



# AGAPE artă&natură



„Consider că viticultura și enologia urmează un parcurs comun. Este crucial să înțelegi dinamica viei pentru a obține vinuri de calitate superioară. Repet mereu că secretul unui vin excelent stă în strugurii de calitate.

Cu un material vegetal deosebit și sănătos, 80% din munca necesară în procesul de vinificație este deja făcută. Am beneficiat de o formare într-o școală italiană de viticultură, unde am dobândit fundamentul necesar pentru a cultiva struguri și a produce ulterior vinuri de excepție.

**„Vinul bun se face în vie”**

*Adalbert Marton  
oenolog & vinificator*

Fiecare individ are trăsături distincte, iar asta reprezintă frumusețea vieții. După absolvirea școlii, fiecare își urmează propriul drum, ghidat de convingerile și obiectivele personale. Eu am ales să mă conectez mai profund cu natura și să înțeleg în profunzime funcționarea ei.

Astfel, am urmat și o școală de viticultură biodinamică în Florența, Toscana, cu specializarea în „gestiunea terenului”.

Experiența acumulată în timpul lucrului în Peninsula m-a învățat multe, nu doar aspecte tehnologice – deși esențiale – ci și aspecte umane, precum responsabilitatea față de mediul înconjurător și natura din care ne hrănim. Nu este suficient să luăm de la natură fără să dăm ceva înapoi. Este necesar să întreținem un echilibru, să respectăm și să protejăm mediul înconjurător.”

# AGAPA

---

Astăzi considerate ospăț cu caracter prietenesc, intim sau masa colegială, **agapa** are origini vechi. Cuvântul provine din latină, iar la vecinii creștini era masa comuna, frățească, organizată adesea cu scop filantropic sau social. În înțelesul grecilor antici, **agape** se referă la iubire, în cea mai pură formă și înălțătoare a sa.

Agape artă&natură împletește aceste sensuri. Este un univers aparte, creat pentru prieteni, pentru cei care apreciază natura, liniștea și arta, dedicate iubitorilor de vin și de viață.

## CONCEPT

---

Dincolo de agitația industrializării, de zgomotul informational, se află un loc în care timpul și spațiul se simt mai aproape de origini. Acesta este locul unde s-a născut Agape, din sensibilitatea pentru artă, natură și vin. Pasiunea însuflețește Agape Artă&Natură, unde crama și atelierul de artă coexistă într-o armonie complexă, în jurul unui sâmbure reînviat al culturii noastre: vinul.

Natura ne cheamă, are nevoie de noi, ne cere să ne oprim. Să ne așezăm un pic, să ne gândim: Oare direcția spre care alergăm e rezultatul imediat, lipsit de sensibilitate? Sau ne dorim altceva?

Agape este tocmai acest „altceva”. Agape este echilibrul pe care îl căutăm, este nevoie de a observa natura și de a o înțelege, atât cât se lasă ea înțeleasă. AGAPE este dorința de a ne bucura, om și natură, de tot frumosul misterios și încă nedeazălui din jurul nostru.

## VINURI

---

Concepem vinurile Agape Artă&Natură făcând un pas înapoi de la tehnologia enologică industrială, pentru a ne apropia de sensibilitatea senzorială și pentru a pune în valoare exprimarea teritorială.

Prețuim vinurile care oglindesc zona de proveniență, iar Silagiu „satul așezat pe trei văi”, are o puternică tradiție viticolă, unde atât soiurile românești, cât și cele internaționale, se exprimă unic. Creăm vinuri „uno tantum”, sincere, diferite, care să emoționeze și să vă aducă în pahare pasiunea, natura și astrele. Cu intervenții minime în crama, strugurii, culeși manual de localnici, sunt doar conduși, fără a le impune ce să devină, pentru că ne dorim ca rezultatul să nu fie o masa uniform, ci o paleta de detalii, ce vor contura armonios întregul.

Producem vinuri în serie limitată, iar fiecare sticlă, îmbuteliată și etichetată de mână, spune povestea autentică a anului viticol și a viței de vie.

# Vinurile noastre

---



## RisPetNat - Riesling Italian

Acest vin petiant este produs din vița de vie veche de peste 60 de ani, care a fost readusă la viață cu dragoste și îngrijire. Ne bucurăm că am reușit să redăm viață plantației și suntem încântați să vă aducem un vin petiant special, fermentat în sticlă. Este o poveste despre timp, despre terroir-ul din care provine și despre legătura noastră cu natura.

