Молдавские вина

Истоки молдавского виноделия теряются в глубине веков. Археологические свидетельства указывают на то, что уже в VIII веке до нашей эры в северном Причерноморье существовали виноградарство и виноделие. Расцвета виноделие в междуречье Днестра и Прута достигло в XIV столетии, когда образовалось самостоятельное Молдавское княжество.

В XVI веке на территории Молдавии сложился уникальный ассортимент сортов винограда, состоящий из местных, так называемых лесных сортов, а также сортов, завезенных из Греции и других стран. Крупные землевладельцы возделывали преимущественно сорта Алиготе, Фетяска, Мино и другие, дававшие высококачественное вино. В то же время крестьяне и мелкие землевладельцы использовали высокоурожайные местные сорта с сочными ягодами. Из такого винограда производили много слабоградусного вина.

В 1861 году Бессарабия занимала первое место в России по площади виноградников и производила половину вина, вырабатываемого в империи.

Новый стремительный скачок в развитии молдавского виноделия произошел в 40-50-х годах XX века; были построены многочисленные винодельческие заводы, разработаны марки выдающихся вин.

Сегодня ассортимент алкогольных напитков, производимых в Молдове, насчитывает свыше 150 наименований, в том числе коньяки, игристые и различные специальные вина. В центральной части страны производят лучшие натуральные белые вина: Алиготе, Рислинг, Фетяска, Савиньон, Пино, Онешты, Траминер, Сильванер. Их названия происходят, как правило, от сорта используемого винограда или от названия местности. Эти вина обладают свежестью и легкостью во вкусе, тонким сортовым ароматом.

Юг Молдовы славится превосходными красными натуральными винами, которым присущ рубиновый окрас, своеобразный бархатисто-терпкий вкус, тонкий цветочный аромат.

Красные молдавские вина Негру де Пуркаръ и Рошу де Пуркарь на равных соревнуются с бордоскими винами, не уступая им по своим органолептическим показателям. К примеру, Негру де Пуркарь в основном поставляется в Великобританию, где пользуется популярностью у Елизаветы II и всего королевского двора.

Такими же высокими качествами обладают полусухие и полусладкие натуральные вина. Успехи молдавских виноделов очевидны: их продукция завоевала около 500 наград на международных конкурсах.

Молдавские вина в большем объеме производятся из элитных сортов, с соблюдением технологий, они соответствуют по качеству мировым винам. Однако главным их преимуществом по сравнению с зарубежными аналогами является соотношение приведенного экстракта и титруемой кислотности, в которой в свою очередь – соотношение винной и яблочной кислот. Вина с такой титруемой кислотностью встречаются редко. Кислотность участвует в стабильности вина, усиливает его аромат и придает ему фруктовую свежесть, которая сегодня очень ценится. Потребители предпочитают вина то из одних, то из других сортов винограда, но группа элитных сортов остается постоянной. Вино приобретает особые свойства в результате выдержки в дубовой таре. В советское время виноделы стремились к французской технологии - с выдержкой в дубовых бочках. Но поскольку такая тара была в дефиците, то большая часть красных вин выдерживалась в бутах (что создавало свою "особенность") - в Крикова, Малых Милештах и Бранештах. А белые вина почти не выдерживались в дубе. Поэтому молдавская продукция этого периода отличалась от аналогичной из других стран. Кстати, из-за нехватки средств в старых коллекциях и пробка использовалась не корковая, а агломерат. В настоящее время часть молдавских вин выдерживается в дубовой таре в соответствии с разработанной технологией.

Сухие вина

Вина готовят путём полного сбраживания виноградного сусла без каких-либо добавок, после чего в них образуется концентрация спирта до 9-12 %об. Сахар либо отсутствует, либо имеется в небольших количествах. Кислотность 5-6 г/л.

Белые сухие вина отличаются лёгкостью вкуса,тонкость букета малоэкстрактивностью. Подаются к столу охлажденными до +10-12 С. При более низкой т-ре вино теряет во вкусе, а при более высокой – и в букете, становится грубым, неприятным напитком.

«Алиготе». Производят из французского сорта винограда Алиготе. вино от светло-соломенного до золотистого цвета, обладает лёгким гармоничным вкусом с едва заметной горчинкой. Букет сортовой, тонкий, приятный. Выдержка-2года.

