



**Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară
Facultatea de Horticultură – București**

Academia de Științe Agricole și Silvici “Gheorghe Ionescu-Șișești”



Viticultura din zona Kofu, Japonia

Prof.dr. Florin Stănică

Toamna Horticolă Bucureșteană - Pomicultura pe glob: exemple și idei de urmat 03.10.2026

- 1. Zona viticolă Kofu, Japonia**
- 2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă**
- 3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin**
- 4. Crama Lumiere Winery**

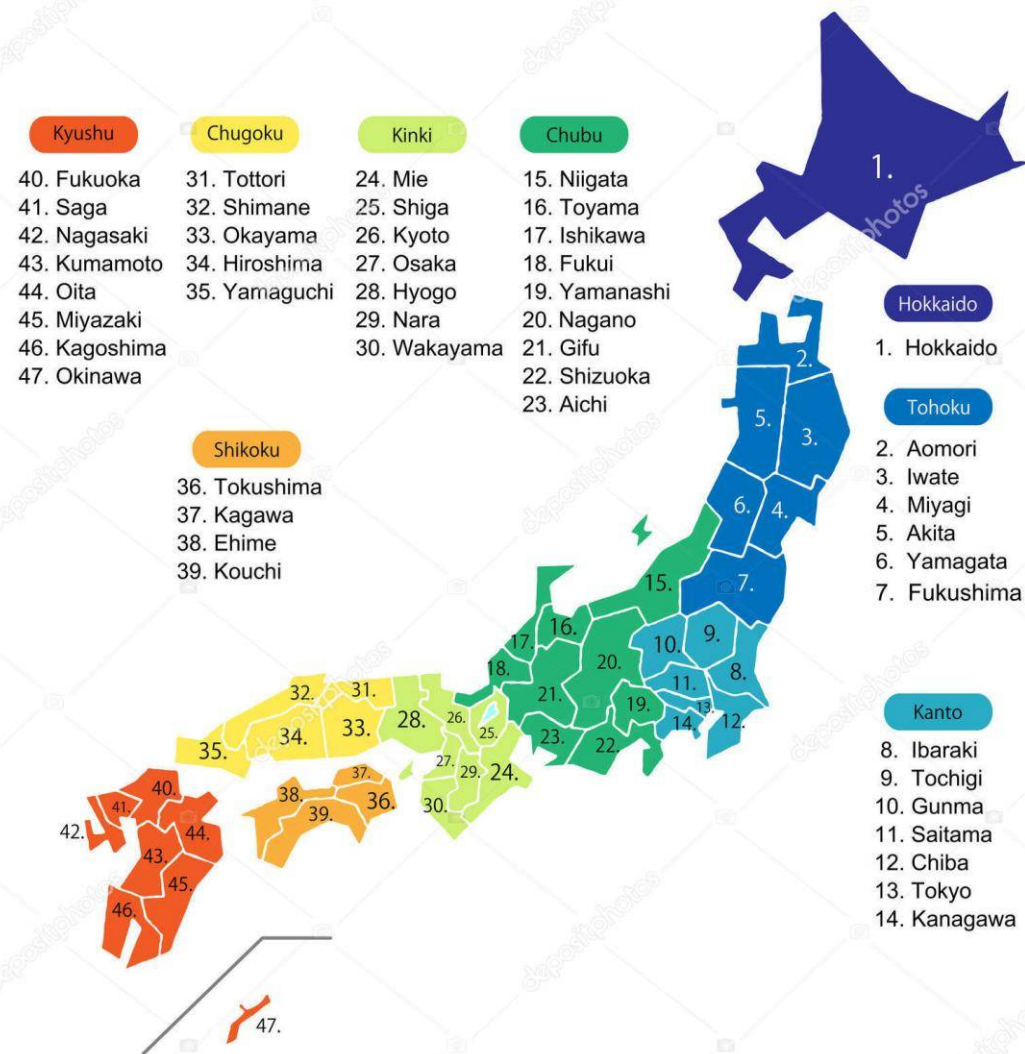
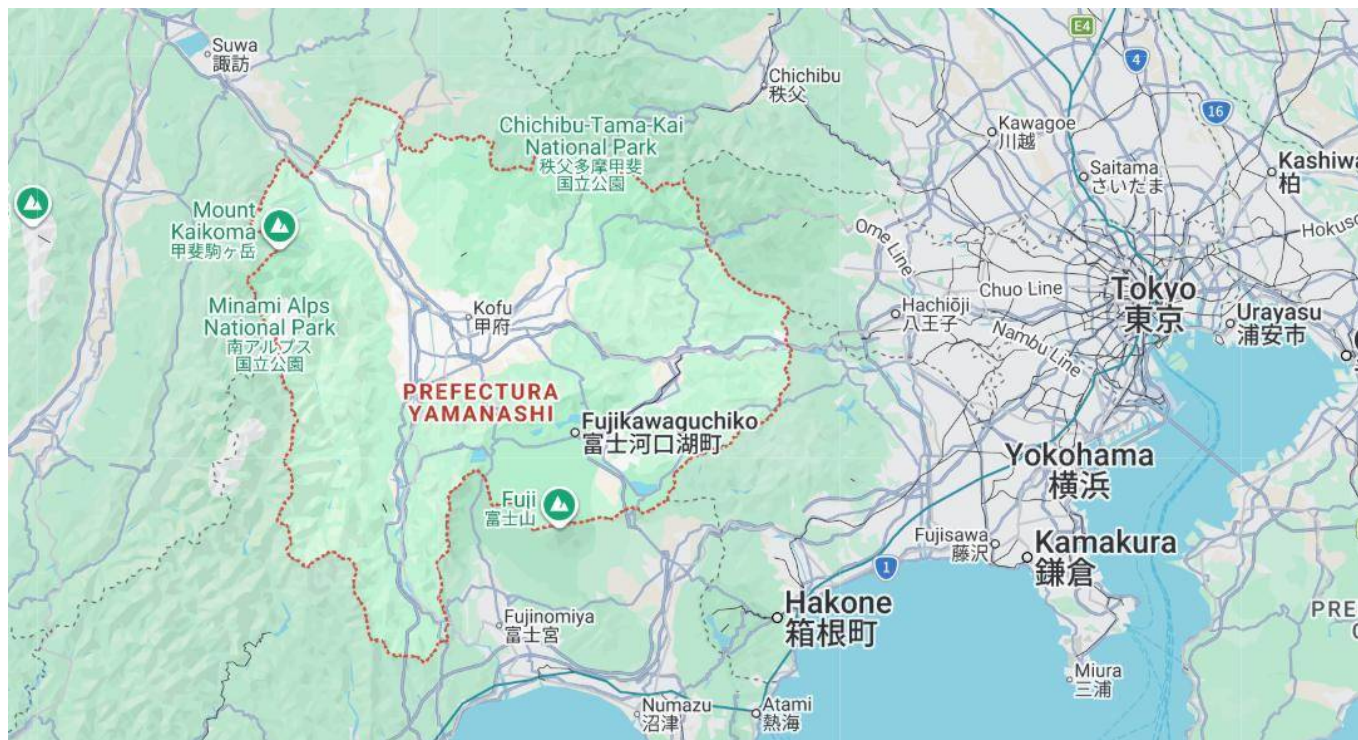
1. Zona viticolă Kofu, Japonia