Ediție limitată: 1700 sticle  
An: 2022  
Tip: alb/sec/ vin petiant  
Alcool: 12%  
Cantitate: 750 ml

---



## NICHI - Blaufränkisch

DOC – CMD Banat Silagiu

Pentru acest Rose din Blaufränkisch, strugurii nu au fost presăți, ci lăsați să "sângereze" în mod natural. După fermentarea alcoolică, vinul a fost maturat pe drojzii fine timp de 3 luni, folosind tehnica batonnage. Este un vin care poate fi propus atât ca aperitiv, cât și asociat cu diverse preparate culinare.

Ediție limitată: 1800 sticle  
An: 2022  
Tip: rose/sec  
Alcool: 12,2%  
Cantitate: 750 ml

---



## KULA - Chassel Blanc

În 1970, când a fost plantat soiul Chassel Blanc, oamenii au conservat numele acestui plai, Kula, tocmai pentru că se află în cel mai înalt punct al dealului de la Silagiu, la 324 metri. După o jumătate de secol, am considerat că merită să încercăm să facem un vin monovarietal din acest soi, cu intervenții minime atât în vie cât și în crămă. Dedicat oamenilor curioși și sensibili înspre vinurile de Terroir.

Ediție limitată: 2400 sticle  
An: 2021  
Tip: alb/sec/ nuanțe fume  
Alcool: 12,2%  
Cantitate: 750 ml

---



## LUNA - Fetească Albă

DOC – CMD Banat Silagiu

Un vin care a avut o macerație peliculară de 5 zile, timp în care a pornit fermentația alcoolică. După cele 5 zile, vinul a fost transferat în butoaie de lemn de 500 litri unde a continuat fermentarea.

Un vin cu caracter puternic! Poate fi savurat proaspăt sau păstrat cu răbdare pentru a-i descoperi evoluția, având potențial de învechire de minimum 5 ani.

Ediție limitată: 1100 sticle

An: 2022

Tip: alb/sec

Alcool: 12,8 %

Cantitate: 750 ml



## VORBE - Fetească Neagră

DOC – CMD Banat Silagiu

Maturat 16 luni în butoaie de stejar, acest vin de un roșu rubiniu intens se impune în primul rând la nivel olfactiv, unde aromele de fructe negre (vișine, mure, prune) sunt îmbogățite cu note puternice, dar rafinate, de nucșoară. Acaparează apoi cu un corp mediu spre plin, cu alcool bine integrat, structurat cu tanini fini și o aciditate bună, foarte frumos echilibrată de savoare deosebit de vie a fructelor. Pofta de a-l degusta din nou și din nou, este întreținută constant cu ajutorul post-gustului lung și abundent.

Ediție limitată: 1100 sticle

An: 2019

Tip: roșu/sec

Alcool: 13%

Cantitate: 750 ml



## CabS - Cabernet Sauvignon & Syrah

DOC – CMD Banat Silagiu

Acest vin a fost conceput fără tehnologie oenologică fiind vinificat direct în tonneau-uri deschise, lăsat apoi la maturare pe o perioadă de 16 luni.

Eleganța fructului vine îmbrățișată de senzația catifelată a lemnului de stejar ce ne duce într-o călătorie senzorială complexă.

Ediție limitată: 2200 sticle

An: 2020

Tip: roșu/sec

Alcool: 14%

Cantitate: 750 ml



## ICHOR Reserve - Cabernet Sauvignon

DOC – CMD Banat Silagiu

Fiecare vin începe cu o poveste. Povestea acestui vin este despre acceptarea omului în a se lăsa condus de ritmul naturii, pământului, timpului. E o bucată din teritoriul nostru pe care dorim să o împărtășim cu voi. Acest vin, maturat 18 luni în baric din stejar franțuzesc, ne dorim să fie un manifest al liniștii sufletești, al prieteniei, al păcii, al oamenilor "diferiți" de noi, al egalității, al respirației profunde.

Ediție limitată: 1000 sticle

An: 2020

Tip: roșu/sec

Alcool: 14%

Cantitate: 750 ml

WINE FARM  
AGAPE



# Reach out!



*(0040)732.423.357*



*adalbertmarton@yahoo.it*

SC. MARNI NATURA S.R.L.  
J35/3966/2017  
CIF RO38514620  
Str.Stejarul,nr.10,ap.1  
Timișoara, Romania