«Днестровское». Готовят с 1954 г. из грузинского сорта Ркацители. Завезённый в Молдову, под воздействием климата и почв он стал очень отличаться от этого же сорта, выращенного в Грузии. Обладает красивым светло-соломенным цветом, полным бархатистым с лёгкой тёрпкостью и нежным цветочным ароматом. Выдержка-2 года.

«Ниспаренское». Готовят с 1977г. из винограда сортов Мюллер-тургау и Траминер белый. Цвет от светло-соломенного до тёмно-золотистого, аромат цветочный с тонами выдержки, вкус лёгкий, гармоничный. Выдержа-1.5 года.

«Пино». Готовят с 1955 г. из французских сортов винограда группы Пино- Пино-блан, Пино-гри, Пино-фран, Пино-менье, Шардоне. У вина праздничная светло-золотиста окраска, богатый сортовой аромат, гармоничный полный мягкий вкус. Выдержка-2 года.

«Рислинг». Впервые изготовлено в 1957 г. из винограда сортов Рислинг рейнский и Рислинг итальянский. Имеет искрящуюся светло-зеленоватую окраску. Вкус тонкий, гармоничный с приятной кислинкой. В букете-аромат свежескошенного сена. Выдержка-1.5 года.

«Сильванер». Готовят из сорта Сильванер. Окраска светло-соломенная с золотистым оттенком, вкус нежный, Выдержка-2 года.

«Совиньон». Готовят из одноименного французского сорта винограда. Виноделы называют его «королём белых вин»

обладает привлекательным светло-соломенным цветом. Вкус гармоничный, полный. Возделывание винограда этого сорта очень трудоемкое, но качество вина, производимого из него, покрывает все сложности при его выращивании. Выдержка-2 года.

«Траминер». Готовят из французского сорта винограда Траминер белый. Пряный аромат и вкус чайной розы. Лёгкая золотистая окраска делает вино нарядным. Это самое «тяжёлое» из белых вин. Выдержка-2 года.

«Фетяске»(девичье). Готовят из одноименного сорта винограда (наз. ещё как Варатник, Пасаряска, в Закарпатье-Леанка). Это самое лёгкое из белых сухих вин. Имеет нарядный светло-соломенный с зеленоваты оттенком цвет, приятный тонкий сортовой вкус. В букете-нежные ароматы полевых цветов. Выдержка-1.5 года.

«Флоряска». Готовят с 1958 г. из винограда сортов Алиготе, Фетяске и Мускат белый. Цвет светло-соломенный, в букете тонкие мускатные тона, вкус свежий, гармоничный. Выдержка-2 года.

Красные сухие вина имеют более высокую биологическую и пищевую ценность по сравнению с белыми. Превосходят их по содержанию витаминов (особенно Р), ферментов, микроэлементов, фенольных соединений,кальция и других ценных для человека веществ. В этих винах больше дубильных веществ, поэтому они более тёрпкие, экстрактивные. Подаются к столу при температуре +16-18 С.

«ARIADNA». Изготавливают из винограда Пино-фран. Нарядная розовая окраска, чистый сортовые букет и лёгкий слаженный вкус выгодно отличают это вино от других. Выдержка-1.5 года.

«DIONIS». Это гордость виноделов Криковского винзавода. Вино изготавливают с 1987 г. из винограда сорта Пино-нуар. Допускается купажирование с Каберне в пределах 15%. Благородный рубиновый цвет, богатый сортовой букет, полный, мягкий вкус. Выдержка-4 года в бочках и полгода в бутылках.

«Каберне». За этим вином прочно укрепилась слава «короля красных вин». Почти все винодельческие страны выпускают «Каберне». Оно очень бактерицидно: обработанные им повреждения кожи быстро заживают. Это вино очень богато различными полезными для человека веществами. Готовят из винограда Каберне-Совиньон. Вино имеет нарядный тёмно-гранатовый цвет с лёгкими луковичными тонами, сильный букет, в котором удивительно сочетаются ароматы миндаля и фиалки с сафьяновыми тонами. У него полный, благородный, с приятной тёрпкостью вкус. Выдержка-3 года.

