





CRAMELE CRICOVA Împărăția licorilor (ne)liniștite

Reprezintă cel mai mare depozit natural de vinuri din Europa, structurat ca un oraș subteran cu 120 de kilometri de străzi și tot atâtea povești moldovenești autentice. La Cricova am petrecut o după-amiază fascinantă undeva între Bulevardul Șampaniei, trofeelee celui de-al Doilea Război Mondial și... toate amintirile mele din copilărie.

de Diana-Florina Cosmin, Chișinău

O rășelul Cricova se află la un sfert de oră de mers cu mașina de Chișinău (aproximativ 13 kilometri) și, împreună cu capitala Republicii Moldova, reprezintă cea mai apropiată ambasadă a amintirilor pentru toți românii care încă mai nutresc mici nostalgii legate de anii '90. Ceea ce m-a frapat din primele minute petrecute în Chișinău a fost blândețea cu care limba română își face loc printre denumiri rusești sau traduceri forțate din rusă, unele cu rezonanțe ciudate (Filarmonica este „sala cu orgă”, iar centrele de evenimente sunt „săli de manifestații”, spre exemplu). Dacă România a ajuns la stadiul în care „romgleza” reprezintă limba oficială în spațiul public, la Chișinău m-am simțit din nou ca în copilărie, când denumirile și mărcile (pentru că încă nu se numeau branduri!) purtau exclusiv savoarea neaoșă.

Din combinatul de la Cricova ies în fiecare an circa zece milioane de sticle de vin, producția fiind împărțită, în termeni duios-poetici, între „licorile spumante” și „licorile liniștite”.

Ceea ce în București s-ar numi „dry cleaning”, în Chișinău încă se cheamă glorios „Împărăția Curățeniei”. Reclamele la vacanțe exotice cu promisiuni de „5-star” și „Dream Holiday” care împodobesc panourile stradale de la noi se traduc pe autobuzele chișinăuene printr-un simplu „Odihnă în Grecia”. Nu există „book-store”, „concept-store”, ori „beauty salon”, există în schimb librăria „Făt-Frumos”, magazinul „Vernisaj” sau coaforul „Viorica”, precum și un șirag întreg de „branduri” locale care ne sună straniu de... necosmopolit: Bucovăț, Alunelul, Zolusca sau „La Cinzeac”. Și, firește, există bomboanele Bucuria, care păstrează în ambalajele cu nume poetic-simpatice („Inspirație”, „Do-Re-Mi”, „Scufița Roșie”, „Dorința”) un mix între dulciurile bunicii și cofetăriile anilor '80. Sunt vândute, direct din magazinul fabricii, de către niște doamne simpatice, îmbrăcate în capoate și papuci de casă, care te întreabă cu un zâmbet de la o ureche la alta dacă vrei „cu jeleu” sau „cu lapte de pasăre”. În tot acest peisaj, era firesc ca și vinurile moldovenești să aibă poezia lor, iar dacă noi, românii, le-am numi prozaic „băuturi alcoolice”, la Cricova apelativul lor e mult mai duios-arhaic. Se numesc nici mai mult nici mai puțin decât „licori”. Mai precis licori spumante (care reprezintă 40% din producția anuală a Combinatului de la Cricova) și „licori liniștite”, adică vinuri clasice, nespumante.

În interiorul cramelor, care se întind pe 53 de hectare (între 35 și 100 de metri sub pământ), există străzi în toată regula, cu denumiri inspirate de tipul vinului stocat, în butoaie de stejar de patru sau nouă tone, în galeria respectivă (Bulevardul Șampaniei, Strada Dionis) sau nume cu rezonanță poetică (Strada Firul Ariadnei). Cel mai interesant loc de vizitat este, de departe, Bulevardul Șampaniei, locul în care se produce vin spumant după metoda tradițională champenoise, consacrată de călugărul francez Dom Pérignon în secolul XVII.

Dacă „nașterea” vinului aveseșem ocazia s-o mai văd cândva pe viu, în cramele din Bordeaux în care am făcut tot un reportaj pentru ForbesLife, Geneza șampaniei – ori, mai corect spus, a vinului spumant, termenul de șampanie fiind rezervat exclusiv „licorilor” franțuzești din provincia Champagne – reprezenta încă un mister pentru mine. La Cricova am descoperit procesul fermentării secundare a vinului în sticlă, împreună cu complicata logistică și mai ales manualitate pe care o implică.



După prima fermentare a vinului, acesta se toarnă în sticle de o calitate superioară (în cazul cramelor Cricova, recipientele sunt importate din Germania) care să reziste presiunii formate în lunile de maturare. Pentru spumantul alb de Cricova se utilizează Chardonnay, Pinot Noir și Pinot Meunier, în timp ce pentru rozé se folosește Cabernet Sauvignon, cu diferența că, în cazul acestuia din urmă, pielița strugurilor se îndepărtează înainte de prima fermentare, pentru a se obține nuanța specifică.

