/actualitate/proiecte-locale/premiile-de-la--strugurele-de-aur---adjudecate-de-tineri--70370>

PRESECAN, Bogdan. Câștigătorii Festivalului concurs de Folclor « Strugurele de aur 2013 » [en ligne], [consulté le 03/11/2013]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/foto-castigatorii-festivalului-concurs-de-folclor-strugurele-de-aur-2013-alexandra-bacila-din-alba-a-cucerit-trofeul-215160.html>

SEBASTIAN Stan la "Duminica e chic" [en ligne], [consulté le 27/04/2014]. Disponible sur: <http://www.youtube.com/watch?v=LrrE-O1bem0>

SFÂRLEA I. Raluca. Festivalul National de folclor « Strugurele de Aur » și-a desemnat câștigătorii [en ligne], [consulté le 27/10/2013]. Disponible sur: <http://www.ziarulunirea.ro/fotovideo-festivalul-national-de-folclor-strugurele-de-aur-si-a-desemnat-castigatorii-trofeul-a-fost-cucerit-de-ina-todoran-116453.html>

« *STRUGURELE de Aur* » : *lucruri interesante* [en ligne], [consulté le 17/02/2014]. Disponible sur: <http://jidvei.wordpress.com/2013/09/12/strugurele-de-aur-2013-lucruri-interesante/>

TIMONEA, DORIN. « *Strugurele de Aur* » începe la Alba Iulia si Jidvei » [en ligne], [consulté le 20/11/2013]. Disponible sur: <http://www.romaniibera.ro/actualitate/proiecte-locale/strugurele-de-aur-incepe-la-alba-iulia-si-jidvei-104920>

Dossier conçu par prof. Georgeta Bădău, coordonnateur de projet

Blog du projet : <http://lewebpedagogique.com/11f2013hccab/>