

GARŠAS CEĻOJUMĀ UZ MOLDOVU

VĪNI NO NEATKLĀTĀS EIROPAS

Vecā Eiropa jau ir labi iepazīta – ceļojums uz Parīzi, brauciens pa gleznaino Itālijas apgabalu Toskānu, Spānijas kūrorti vairs nespēj pārsteigt. Tomēr tepat mūsu kontinentā arvien vēl ir vietas, kas kā neatklātas pērles glabā savus noslēpumus un īpašu šarmu. Tādas ir valstis Eiropas Dienvidaustrumu nostūrī, ko varētu dēvēt par neatklāto Eiropu. Pienācis laiks ne tikai vairāk iepazīt šīs zemes, to kultūru un tradīcijas, bet arī vietējos vīnus. Ar vīniem "Cricova" un Moldovu žurnālu iepazīstināja, Baiba Laganovska. SIA "MOLDVIN" mārketinga vadītāja.

Ja ceļotājus saista Horvātija, Melnkalne, Bulgārija, Rumānija, šo valstu virtuve ar Vidusjūras ietekmi un mazliet austrumniecisku piesitienu, kā arī bagātīgie Ukrainas dienvidi, turpat līdzās ir arī Moldova. Turp var doties, lai baudītu vēsturi, dabu, kultūru un nacionālo lepnumu – vīnu. Daudzi Latvijas tūristi ir sajūsmā par Gruziju ar tās viesmīlību – vīnu un gardo virtuvi. Moldova varētu būt ekvivalents, kur tas viss atrodams, turklāt daudz tuvāk – Rīgu un Moldovas galvaspilsētu Kišiņevu šķir vien mazliet vairāk nekā 1000 kilometru.

„CRICOVA” – SLAVENĀKĀ MOLDOVAS VĪNA RAŽOTNE

Vīns šai apgabalā darināts jau izsenis – pat Senās Romas un Grieķijas pastāvēšanas laikā. 19.gadsimtā, kad milzīgus postījumus vīnogulājiem nodarīja kāda augu kaite, tika nolemts vīnkopībai pievērsties nopietnāk – ar zinātnisku ievirzi. Tā 1842.gadā Moldovā tapa speciāla skola un drīz vien vīnogulāju lauki atdzima pavisam jaunā kvalitātē.

Interesanti, ka daudzi pat Moldovas robežu kontūrā saskata otrādi apgrieztu vīnogu ķekaru. Moldovā iedala četrus vīna darināšanas reģionus: Balti, Stefan Voda, Valul lui Traian un Codru. Pēdējā reģionā ietilpst arī salvenā Krikova.

Vīna darītava „Cricova” ir ne tikai Krikovas pilsētas, bet visas Moldovas lepnums. Kā liecina vīna darītavas rašanās leģenda, 15.gadsimtā, būvējot galvaspilsētu Kišiņevu bija nepieciešams kaļķakmens. Tā ieguve tika veikta 15 kilometru attāļajā Krikovā, kas izveidoja iespaidīgu pazemes labirintu. 1952.gadā, līdz ar vīna darītavas “Cricova” rašanos, šis 120 kilometru garās ejas sāka izmantot kā vīna pagrabus dzēriena nobriedināšanai un uzglabāšanai.

Pagrabī nu jau kļuvuši arī par ievērojamu tūrisma objektu un tos regulāri vīzītēs apmeklē arī daudzas politiski nozīmīgas personas. Kā nu ne –

„Cricova” glabā vienu no iespaidīgākajām vīnu kolekcijām miljons retu pudelju apmērā. Tajā atrodama gan PSRS kompensācijā pēc II Pasaules kara saņemtā Gēringa vīnu kolekcija, gan 1402. gadā radīts „Jeruzalemes Lieldienu vīns”.

Pagrabos ir konstanta 10 līdz 12 grādu temperatūra un atbilstošs gaisa mitrums, kas veido ideālu mikroklimatu vīna nobriedināšanai un uzturēšanai, nodrošinot šiem dzērieniem lielisku kvalitāti un valdzinošu garšu.

Jāatzīmē, ka labirinta ejas ir gluži kā ielas un tās nosauktas attiecīgā vīna vārdā, kas konkrētajā posmā tiek nogatavināts.

STINGI UZRAUDZĪTĀ NACIONĀLĀ VĒRTĪBA

„Cricova” vīna darīšanai izmanto gan tādas Eiropā tradicionālas vīnogu šķirnes, kā *Charadonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Muscat*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Shiraz*, *Pinot Noir*, gan arī savas vietējās *Rarā Neagrā*, *Feteasca Alba*, *Feteasca Neagrā*, kas sniegs vēl neatklātu garšas baudījumu.

Vīnu klāstā starp dzirkstvēniem, sarkanajiem, baltajiem un sārtvēniem atrodami arī interesantie ledus vīni, kuru vīnogas pirms nolasīšanas guvušas pirmos salnu pieskārienus, kā arī izcilas kvalitātes pilnasinīgie un bagātīgie kagori.

