

Виноробна Румунія

Підготував

Студент 310 групи

Слободян Петро



Безсумнівно, настане день, коли Румунія буде експортувати чудові вина. І це обумовлено не тільки географічним положенням країни, хоча вона і лежить на тих же широтах, що і Франція, а й темпераментом.

Румунія - це латинська країна в щільному слов'янському оточенні. Довгий час вона насолоджувалася своєю природною близькістю до культури Франції, а Франція мала схильність до вина Румунії. Її література про кращому вини Румунії своїм тверезим ліризмом дуже нагадує те, що написано про французької гастрономії.

Прийнято вважати, що є істотна різниця між впливом Атлантики, яке здійснює клімат Франції вологим і м'яким, і впливом материка, завдяки якому літо в Румунії спекотне та сухе. Однак не варто скидати з рахунків близькість Чорного моря і Карпатських гір.

Розповідаючи про Румунію, неможливо обійтися без історичної довідки. Румунія сьогодні набагато більше, ніж 100 років тому. До 1918 р Трансільванія і Банат були частиною Угорщини, а Доброгея - частиною Болгарії. З іншого боку, древній регіон Бессарабія, який тепер входить до складу нещодавно створеної республіки Молдова, був північною частиною румунської Молдови.

romania2Карпати, згинаючись подібно раковині, займають майже половину країни. Окремі гірські піки піднімаються на висоту приблизно 2400 м і беруть в кільце Трансильванское плато. За субрегіоном Волощина, на півдні країни, Дунай тече через піщану рівнину, різко повертаючи на північ. Тут, між Дунаєм і Чорним морем, розташована провінція Доброгея.



У Румунії, так само як і в колишньому Радянському Союзі, масштабна програма посадок в 1960-х рр. привела до перетворення величезних ділянок орних земель в виноградники, так що до кінця 1990-х більше 250000 га під лозою зробили Румунію п'ятим за величиною виробником вина в Європі і, безсумнівно, найбільш значним в колишньому



ри чверті споживаного вина Румунії - біле, в основному з місцевих сортів румунського винограду. Найбільш поширені Фетяска Альба, відома в Угорщині як Леаніка, і Фетяска Регала - гібрид румунського винограду, отриманий в 1930-х з котнарської КрАЗ і Фетяска Альби. Однак висаджують і вже заявили про себе міжнародні сорти: Вельшріслінг, Аліготе, Мерло, Каберне Совіньон, Совіньон Блан, Гевюрцтраминер, Піно Грі і Мускат Оттонель. У невеликих кількостях вирощують також Шардоне і Піно Нуар. З власних червоних сортів румунського винограду Бабеаска дає легкі, з фруктовими ароматами вина Румунії, а Фетяска Неагра - більш серйозні.

Подібно Угорщини, в Румунії є вино, назва якого було колись відоме всій Європі. Але якщо «Токай», переживши період соціалізму, зберіг всю свою пишноту, то вино Румунії «Котнар», яке в Парижі було відомо як «Перлина Молдавії» (Perle de la Moldavie), зникло з поля зору і тільки зараз починає відроджуватися. «Котнар» - натуральне біле десертне краще вино Румунії, традиційно вироблене на північному сході країни. Воно схоже на неокислену токайське. Це світле тонке і ароматне вино Румунії - результат ураження благородної цвіллю місцевих сортів румунського винограду - Граза і кислого Франкуза. Аромат йому надають надзвичайно запашний сорт Тамуоаза (з ароматом ладану) і біла Фетяска Альба.



Подібно Угорщини, в Румунії є вино, назва якого було колись відоме всій Європі. Але якщо «Токай», переживши період соціалізму, зберіг всю свою пишноту, то вино Румунії «Котнар», яке в Парижі було відомо як «Перлина Молдавії» (Perle de la Moldavie), зникло з поля зору і тільки зараз починає відроджуватися.

«Котнар» - натуральне біле десертне краще вино Румунії, традиційно вироблене на північному сході країни. Воно схоже на неокислену токайське. Це світле тонке і ароматне вино Румунії - результат ураження благородної цвіллю місцевих сортів румунського винограду - Граза і кислого Франкуза. Аромат йому надають надзвичайно запашний сорт Тамуоаза (з ароматом ладану) і біла Фетяска Альба.





Дозрівання в бочках короткий: складний характер краще вино Румунії набуває в пляшках. «Котнар» походить з тієї частини Молдавії, яка дісталася румунам після того, як спочатку російські царі, а потім Радянський Союз анексували її північну половину, в результаті чого румунський виноград стали інтенсивно висаджувати далі на півдні.