«Кодру». Готовят из винограда сортов Каберне-Совиньон и Мерло. Богатый гранатовый цвет с луковичными тонами, сильными оригиненальный букет с сафьяновыми тонами и полный тёрпкий бархатистый вкус с хорошей экстрактивностью. Выдержка-3 года.

«Комратское». Готовят с 1983 г. из винограда сортов Каберне-Совиньон, Мерло и Пино-фран. Цвет от рубинового до темно-рубинового, букет сложный с тонами сафьяна, вкус полный, мягкий, бархатистый. выдержка-3 года.

«Негру де Пуркарь» (Черное Пуркарское). Это старейшее вино Молдовы изготовляли ещё в XIX в., и на российском и на европейском рынках оно считалось самым популярным. Он и сейчас пользуется большой популярностью на международном рынке. Изготавливают из винограда сортов Каберне-Совиньон (60%), Саперави(грузинский сорт-15%) и Рара нягрэ (местный сорт-25%). Вино наделено густым рубиновым цветом, роскошным бархатным вкусом, сложным букетом с тонами чёрной смородины и сафьяна. Выдержка-3 года.

«Романешты». Производят вино с 1960 г. Готовят купажным способом из французских сортов виноградов Каберне-Совиньон, Мерло и Мальбек. Нарядная рубиновая окраска с лёгкими луковичными тонами, вкус нежный, бархатистый с хорошо ощутимой тёрпкостью, букет нежный с оттенком миндаля и фиалки. Выдержка-2 года.

«Рошу де Пуркарь» (Красное Пуркарское). Одно из старейших вин Молдовы. Вырабатывали ещё XIX в.,но рецепт был утерян. Выпуск возобновлен в 1964 г. Готовят из Каберне-Совиньон, Мерло и Мальбек (как и «Романешты», но в других пропорциях. Отличается нарядными рубиновым цветом с гранатовым оттенком. В букете ощущается чёрная смородина, миндаль и фиалка, вкус полный, мягкий, бархатистый. Это гордость молдавских виноделов. Выдержка-3 года.

Полусухие вина

Эти вина пользуются устойчивым спросом потребителя благодаря их лёгкости, свежести, плодовому букету. Отличает их и умеренное содержание спирта и сахара. Готовят такие вина двумя способами: искусственным прекращением брожения, когда в сусле ещё имеется остаточный сахар, для чего недобродившее вино быстро охлаждают и хранят при т-ре 0-3 С, и смешиванием сухого виноматериала с консервированным суслом. Вина содержат спирт 9-14 %об. и сахар 1-2,5 г/100мл. Выдержке эти вина не подлежат. К столу их подают охлажденными до 10-12 С.

«Виктория». Готовят с 1975 г. Готовят из винограда сорта Совиньон. Обладает светло-золотистой окраской, оригинальным букетом с оттенком черной смородины и мягким гармоничным вкусом.

«Извораш» (Родничок). Выпускают белое, розовое и красное вино. Белое-из сортов винограда Алиготе, Ркацители, Фетяска, Рислинг в определенных пропорциях. Цвет от светло-соломенного до тёмно-золотистого, букет цветочный. Розовое- из Каберне-Совиьона, Алиготе, Ркацители, Фетяски. Цвет от светло-розового до светло-красного. Красное-из Каберне-Совиньона. Цвет от светло-красного до тёмно-рубинового. аромат сортовой, приятный. Название как нельзя лучше отражает чудесное свойство вина: наподобие прохладного родничка приносит приятную прохладу в жаркую погоду.

Полусладкие вина

Их готовят по той же схеме, что и полусухие. Разница между ними только в количестве сахара – 3-8г/100мл. Кондиция спирта 8-12% об.

«Ляна». красное вино,готовят с 1974 г. Рубиновый цвет, букет с ярко выраженным земляничным тоном и свежий вкус.

«Норок». Это оригинальное красное вино. Создано в 1956 г. Готовят из виноградов Каберне-Совиньон. Искрящийся тёмно-рубиновый цвет, фруктово-сафьяновый букет, освежающий с полусладкой тёрпкостью вкус.

«Примэвара» (Весна). Белое вино, готовят из винограда сортов Мускат белый и Алиготе. Приятный мускатный аромат, нежный неповторимый вкус и нарядный светло-золотистый цвет вина действительно создают впечатление весны.