Īpaši jāizceļ „Moldvin” piedāvātais dzirkstošo vīnu klāsts, kuri arī ir

Krikovas *firmas zīme* un tie tiek piedāvāti 26 dažādos veidos. Dzirkstvēni iedalās gan klasiskajās, gan oriģinālajās kolekcijās un tiek radīti arī izmantojot klasisko franču un itāļu *Asti* metodes. Dzirkstošie vīni zaigo baltos, rozā un pat sarkanos toņos, piedāvājot atrast savu garšas baudu ikvienam vīna cienītājam.

„Cricova” ir pilna cikla vīna darītava, kam ir gan savi vīna dārzi, gan pilnībā atjaunota un modernizēta ražotne. Nogatavināšana noris dažādi – atkarībā no konkrētajam vīnam nepieciešamās pagatavošanas metodes. Tiek lietotas gan nerūsējošā tērauda tvertnes, gan jauna vai nobrieduša ozolkoka mucas, tas arī veido katra vīna individuālās un brīnumainās aromāta un garšas notis. Protams te jāpiemin leģendārie pagrabī, kuros vai nu pudelēs, vai mucās nobriest augstākās klases kolekciju vīni. Piemēram, izsmalcinātais dzirkstvēns „Grand Vintage” savu garšas virsotni sasniedz pēc pagrabos pavadītiem pieciem gadiem.

Tos, kuriem īpaši svarīga kvalitāte, iepriecinās fakts, ka Moldovā ir pasaulē vieni no stingrākajiem noteikumiem vīna ražošanā. Vīna ražošanas uzņēmumam ir jāizpilda daudzi kritēriji un jāiziet nopietna sertifikācija, lai vispār varētu ķerties pie vīna darīšanas. Moldovā vīns ir ne tikai nacionālais dzēriens, bet tas tiek kvalificēts arī kā pārtikas produkts, līdz ar to arī



ražošanas process un gala produkts pakļauts stingrai kontrolei.

Papildus atbildību vīna baudītāju priekšā uzņēmusim „Cricova” uzlikt tas, ka šī vīna darītava atzīta par nacionālo kultūras mantojumu.

smīga izvēle, jo plašais vīnu klāsts spēj apmierināt jebkura vīna baudītāja vēlmes. Klāstā pieejami gan intensīvi un pilnasinīgi sarkanvīni, gan zeltaini un gardu aromātu nošu pilni baltvīni. Un jau iepriekšminētais plašais

samaksājuši pietiekami augstu cenu, bet, ņemot vērā Moldovas produktu nepieciešamībai iziet ES sertifikāciju, varam būt pārliecināti par tā saucamo *value for money* jeb kvalitātes un samaksātās cenas attiecību.



ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME
Alkoholisko dzērienu pārdošana, iegādāšanās un nodošana nepilngadīgām personām ir aizliegta

“MOLDVIN” – GABALIŅŠ MOLDOVAS LATVIJĀ

Krāšņie iespaidi pēc ceļojuma uz Moldovu, kā arī iepazītie vīni un sajūta, ka šī zeme savā veidā ir kā nenoslīpēts dimants, deva ideju par uzņēmuma „Moldvin” izveidi. “Moldvin” vēlas šīs zemes burvību mazliet ienest arī Latvijā, importējot tās lieliskāko produktu un valsts lepnumu – vīnu.

Jau pašā uzņēmuma nosaukumā skaidri ietverts būtiskākais darbības virziens, savukārt daudzšķautņainais logo ļauj pafantazēt par Eiropas Dienvidaustrumu motīviem – citi tajā saredz vīna glāzi, citi vērsi, citi plaukstas, bet vēl kādam tas raisa asociācijas ar tautiskajos izšuvumos sastopamajiem krāšņajiem ziediem.

„Moldvin” atzīst, ka Krikovas produkcijas importēšana ir bijusi veik-

dzirkstvīnu piedāvājums, kurā ir arī tādas garšas odziņas kā „Crisecco” – pēc „Procecco” metodes gatavots atsvaidzinošs un teju kraukšķīgs bruts, un „Petiant” viegls un nebēdnīgs aromātisks dzirkstvīns – icils vasaras balītēm.

Jau rudenī SIA „Moldvin” paplašinās savu produktu klāstu un piedāvās gan jauna vīna zīmolu produkciju, kuru radīšanā piedalījušies spāņu vīna darināšanas speciālisti, gan izcilus Moldovā ražotus stipros alkoholiskos dzērienus. Tas būs patīkams jaunums Baltijas valstu tirgū.

Jāatzīmē fakts, ka vīnu importēšana starp Eiropas Savienības (ES) valstīm ir atvieglota un īpašas pārbaudes neprasa, tādēļ ne vienmēr varam būt droši vai, baudot produktu, patiešām saņēmam to kvalitāti par kuru esam

“CRICOVA” – ZELTA DZĒRIENS UZVARĒTĀJIEM

Autosportā un motosportā jau ierasta tradīcija ir uzvarētāju apbalvošana ar dzirkstošo dzērienu, kas ar savām zeltainajām dzirkstīm apzīmē izcilību, sasniegumus un uzvaras zeltu.

