

Colecție de călătorie

SUVENIRURI Marile colecții se nasc adesea din călătorii. Pentru omul de afaceri Felix Pătrășcanu, fiecare vacanță are savoarea și „bucetul” unui vin bun. *De Diana-Florina Cosmin*

Conceptul de călătorie este imposibil de separat de ideea de colecție. La un nivel mai tangibil decât al amintirilor și experiențelor pe care le aducem acasă din locurile în care călătorim, se găsește întotdeauna și câte un suvenir care să-și facă loc în valiză. Și care ajunge, de multe ori, să dea tonul unei adevărate colecții.

Pentru omul de afaceri Felix Pătrășcanu, unul dintre fondatorii FAN Courier, un periplu prin Europa sau America se întipărește mai bine în memorie când amintirile au și... miros. Sau, și mai bine, buchetul unui vin din zona respectivă. „Primul lucru pe care îl caut în fiecare țară în care ajung este un vin bun, din zonă”, spune Pătrășcanu, pentru care vinurile reprezintă un hobby îngrijit încă din copilăria petrecută în zona viticolă Panciu.

Îi place să-și numească portofoliul de vinuri „un hobby cu extensie de investiție” și, având în vedere că unele sticle ajung la câteva sute de euro, termenul se potrivește ca o mânășă. Cel mai scump vin din colecția sa – și unul dintre preferatele sale – este Brunello di Montalcino din 1980, pentru care a plătit în jur de 300 de euro.

ACASĂ LA BACHUS

Investiția nu implică însă doar bani, ci și timp. Asta pentru că pasiunea se întreține cu ore petrecute pe internet citind despre istoria și soiurile de vinuri și cu mici escapade în regiuni-

le viticole din Europa, când acestea se nimeresc în drumul său. Așa a învățat tipurile de vinuri, dar și secretele altor băuturi (diferențele între cognac și brandy, cognac și armagnac sau tipurile de cidru). O experiență pitorească a trăit-o în Santorini, când a cumpărat un vin grecesc „de la un nene cu niște măgari, care vindea pe marginea drumului”. Amuzat, Pătrășcanu își amintește cum procesul tehnologic al grecilor din mica insulă lipită de apă l-a intrigat: viile arată „ca niște

tufe”, fără niciun arac, și își culeg apa doar din roua de dimineață. După ce strugurii sunt culeși, grecii îi așază pe casă ca să se usuce, cantitatea de vin rezultată în final fiind foarte mică.

Nici nu se compară cu viile din Florența, loc în care a descoperit niște vinuri roșii pe care le descrie într-un singur cuvânt: extraordinare! Pentru că îi place să încerce sortimente locale, Pătrășcanu nu se lasă înduplecat de tiradele de marketing ale chelnerilor care îi

recomandă vinuri „internaționale”. Spre exemplu, un chelner francez a încercat să-i „bage pe gât” un vin de Napa Valley. „Până la urmă l-am lămurit că n-am venit în Franța ca să beau vin de-al americanilor”, își amintește, râzând. Asta nu înseamnă că Napa Valley nu și-a avut „momentul de glorie” în vacanța petrecută în Statele Unite.

Pentru toți amatorii de vinuri fine care vor să-și cizeleze hobby-ul și să-l transforme într-o colecție în toată regula, sfatul lui Levi Dalton, somelier la celebrul restaurant Convivio din Manhattan, este concis: dacă ai un vin preferat, ia-o la picior spre Valea Loarei, Napa Valley, Piemont sau... oricare ar fi „cartierul general” al celor care produc licoarea ta bahică!

Marii colecționari fac asemenea excursii de câteva ori pe an și au surpriza să descopere și vii mai puțin cunoscute dar cu vinuri la fel de bune precum așa-numitele „Grand crus”, de origine renumită. **F**