Крепкие вина

В отличии от столовых крепкие вина готовят из сортов с более высокой сахаристостью. Для каждого названия существует своя технология изготовления.

«Мадера». Мадеру рекомендуют употреблять в небольших дозах перед едой в качестве аперитива, вино оказывает тонизирующее воздействие на организм. Интересно, что для получения Мадеры при выдержке на солнечных площадка требуется 3.5 года, в теплицах-1.5 года, в тепловых камерах 3 месяца. НО!...Но виноделы утверждают, что высокое качество получается именно на солнечных площадках. На Оргеевском внзаводе Мадеру готовят из Алиготе, Фетяски, Рислинга и Ркацители. Выпускают марки : “Orhei vechi” (Старый Орхей)-старая, крепкая мадера (спирт-19%об.,сахар-5%), “Orhei”- крепкая марочная, но не старая (выдержка-1год, спирт-19%об.,сахар-5%), «Мадера сухая» (спирт-18%об., сахар-1.5%).

«Марсала». Производят с 1773г. на о.Сицилия в г.Марсала. Готовиться из многих сортов винограда, а впервые её получили случайно. Хотели наладить производство Мадеры, но вместо неё создали новый тип вина. Виноматериал пред брожением добавляют уваренное на открытом огне сусло. полученное после брожения вино смешивают со спиртованным суслом. Марсала отличается от Мадеры большей сладостью. Вино имеет своеобразный привкус корабельной смолы. В Молдове готовят с 1978г. из сорта Ркацители. Цвет янтарный, букет смолисто-ромовый с лёгким модерным тоном, вкус полный гармоничный. Кондиция-спирт 19%об. Выдержка-3 года при т-ре 15-20 С.

Портвейн при производстве добавляют виноградный спирт. Отсюда вино имеет коньячные тона, а второй признак – плодовый, или фруктовый, тон. Готовят как правило, из трёх и более сортов винограда. Это Каберне-Совиньон, Мальбек, Алтготе, Ркацители. Букет белого портвейна должен иметь фруктовые тона с лёгким оттенком миндаля, апельсина. В букете красного приятно, чтобы ощущались вишнёвая косточка и сортовой аромат. Кондиция колеблется в пределах : спирт 17-20%об., сахар 7-14г/100мл. В Молдове выпускают два марочных портвейна- белый «Томай» и «Портвейн красный».

«Портвейн красный» готовят с 1970г. Изготавливают из Саперави и Каберне-Совиньон. Окраска красная до гранатовой, букет с плодовыми тонами, вкус полный, гармоничный. Кондиция- спирт 18 %об., сахар 10г/100мл. Выдержка- 3 года.

«Томай» готовят с 1972г. Из винограда сорта Ркацители. Цвет от светло-золотистого до тёмно-янтарного; букет развитый, типичный, с плодовыми тонами; вкус гармоничный с букетом, полный, с тонами коленного орешка и приятным послевкусием. Кондинция-спирт 18 %об., сахар -10г/100мл. Выдержка-3 года.

Херес был известен ещё в XVIII в. в Испании. Особенность приготовления – длительная выдержка вина под дрожжевой хересной плёнкой в неполной бочке. В Молдове производят с 1957г. Готовят из белых сортов виноград Алиготе, Рислинга, Ркацители и др. Хересы характерны тем, что даже сухие имеют повышенный спирт, до ходящий в испанских хересах до 24 %об.

«Молдова», херес сухой. Готовят с 1966г. Соломенный цвет с золотистым оттенком во вкусе приятная свежесть с присущей хересу солоноватостью, в букете ярко выраженные хересные тона. Кондиция – спирт 14-16 %об., сахар 1г/100мл. Выдержка 1.5 года.

«Янтарь», херес сухой крепкий. Вырабатывается с 1968г. Отличается ярким янтарным цветом, тонким сложным и мягким вкусом с миндальными тонами и лёгкой солоноватостью. Кондиция-спирт 18 %об., сахар 1.5г/100мл. Выдержка 1.5 года.

«Херес крепкий» выпускают с 1965г. Он имеет красивую золотисто-жёлтую окраску, лёгкий гармоничный вкус, напоминающий калёный орешек, и специфический для хереса букет. Кондиция-спирт 20 %об., сахар 3г/100мл.

