

C.Z.U.: 634.8

STRUGURII DE ORIGINE ITALIANĂ – IMPORTANȚĂ ȘI RĂSPÂNDIRE

DOSCA I., GODOROJA MARIANA, NICOLAESCU GH., COCIORVA SVETLANA
Universitatea Tehnică a Moldovei

Keywords: Development, Wine sector, Italia.

Abstract. Italy has always been praised for its local food and wine. With a rich, ancient history and an important role in identity and culture, it is no wonder that their fame has long gone beyond the borders of the country, and today they have become a standard of quality and are present in many international menus.

The lands of Italy, historically, were called by the Greeks "Oenotria" or "land of wines"; the favorable climate here being the perfect viticultural environment, and the Romanians became responsible, and made a major contribution to the development of current viticultural production technologies. They probably discovered that hermetically sealed vessels preserve wine longer, that aged wine can taste much better than young wine, they first used wooden vessels for storage and even the cork stopper. In the contemporary period, the vineyards of Veneto, Tuscany or Sicily are no longer formal, and their aromas are already famous and appreciated internationally.

For many wines, the name is similar to the variety and borrows the characteristics of the grape varieties from which they are obtained (local or introduced): Riesling, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon or Chardonnay, etc.

The value of Italian varieties has been created over time and their variety is difficult to express in words, depending on the regions of origin they are:

Veneto – in this region there are white and black grape varieties with local varietal names, such as Glera, Garganega and Corvina Veronese, representing over half of the crop produced in the region;

Sardinia – the basic grape varieties are Bovale and Cannonau, both of Spanish origin thanks to strong regional influences. Other cultivated varieties are Carignano, Monica, Nasco and Vermentino;

Tuscany - the Sangiovese variety is the most widespread, thanks to the Chianti wine produced from this variety, in this region the Malsavia, Brunello, Morellino and Vernaccia varieties are also grown, they are known for their dry wines with a rich taste;

Marche - located in the center of Italy, with its five provinces, the Montepulciano and Sangiovese varieties that predominate in this region of Italy are cultivated. Verdicchio is a popular white variety with a fresh flavor. The Lacrima di Morro, Passerina and Pecorino varieties are renowned in this region for their nuances;

Piemonte – mountainous region, this rich agricultural region is famous for its Barolo and Barbaresco wines, made from Nebbiolo grapes. The Dolcetto variety is also cultivated here, but also other famous varieties such as Moscato Barbera, Bianco, Grignolino, Bonarda or Brachetto;

Campania – are the vineyards opening to the Tyrrhenian Sea. The most widespread wine in this region is that of the Aglianico variety. It is a rich and distinguished red wine. Other varieties in this region are Falanghina - a white variety for wine with increased acidity and Piediroso - a black variety from which the most distinctive wines of Campania are produced;

Lazio - Grechetto or Grechetto Bianco is a Greek variety, which is appreciated for its blending with other varieties and which is widely cultivated in the region. Another variety from Lazio and one of the most widespread in the world is Trebbiano; Cesanese Comune is a red wine variety that stories say was used in Roman winemaking.

Known as "the country of 500 varieties of vines", it is no longer a surprise that today Italy is one of the largest producers in the world, and if we add to the native varieties the introduced ones, found today in region, the offer becomes overwhelming.

It is said that Italy creates a wine with a story, and the only opportunity to truly understand and know the craftsmanship passed down through generations is to taste these wines in full. It ideally completes a wide and delicious range of menus, and discreetly served alongside the secrets of world gastronomy in the most prestigious restaurants in the world, Italian wine is an immense cascade of flavors.

Cuvintele-cheie: Dezvoltare, Italia, Sectorul vitivinicol.

Rezumat. Italia totdeauna a fost lăudată pentru mâncărurile și vinurile locale. Cu o istorie bogată, veche și un rol important în identitate și cultură, nu este de mirare că faima lor a depășit de mult granițele țării, iar astăzi au ajuns un etalon al calității și sunt prezente în multe meniuri internaționale.