1. Zona viticolă Kofu – Prefectura Yamanashi

Bazinul Kofu din prefectura Yamanashi este cea mai importantă și mai veche regiune viticolă a Japoniei, unde se produce aproximativ 30% din vinul japonez

Climă și geografie:

- depresiune înconjurată de munți înalți, inclusiv Muntele Fuji,
- 818 mm precipitații anual
- cele mai multe ore de soare din Japonia,
- temperaturi nocturne reduse, strugurii cu arome bogate.



1. Zona viticolă Kofu – Prefectura Yamanashi

Soiuri de bază

- Koshu: un strugure indigen, cu pieliță roz pal, cultivat aici de peste o mie de ani, renumit pentru producerea de vinuri albe care se potrivesc excepțional de bine cu pește crud și sushi.



1. Zona viticolă Kofu – Prefectura Yamanashi

Soiuri de bază

- Muscat Bailey A: un strugure roșu hibrid japonez popular, cunoscut pentru profilul său tipic, aromat și distinct fructat.



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Solarii înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Solarii înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Solarii înalte



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole joase



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole joase



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole joase – soiul Shine Muscat!



2. Sisteme de cultură pentru struguri de masă

Pergole joase cu protecție antiploaie



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Pergole joase



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Pergole joase



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Pergole joase



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Pergole joase



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Rânduri simple



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Rânduri simple



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Rânduri simple



3. Sisteme de cultură pentru struguri de vin

Rânduri simple



4. Crama Lumière Winery

4. Crama Lumière Winery

Din 1885



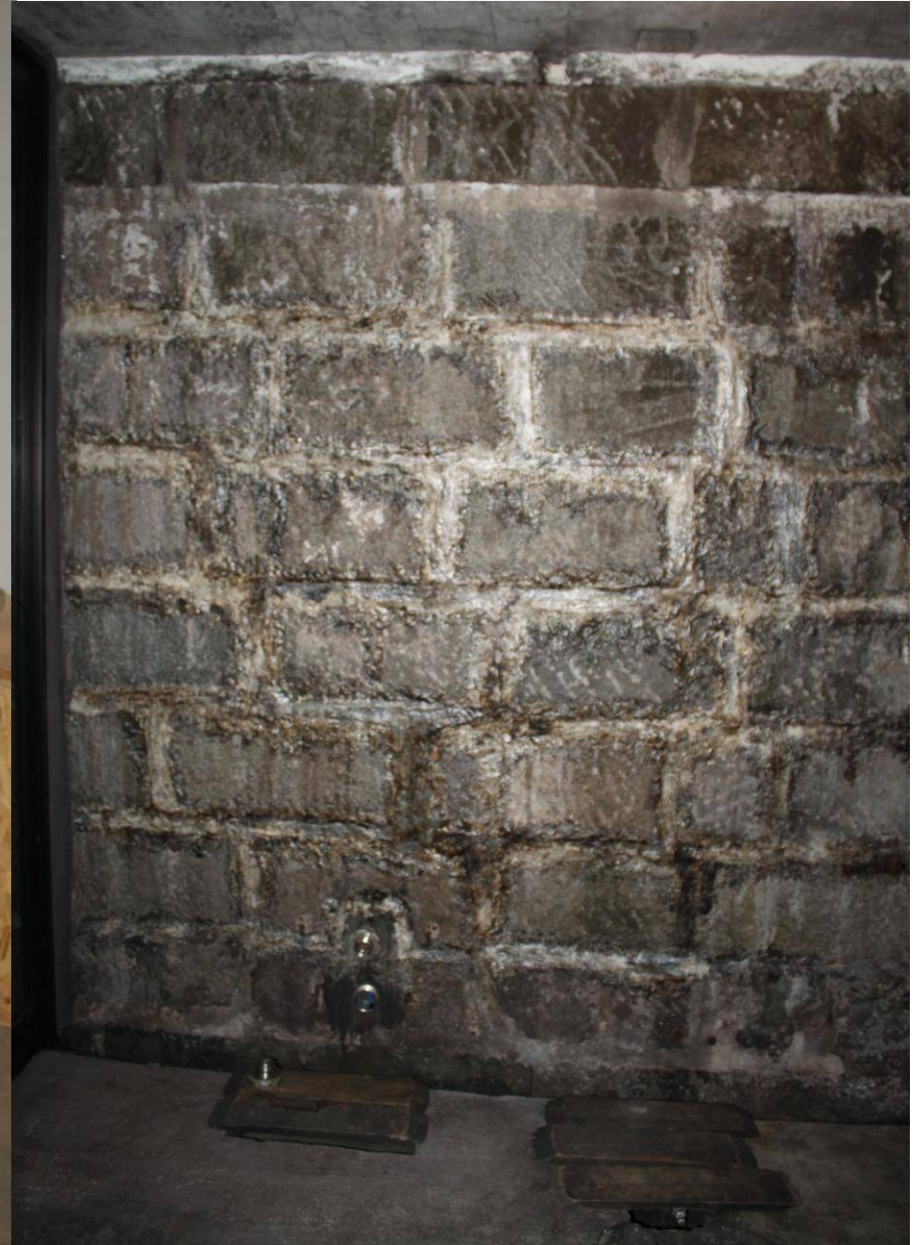
4. Crama Lumière Winery

Hala de vinificație



4. Crama Lumière Winery

Ishigura Wine – Fermentat în bazine de granit



4. Crama Lumière Winery

**Ishigura Wine – Fermentat în bazine de granit
- Maturat în baricuri de stejar**



4. Crama Lumière Winery

Magazin de prezentare și desfacere



4. Crama Lumière Winery

Magazin de prezentare și desfacere



4. Crama Lumière Winery

Distribuitor de vin pentru degustare



4. Crama Lumière Winery

Restaurant Zelkova – Chateau Lumière



Publicitate



5-9 SEPTEMBER 2027
Bucharest, Romania



UNIVERSITY
OF AGRONOMIC SCIENCES
AND VETERINARY MEDICINE
OF BUCHAREST



ROMANIAN SOCIETY
OF HORTICULTURISTS



ROMANIAN
ACADEMY



ACADEMY OF AGRICULTURAL
AND FORESTRY SCIENCES
"GHEORGHE IONESCU-ȘIȘEȘTI"



Mulțumesc pentru atenție!

Întrebări?



Prof.dr. Florin STĂNICĂ

**Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București
Facultatea de Horticultură**

Președinte – Academia de Științe Agricole și Silvice

Membru corespondent – Academia Română

Bdul Mărăști, 59, 011464, București

Telefon: +40.755.070412

E-mail: florin.stanica@usamv.ro

Site: www.usamv.ro