«Яловены», херес десертный. Крепкое марочное вино, вырабатывают с 1968г. Имеет тёмно-коричневый с луковичным оттенком цвет, тонкий хересный букет, мягкий гармоничный вкус, напоминающий орех в шоколаде. Кондиция-спирт 19 %об., сахар 9г/100мл.

Десертные вина

Для приготовления десертных вин брожение сусла останавливают добавлением спирта. Хорошее десертное вино сделать очень сложно. Оно как никакое другое вино, требует профессиональных качеств винодела. Эти вина содержат сахар от 8 до 20% (вина с сахаром более22% относятся к ликерным). Чем выше у вина содержание сахара, тем ниже у вина может быть спирт, иначе оно будет нестабильным. В этих винах очень важно сложение, гармоничность.

«Ауриу» (Золотистое). Впервые было изготовлено в 1953г. Готовят из виноградов сорта Траминер белый. Цвет золотисто-янтарный, букет плодовый, вкус полный с ароматом розы. кондиция-спирт 16 %об., сахара 16г/100мл, кислотность 6 г/л. Выдержка-3 года.

«Мускат». Десертные мускатные вина. Мускатные сорта винограда очень древние. Они требую очень много солнца. «Мускат Молдавский». Десертное марочное вино готовят из винограда Мускат белый и Мускат оттонель. Цвет его от золотистого до тёмно-янтарного. В букете тонкие тона выдержки и аромат чайной розы. Вкус мягкий, гармоничный с характерным мускатными тонами. Выдержка-2 года.

«Нежность». Вино выпускают его 1973г. Это единственное в Молдове вино токайского типа, изготовляемое из токайских сортов Фурминт и Гарс Левелю. Вино имеет золотистый цвет, мягкие и полные с нежными изюмными тонами букет и вкус. Кондиция-спирт 16 %об., сахар 16г/100мл,кислотность 5-6г/л. Выдержка-2 года.

«Трандафирул Молдовей» (Роза Молдовы). Производится 1966г. из винограда сортов Траминер розовый и Траминер белый. Цвет от чайного до светло-рубинового, букет нежный с выраженным ароматом чайной розы, вкус мягкий, гармоничный. кондиция-спирт 16 %об., сахар 16г/100мл,кислотность 5 г/л. выдержка-3 года.

«Трифешты». Готовят с 1953г. из винограда сорта Пино-гри. Вино нарядное тёмно-янтарного цвета, вкус полный, гармоничный, в букете явно выражен аромат свежеиспеченного ржаного хлеба. Кондиция-спирта 16 %об., сахара 16г/100мл., кислотность 6 г/л. Выдержка-3 года.

«Чадр-Лунга». Выпускают с 1982г. из сорта Каберне-Совиньон и редкого в Молдове сорта Бастардо магарачский. Цвет тёмно-гранатовый, в букете ярко выражены тона чернослива и молочных сливок, вкус полный, бархатистый, с шоколадными тонами. Кондиция-спирт 16%об.,сахар 16г/100мл, кислотность 6 г/л.Выдержка-3 года.

«Чумай»-кагор. Кагор это тип красного десертного вина с некоторым отличием от технологии6 мезгу нагреваю до 60-75 С. Это приём придает вину оригинальный вкус и интенсивную окраску. лучшие кагоры выдерживаются в бочках не менее 3-5 лет и дополнительно 5-10 лет в бутылках. Вырабатываю с 1945г. из винограда Каберне-Совиньон.

Ароматизированные вина (вермуты)

Главное отличие ароматизированных вин- это использование при их производстве ингредиентов (различных настоев трав, кореньев, растворов эфирных масел, душистых веществ и т.д.). В Германии издавна практиковалось настаивать вина на полыни (полынь- по-немецки «вермут»), поэтому ароматизированные вина часто называют вермутами. Сейчас вермуты –это вина настоенные не только на полыни. Число ингредиентов доходит 3-4 десятков. В Молдове производят с 1966г. С 1980г. Дубоссарский винзавод создаёт марочные вина «Букет Молдавии»- белое и красное и ординарное вино «Утренняя роса».