Uzņēmums “Moldvin” atbalsta motosportu un droši apliecina – “Cricova” tā ir arī uzvaras garša. Ja Latvijā notiek kāds vietējais, Eiropas vai pat pasaules mēroga čempionāta posms motokrosā un kvadracikliem, tad nereti tie veiksminieki, kuri stāv uz goda pjedestāla saņem tieši “Moldvin” dāvētos dzirkstvīnus. Jāatzīst, ka “Cricova” dzērienu elegances atspoguļojas arī dizainā, jo estēti noteikti novērtēs pudeļu vizuālo noformējumu – tie lieliski iederas zeltīto uzvaras kausu vidū.

LATVIJĀ IR LABI VĪNA PAZINĒJI

Vīna kultūra Latvijā kļūst arvien attīstītāka, arvien vairāk ir labu vīnu pazinēju un cienītāju. Turklāt mums pat ir savi pasaules klases someljē jeb vīnziņi, jo tieši Latvijas pārstāvis šogad kļuva par sava aroda čempionu – Raimonds Tomsons no restorāna „Vincents” atzīts par labāko 2017. gada vīnziņu Eiropā un Āfrikā.

Arvien lielāka sabiedrības daļa prot novērtēt labu vīnu un tā saderību ar dažādiem ēdieniem. Daudzus interesē arī tematiskie vakari, kuros vīna baudīšanu var apvienot ar jaunām atklāsmēm par līdz tam mazzināmu valsti, kultūru vai gastronomisko baudījumu. Viens no lieliskākajiem piemēriem šajā vasarā bija Spīķeru koncertzālē rīkotais pasākums „Vīns un mūzika”. Pirmo reizi šajā pasākumu sērijā varēja baudīt karstasinīgo Eiropas Dienvidaustrumu puses mūziku un valdzinošos Moldovas vīnus. Grupa „Vali Boghean Band” publiku priecēja ar Balkānu džeza, klasiskās mūzikas un Austrumeiropas tautu mūziku, skaņās ievijot arī austrumnieciskas intonācijas, un dzirkstošo noskaņu lieliski papildināja trīs veidu vīni „Cricova”.

Starp citu, to, ka Moldovas vīni itin labi varētu iet pie sirds *vecās* Eiropas vīnu cienītājiem, liecina kāds interesants eksperiments. Viens no Latvijā

atzītiem vīnziņiem saviem draugiem bija slēptajā degustācijā piedāvājis nogaršot zīmola „Cricova” dzirkstviņus un īstus franču šampaniešus. Pēc lūguma noteikt, kurš bija kurš, bieži vien viesi nespējuši atpazīt, no kuras valsts kurš dzirkstošais nācis.

Interesanti, ka tieši Latvija ir sestajā vietā pasaulē to valstu vidū, kuras importē Moldovas vīnus.

VĒRTS ATKLĀT DIENVIDEIROPAS PĒRLI

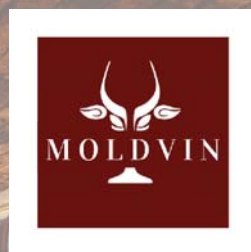
Moldova vilina ar savu labvēlīgo klimatu un dāsno dabu. Turienes augļu un dārzeņu bagātību mēs Latvijā arī plaši iepazīstam konservētā veidā – jau izsenis laba slava bijusi Bulgārijā un Moldovā ražotajiem lečo, augļu konserviem, arī dažādiem džemiem. Aizceļojot turp, to visu var baudīt klātienē, svaigā veidā, protams, kopā ar kādu glāzi vīna.

Vecās pasaules vīnu kvalitāte un laika gaitā pārbaudītās vērtības ir nenoliedzamas, bet ar tiem reti vairs kādu var pārsteigt. Savukārt, tā saucamā *jaunā* pasaule vairs nemaz nav tik jauna – ne Dienvidamerika, ne Jaunzēlande un Austrālija, ne Dienvidāfrika vairs nemaz tik eksotiskas nešķiet. Tieši šajā laikā ir vērts nobaudīt sirsnīgās zemes – Moldovas – piedāvāto.

Vīns „Cricova” rodas vietā, kur auglīga zeme un moldāvu tautas darbs



rada leģendas. Tas dzimst sulīgās vīnogu ogās, kuras noglāstījusi Eiropas dienvidu saule un veldzējušas Melnās jūras vēsmas. Tas nobriedis leģendāros pagrabos, kuri savos vairāk nekā simts kilometru garajos labirintos izauklē īstas vīna garšas pērles. Tās izbaudīt novēlam katram!



www.moldvin.lv

Maskavas iela 250, Rīga, Latvija

t. +371 27 727 555

facebook.com/moldvin/

twitter.com/moldvin

instagram.com/moldvin/