

# REFERAT

La tema: Cricova

Elaborat de : Toderăș Adelina  
Conrtolat de: Stavila Sergiu

Chișinău 2010

## **Istoria vinurilor Cricova**

Cea de-a doua jumătate a secolului XX este considerată, pe drept, una dintre cele mai importante perioade în dezvoltarea vinificației Republicii noastre. Anume la începutul anilor 50, după declinul pertinent rezultat în urma celui de-al Doilea Război Mondial, în Moldova începe avântul ramurei de vinificație, fiind de o însemnată exclusivă pentru economia națională.

Dar, în pofida creșterii spectaculoase a capacităților vinificației primare, organizarea rațională a procesului tehnologic era împiedicată de lipsa acută a unor încăperi special utilizate pentru păstrarea, prelucrarea și maturarea vinurilor. O parte esențială din materialele vinicole se păstra sub cerul liber, ceea ce evident influența negativ calitatea producției și genera mari pierderi. Astfel apare ideea de a folosi în calitate de depozite de vinuri galeriile de mină din care se extragea piatra pentru construcție, ceea ce și duce la fondarea, în 1952, a Combinatului de Vinuri „Cricova” S.A. Vinurile produse la Cricova se dovedesc a fi mai calitative, mai fine și mai rezistente la turbiditate. Curând Filiala Institutului Magaraci își transfera aici toate experimentele și cercetările științifice.

La 30 iulie 1980 are loc punerea în funcțiune a fabricii de producere a vinurilor spumante în baza galeriilor de la Cricova. Proiectul este realizat cu mare succes.

Destramarea în anul 1991 a U.R.S.S. a dus la distrugerea relațiilor economice constituite timp de decenii cu întreprinderile altor regiuni ale Uniunii Sovietice. Conducerea Combinatului, în comun cu specialiștii, cautau continuu metode de depășire a situației create. Politica adoptată în vederea construcției și amenajării continue a complexului a îndreptat toate așteptările.

În prezent se poate constata o tendință fermă de sporire a volumului de producție fabricată, crescând constant și numărul medaliilor și diplomelor internaționale acordate vinurilor de „Cricova”. În anul 2002 Combinatului de vinuri „Cricova”, pentru contribuția sa la dezvoltarea economiei naționale, îi este decernat Ordinul Republicii și, ulterior, prin decretul prezidențial, Combinatul este declarat „obiect al patrimoniului cultural-național”.

Conducerea și salariații Combinatului privesc în viitor cu optimism. E cert că faima C.V. „Cricova” S.A. este rodul profesionalismului și, mai cu seamă, a dragostei lor pentru viața de viață. În egală măsură merita admirație eminentii fondatori ai minunatei „Crame” din Moldova, precum și actualii slujitori devotați ai lui

Bacchus, pe care îi asteapta încă multe realizări frumoase. Iar aceasta înseamnă că istoria Combinatului Cricova continuă ...

Combinatul **“CRICOVA”** fără îndoială, este perla a vinificației moldave. În subsolurile celebre din calcar natural, sub supravegherea prudentă a vinificațiilor se pastrează vinurile noastre excelente. Albe-fine, elegante și delicate, roșii-un pic astringente, aromate, perservente. Și toate acestea sunt foarte gustoase și originale, ceea ce se confirmă de o multitudine de medalii. Din an în an vinificatorii iscusiți completează celebra vinotecă Cricova, în care se pastrează vinurile vechi din toată lumea. Ele sunt de neprețuit. De aceea vizitarea salilor de degustare e nu numai o plăcere de a simți atmosfera incomparabilă a subteranei din Cricova dar și o adevărată călătorie în lumea vinului. Vinurile din Cricova au fost apreciate la Tirgurile Naționale și Internaționale obținând numeroase medalii (aur, argint, bronz) și granduri (**Super Grand Prix** – Spumantul Clasic “Cricova” sec - *Concursul International “Grifonul de Aur 2002”* și **Grand Prix** – Spumantul Clasic “Cricova” brut - *Concursul International “Grifonul de Aur 2001”*)

## **Vinuri care se produc în Cricova**

### 1. Chardonnay

Vin de consum curent alb, demisec, produs din struguri de calitate de soi european clasic Chardonnay, recoltați pe plantațiile din Sudul Moldovei.

Acest "Chardonnay" este ușor, suplu și proaspăt, remarcabil prin buchetul său floral compus, caracteristic soiului. Culoarea limpede, galben-pai a vinului, este armonios completată de un gust fin și echilibrat.

Acest vin își va manifesta din plin calitățile delicate, dacă va fi servit la o temperatură de până la 10 - 12C, fiind însoțit de varietate de bucate din pasăre, legume și brânzeturi.

### 2. Muscat

Vin de consum curent alb, demidulce, produs din struguri de calitate din soiuri europene clasice din grupa Muscat, recoltați pe plantațiile din Centrul și Sudul Moldovei. Se remarcă prin culoarea sa irepetabilă de chihlimbar, cu fascicule aurii și un buchet pur, echilibrat caracteristic soiului, cu nuanțe pronunțate de flori de lămâie și iasomie. Acest Muscat de la "Cricova" original își va manifesta din plin calitățile delicate, dacă va fi servit la o temperatură de 10 - 12C, fiind însoțit de asortiment de fructe, fructe proaspete, înghețată, jeleu, mus, checuri torturi de biscuite, precum și diverse deserturi complexe din făinoase, eclere, prăjituri etc.