«Букет Молдавии» белый. Готовят из Алиготе, Рислинг, Фетяске, Ркацители. Состав насчитывает 24 наименования, такие как целебные травы, ромашка, мята, кориандр, гвоздика, имбирь, корни различных растений, ванилин и др. Цвет тёмного янтаря, букет сильный, приятный, выдержанный, вкус мягкий, гармоничный с цитроновыми тонами и мягкой горчинкой. Кондиция- спир-16 %об.,сахар 16г/100мл, кислотность 6г/л. Выдержка-1.5 года.

«Букет Молдавии» красный. От белого отличается добавлением виноматериала Каберне, что делает цвет светло-красным с луковичным оттенком. Вкус полный, маслянистый с тонами розы, чернослива и граната с пикантной горчинкой. Кондиция и выдержка те же.

«Утренняя роса». Это крепкое белое вино готовят из виноматериалов Алиготе, Фетяска, Ркацители, Рислинг. Состав ингредиентов 23 наименования: бобы какао, имбирь, цвет бузины, корица, монарда, айва, фиалковый корень и др. Цвет золотистый, аромат нежный цветочный, вкус гармоничный, холодяще-освежающий с пикантной горчинкой. Кондиция- спирта 18 %об., сахара 6г/100мл, кислотность 6 г/л.

Все эти вина готовят из виноматериалов Алиготе, Фетяске, Каберне-Совиньон в разных пропорциях и настоев трав, поставляемых из итальянских Альп. Все вермуты изготавливаются как основные компоненты для коктейлей, поэтому во вкусе они особенно концентрированы. Их рекомендуется употреблять, разбавляя мин.водой, соками, и обязательно со льдом.

Игристые вина (шампанские)

Они вырабатываются из лучших, хорошо подобранных сортов винограда. Отличаются от тихих вин содержанием большого количества углекислого газа, находящегося под высоким давление в вине.

Шампанские вина получаю путём двойного брожения виноматериалов двумя способами – резервуарным и бутылочным. Родиной является Франция, провинция Шампань. Правительством Франции было установлено, что шампанским может называться «вино изготовленное только в провинции Шампань, имеющие цвет недозрелой соломы и аромат цветущего подсолнуха». Не соответствующие вина шампанским называться не могли. Такие вина стали именоваться игристыми.

В Молдове шампанское начали выпускать с 1957г. В настоящее время кроме «советского шампанского» (брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое) производят:

«Кишиневское игристое». Готовят из Каберне с добавление Фетяски и Совиньона резервуарным способом. Вино имеет рубиновую окраску, тонкий аромат с тонами сафьяна и бархатистый вкус. Кондиция: спирт 10-12 %об., сахар 7г/100мл, кислотность 6-8 г/л.

«Криковское игристое»-красное коллекционное вино выпускается с 1982г. из винограда сортов Каберне-Совиньон, Мерло и Саперави. Цвет ярко-красный с рубиновыми и вишнёвым тонами, букет развитый с тонами выдержки, вкус полный, бархатистый, гармоничный. Кондиция: спирт 11-13 %об.,сахар 8-9 г/100мл, кислотность 5-6 г/л.

«Кодринское игристое»- коллекционное вино выпускается с 1979г. из сортов Каберне-Совиньон, Пино белый и Совиньон. цвет ярко-красный с гранатовым оттенком, букет сложный, благородный, вкус полный, бархатистый с сафьяновыми тонами. Кондиция: спирт 10-13 %об.,сахар 8-9 г/100мл,кислотность 9г/л.

Шипучие вина

Это вина насыщенные углекислым газом искусственно, т.е. путём сатурации (газирования) с добавлением ликера. Эти вина просты в производстве. Все эти вина обычно полусухие и полусладкие, готовятся из подспиртованных виноградных соков (виноматериалов) лимонной кислоты, желатина, сахара, а в последнее время – с добавкой синтетических ароматизаторов, особенно персикового. Например: “Alenta”, “Camelif” и “Regina”.

Все газированные вина хорошо утоляют жажду, особенно в жару. Но шипучие вина имеют и большой недостаток: срок хранения их лишь около 30 дней. В дельнейшем на дне бутылок образуется осадок, вино мутнеет. Вот почему при покупке обязательно надо смотреть на дату изготовления.