

La Roumanie

La Roumanie est aujourd'hui parmi les 10 premiers pays vinicoles du monde. Cependant, la restructuration des unités vitivinicoles est nécessaire depuis la chute du communisme. Des investisseurs étrangers développent aujourd'hui des stratégies de commercialisation et de replantation du vignoble. Le manque de capitaux ne permet pas encore une modernisation rapide du secteur, sauf au sein de grandes sociétés, comme Asteze ou Karom.

Les viticulteurs cherchent de partenaires étrangers pour moderniser leurs domaines (machines de culture, de traitement, de récolte, porte-greffes, fongicides, insecticides), leurs installations et, en matière d'effervescence, les procédés de vinification.

La moitié des 250 000 hectares du vignoble national est encore plantée de cépages hybrides. Les cépages les plus utilisés sont le francusa alba, le fetaasca, le grasa, le tamaioasa, le galbena et le cadarka. Évidemment, tous les cépages dits nobles sont aujourd'hui plantés en Roumanie et offrent surtout les meilleurs vins secs. Parmi ces cépages utilisés pour les vins effervescents, le pinot noir et le chardonnay donneront sans doute les meilleures bulles dans la prochaine décennie.

La Roumanie a commencé à produire des vins effervescents dès 1840 selon la méthode traditionnelle. La société Asteze produit 60 % aujourd'hui des vins effervescents selon toutes les méthodes. La marque Karom est l'autre société qui propose des mousseux intéressants. C'est en Transylvanie que sont produits les meilleurs vins grâce au climat frais des vallées du Tirnava Mare et du Tirnava Mica.