### 3. Sauvignon

Produs din struguri de calitate de soi european clasic Sauvignon, recoltați pe plantațiile din centrul Moldovei. Acest Sauvignon este ușor, suplu și proaspăt, remarcabil prin buchetul său floral bine dezvoltat caracteristic soiului. Culoarea limpede, galben - auriu a vinului, este completată de gustul său armonios și plin cu nuanțe de salcâm și migdale. Acest vin tânăr de la "Cricova" își va manifesta din plin calitățile delicate, dacă va fi servit rece la o temperatură de până la +10 ... +12C, cu gustări reci, brânzeturi, pește legume, etc.

### 4. Codru

Vin roșu sec de calitate superioară, produs din struguri de soiuri europene clasice Cabernet-Sauvignon și Merlot, recoltați de pe plantațiile din Sudul Moldovei.

Acest vin expresiv și proaspăt se caracterizează printr-un buchet compus, dezvoltat, cu arome intense de coacăză neagră, afine și bujor. Culoarea bogată, roșie închisă a vinului este armonios completată de gustul său extractiv și catifelat, cu nuanțe pronunțate de migdale, prune uscate și cimbrisor, care se datorează, în exclusivitate, maturării în butoaie de stejar.

Vinul, prin excelență nobil, își va manifesta din plin cele mai prețioase calități, dacă va fi servit la temperatura încăperii (+16 ... +18C), fiind însoțit de bucate complexe din carne și legume înăbușite.

### 5. Cabernet

Vin de consum curent roșu, demisec, produs din struguri de calitate de soi european clasic Cabernet-Sauvignon, recoltați pe plantațiile din Sudul Moldovei.

Vinul se remarcă în special prin culoarea sa somptuoasă, rubinie închisă și prin buchetul suav, cu accente ușoare de migdale și violete. Gustul proaspăt al vinului este plin și catifelat, irepetabil prin suplețea sa.

Acest vin își va manifesta din plin calitățile delicate, dacă va fi servit la temperatura încăperii, fiind însoțit de variate bucate din carne.

#### 6. Cahor

Vin de consum curent roșu, special, de desert, produs din struguri de calitate de soi european clasic Cabernet-Sauvignon, recoltați pe plantațiile din Centrul și Sudul Moldovei. Vinul se remarcă prin culoarea sa somptuoasă rubinie închisă și prin buchetul bogat de fructe, cu accente clare de violete, migdale și safian. Gustul vinului este plin, catifelat și armonios, cu nuanțe echilibrate de ciocolată și prune negre. Este servit la temperatura încăperii și se combină minunat cu gustările dulci precum: șarlote, budinci, terci, clătite cu dulceață, mere în aluat, aluat vârtos cu fructe, jeleu, mus, cremă, sambuc etc.

#### 7. Merlot

Vin de consum curent roșu, demidulce, produs din struguri de calitate de soi european clasic Merlot, recoltați pe plantațiile din Centrul și Sudul Moldovei. Vinul se remarcă prin culoarea sa somptuoasă rubinie închisă și prin buchetul suav, cu accente clare de sâmbure de vișină și migdale. Gustul proaspăt al vinului este plin, catifelat și armonios, cu nuanțe echilibrate de ciocolată și prune negre, cu o dulceață ușoară, plăcută. Acest Merlot tânăr de la "Cricova" este servit la temperatura încăperii și se combină perfect atât cu variate gustări reci din carne și soiuri tari de cașcaval, precum și o mare diversitate de deserturi reci: înghețată, frișcă, mus, jeleu etc.

#### 8. Spumant Cricova clasic matur alb brut

Se fabrică din struguri de soiurile grupei Pinot și Chardonnay după o tehnologie clasică cu maturarea în sticlă la Combinatul de vinuri "Cricova" S.A.

Se recomandă a se consuma rece.

#### 9. Spumant Cricova clasic matur roz brut

Vin special spumant clasic matur brut roz produs din struguri de calitate superioară de soiuri europene clasice albe și roșii, prin fermentare și maturare în sticlă. Vinul se distinge prin culoarea sa elegantă roză și buchetul fin, dezvoltat, cu arome subtile de flori de câmp și coacăză. Suplinate armonios de gustul său plin, echilibrat și moale. Tradițional se recomandă de a fi servit la o temperatură de la +4...+6C, fiind un aperitiv excelent ori acompaniat de deserturi de fructe și pomușoare. Poate să fie o

#### 10. Spumant Cricova original

Vinul spumant "Cricova" demisec este produs din struguri europeni clasici albi Aligote, Sauvignon, Chardonnay și altele obținut prin fermentare în rezervoare.

Culoarea deschisă, galben-pai a vinului și buchetul pur, dezvoltat se află într-o armonie perfectă cu gustul său delicat și echilibrat.

Se recomandă de a fi servit la o temperatură de +4°C ... +6°C, fiind acompaniat de brânzeturi și felurite deserturi.

#### 11. Frizant Cricova alb demidulce

Vin de struguri special perlant natural eminent, tânăr, produs din soiuri europene clasice albe, cultivate pe colinele din centrul și sudul Moldovei: Pinot, Sauvignon Chardonnay și altele.

"Frizantul" se remarcă prin culoarea sa frumoasă galben-pai, cu fascicule aurii și un buchet fin și dezvoltat, cu arome dominante de flori de câmp. Gustul acestui vin spumant demidulce este proaspăt și echilibrat, bogat în nuanțe subtile de catifea.

Servirea vinului perlant natural alb "Frizant CRICOVA" se face la o temperatură de la +4C până la +6C. Originalitatea acestui vin, noutatea admirabilă a gustului și a aromei sale sunt cu adevărat admirabile!