Ținuturile Italiei, istoric, erau numite de către greci „Oenotria” sau „tărâmul vinurilor”; clima favorabilă de aici fiind mediul perfect viticol, iar romanii au devenit responsabili, și au adus o contribuție majoră în dezvoltarea tehnologiilor actuale de producere vitivinicolă. Probabil că ei au descoperit că vasele închise ermetic păstrează mai mult timp vinul, că vinul învechit poate avea un gust mult mai bun decât cel tânăr, au folosit pentru prima dată vasele de lemn pentru păstrare și chiar dopul de plută. În perioada contemporană plantațiile viticole din Veneto, Toscana sau Sicilia nu mai sunt formale, iar aromele lor sunt deja renumite și apreciate internațional.

La multe vinuri denumire este asemenea soiului și împrumută caracteristicile soiurilor de struguri din care sunt obținute (locale sau de introducere): Riesling, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon sau Chardonnay etc.

Valoarea soiurilor italiene a fost creată în timp și varietatea lor este greu de expus în cuvinte, în funcție de regiunile de proveniență acestea sunt:

Veneto – în această regiune se întâlnesc soiuri de struguri albi și negri cu nume de soiuri locale, precum Glera, Garganega și Corvina Veronese, reprezentând peste jumătate din cultura produsă în regiune;

Sardinia – soiurile de struguri de bază sunt Bovale și Cannonau, ambele fiind de proveniență spaniolă grație influențelor puternice regionale. Alte soiuri cultivate sunt Carignano, Monica, Nasco și Vermentino;

Toscana – soiul Sangiovese este cel mai răspândit, grație vinului Chianti ce se produce din acest soi, în această regiune se mai cultivă soiurile Malsavia, Brunello, Morellino și Vernaccia, ele fiind cunoscute pentru vinurile seci cu gust bogat pe care îl au;

Marche – amplasată în centrul Italiei, cu cele cinci provincii, sunt cultivate soiurile Montepulciano și Sangiovese ce predomină în această regiune a Italiei. Verdicchio este un soi popular, alb, cu aromă proaspătă. Soiurile Lacrima di Morro, Passerina și Pecorino prin nuanțele pe care le posedă sunt renumite în această regiune;

Piemonte – regiune cu munți, această regiune agricolă bogată este renumită pentru vinurile Barolo și Barbaresco, obținute din struguri din soiul Nebbiolo. Tot aici se cultivă și soiul Dolcetto, dar și alte soiuri renumite precum Moscato Barbera, Bianco, Grignolino, Bonarda sau Brachetto;

Campania – sunt podgorii cu deschidere la Marea Tireniană. Cel mai răspândit vin în această regiune este cel din soiul Aglianico. Este un vin roșu bogat și distins. Alte soiuri în această regiune sunt Falanghina – un soi alb pentru vin cu aciditate sporită și Piediroso – soi negru din care se produc cele mai distinctive vinuri din Campania;

Lazio - Grechetto sau Grechetto Bianco este un soi grecesc, care apreciat pentru amestecul lui în cupaj cu alte soiuri și care este foarte cultivat în regiune. Un alt soi provenit din Lazio și unul dintre cele mai răspândite în lume este Trebbiano; Cesanese Comune este un soi pentru vin roșu, despre care poveștile spun că se folosea în vinificația romană.

Cunoscută sub denumirea de „țara celor 500 de soiuri de viță de vie” nu mai este nici o surpriză că astăzi Italia reprezintă unul dintre cei mai mari producători din lume, iar dacă la soiurile autohtone le adăugăm și pe cele de introducere, regăsite astăzi în regiune, oferta devine coplesitoare.

Se spune că Italia creează un vin cu poveste, iar unica oportunitate de a înțelege și cunoaște cu adevărat măiestria acesta transmisă de generații este de a gusta aceste vinuri în toată plinețea. Completează ideal o gamă vastă și delicioasă de meniuri, iar servit discret alături de secretele gastronomiei mondiale în cele mai prestigioase restaurante din lume, vinul italian este o imensă cascadă de savoare.