Сьогодні країна розділена на 8 виноробних регіонів, з яких Румунська Молдавія з її третиною всіх виноградників країни значно перевершує інші. За нею йде Волощина, де на пагорбах Мунтенії і Олтенії, південному оплоті Трансільванії, розташовано більше чверті виноградників.



Північна Молдавія - це країна білого румунського винограду, а її перлина - «Котнар». Однак основне виробництво сконцентровано далі на півдні, на центральних пагорбах, в Вранцее (столиця - Фоксані) з 40500 га, відданими під виноградники. Котесті, Нікоресті, панцу (відоме своїм ігристим вином) і Одобесті (центр бренді) - мелодійні назви виноробних міст. Рельєф тут різний, але переважають піщані ґрунти, як і на Великій Угорській рівнині. лози доводиться висаджувати в досить глибокі - іноді до 3 метрів - ями, щоб їх коріння могли досягти підґрунтя. Це дуже екстремальний спосіб, оскільки лозі потрібен час, щоб піднятися над поверхнею землі і почати приносити урожай. Але в результаті там, де ніщо інше не росло, визріває румунський виноград, що дає хороші легкі краці вина Румунії.

Повторюючи вигин Карпат, Молдавія поступається шлях Мунтенії, більш відомої своїми знаменитими виноградниками в Деалул Марє. Ці пагорби з вихідними на південь схилами і найвищими середніми температурами в Румунії здебільшого віддані під Каберне, Мерло, Піно Нуар, а також повнотіла Фетяська Неагру, Бургунд Марє (австрійський Блауфранкіш) і недавно завезений смачний Санджовезе. У колишні часи червоні вина Румунії тут зазвичай виробляли солодкими, відповідно до потреб радянського ринку. Експорт на Захід допоміг скоригувати ситуацію, хоча деякі з Каберне і Піно Нуар (надзвичайно добре зроблені, та й ціна у них непогана) все ще, скоріше, солодкі. Один особливий білий сорт, масляниста ароматна десертна Тамтіоаза з Пьетроаза, явно виділяється серед інших. Коротке чорноморське узбережжя Румунії забезпечує регіону Доброгеа, розташованому за Дунаєм на сході, самий сонячний клімат в країні і найнижчий рівень опадів. Мурфатлар славиться м'якими



.Експорт на Захід допоміг скоригувати ситуацію, хоча деякі з Каберне і Піно Нуар (надзвичайно добре зроблені, та й ціна у них непогана) все ще, скоріше, солодкі. Один особливий білий сорт, масляниста ароматна десертна Тамтіоаза з Пьетроаза, явно виділяється серед інших. Коротке чорноморське узбережжя Румунії забезпечує регіону Доброгеа, розташованому за Дунаєм на сході, самий сонячний клімат в країні і найнижчий рівень опадів. Мурфатлар славиться м'якими червоними і соковитими білими винами, кращими винами Румунії, а також солодким Шардоне, яке виробляють з румунського винограду, що росте на вапнякових ґрунтах, загартованих



Мішанина мов, графічних прийомів і винних стилів вірно відображає сьогоднішній стан справ в румунській виноробній промисловості, чий потенціал, на жаль, поки не реалізований. Румунія не відчуває нестачі в винограді, але гостро потребує інвестицій.

На кожному виході порід, які тут і там зустрічаються в Карпатських передгір'ях, вирощують якийсь особливий сорт румунського винограду. Пітесті відомий ароматними білими винами Румунії (особливо з Стефанесті); Драгазані - Каберне Совіньон, Мерло і Піно Грі, особливо з Замбуресті. На південь звідси в долині Дунаю розташований Сегарцея, має стійку репутацію у виробництві Каберне і вирощуванні Піно Нуар.

На сході Румунії явно відчувається вплив Угорщини: багато червоні вина Румунії виноробного регіону Банат виробляють з Піно Нуар і угорської Кадарка (місцеве правопис Cadarka). Найкращі - в субрегіоні Мініш. Основний білий виноград - це Вельшріслінг.

Трансільванія - плато на висоті 460 м над рівнем моря - нагадує острів в центрі країни. Прохолодний і щодо дощовий клімат створює сприятливі умови для виробництва значно більше свіжих і бадьорять білих вин Румунії, ніж в інших районах. Тарнава виробляє кращу суху Фетяська, а Альба Лулія - найароматніші Мускат Оттонель і Гевюрцтраминер.