Ulterior, se adaugă zahăr natural și drojdii speciale importate de la Institutul de Oenologie din Franța, se pun dopuri metalice temporare, iar sticlele sunt lăsate timp de 2-3 luni în poziție orizontală în locuri închise și întunecoase. În acest interval, drojdiile transformă zahărul natural în dioxid de carbon și alcool, după care se depun sub formă de sediment pe fundul sticlei.

Aici începe partea interesantă a procesului de producție, mai exact eliminarea sedimentelor de drojdie prin procesul laborios de remouage, inventat în Franța secolului XIX: sticlele se așează în poziție orizontală în pupitre speciale, fiind rotite manual și ridicate cu câte o optime la fiecare două zile (după fiecare rotire se face un semn alb cu creta pentru ca personalul responsabil de acest procedeu să știe exact stadiul în care se află fiecare sticlă). Există nouă doamne care lucrează exclusiv pe „Bulevardul Șampaniei” din Cricova, fiecare rotind circa 30.000 de sticle pe zi, cu două mâini. Este o meserie care se transmite din mamă în fiică și care presupune o tehnică specifică, însoțită în urma unor cursuri: timp de câteva luni, aspirantele la un astfel de „job” își fac ucenicia rotind simultan câte două căldări mari de lichid, de până la zece litri fiecare.

După 6-8 săptămâni de muncă milimetrică, sticla în poziție verticală, cu sedimentele adunate în gâtul ei. Explicația acestui proces lent și consumator de timp este una tehnică: dacă sticla cu sedimentele de drojdie ar fi plasată de la început în poziție verticală, în gâtul acesteia s-ar strânge doar particulele mari. Prin remouage, particulele mari le antrenează pe cele mici de-a lungul săptămânilor, adunând toate rezidurile în gâtul sticlei. Ulterior

VIZITATORI DE SEAMĂ

Unul dintre pereții Colecției Naționale de Vinuri păstrează fotografiile și mesajele oaspeților celebri care au vizitat cramele de-a lungul timpului. Pe lângă Angela Merkel, José Manuel Barroso sau toți președinții României de după 1989, la loc de cinste se află un portret al astronautului rus Iuri Gagarin, care a vizitat Cricova în 1966. În mesajul său, o adevărată declarație poetică de dragoste pentru celebrele beciuri moldovenești, rusul promitea că, în cazul în care nu va exista „suficientă piatră pe lume cât să adăpostească producția mereu în creștere de la Cricova”, să plece din nou în spațiu pentru a o aduce de acolo.



remouage-ului, sticlele sunt transportate în sala de „dégorgeage”, unde sunt introduse într-un utilaj special care îngheață, la -25 de grade, fix doi centimetri din gâtul sticlei, adică zona în care s-au acumulat sedimentele. Dopul metalic temporar se scoate după acest procedeu, iar în urma presiunii acumulate în sticlă bucata de gheață este aruncată afară. Spumantul rămâne curat și gata de prelucrat cu „licorile de expediție”, vinuri concentrate care dau tipul final al băuturii: sec, demi-sec, demi-dulce sau dulce.

Deși există și variante mai rapide și ușoare de producere a vinurilor spumante, cele mai calitative „licori” rămân cele fermentate tradițional, pe a căror etichetă figurează ca atare metoda champenoise. Motivul? Bulele rezultate în urma tehnicii franțuzești tradiționale sunt foarte mici, se eliberează în maximum 24 de ore și nu sunt deloc deranjante. În cazul fermentării rapide, în butoaie mari, bulele ies mai repede, sunt mai „aspre” și mai înțepătoare. O diferență de la cer la pământ pentru un connaisseur. Din cele patru milioane de sticle de vin spumant care se produc anual la Cricova, doar jumătate sunt realizate prin metoda tradițională.

Deși microclimatul este ideal pentru stocarea și maturarea vinurilor – temperatură constantă de 12-14°Celsius tot timpul anului și umiditate 97-98% - rolul de crâmă al beciurilor Cricova datează doar din 1947. La momentul respectiv, academicianul moldovean Petru Ungureanu a venit cu ideea folosirii minei de calcar de la Cricova ca spațiu de stocare a vinurilor, un experiment transformat, în decursul a 66 de ani, într-o industrie în toată regula: un combinat viticol cu 3.000 de angajați (dintre care 200 în subteran), 600 de hectare de viță de vie și o producție de peste 10 milioane de sticle anual, din care circa 75% Cabernet Sauvignon. Principalele piețe de desfacere rămân Rusia, Belarus, Uzbekistan și restul țărilor ex-sovietice, dar în ultimii ani există tot mai mult interes și din restul Europei.

Mina de calcar de la Cricova este încă funcțională, una dintre „străzile” subterane din interiorul cramelor - „Strada Underground” – fiind calea de acces a minerilor. Am fost cât pe ce să experimentez pe viu întunericul de mină, având în vedere că vizita mea s-a inter-

sectat periculos cu ora prânzului, moment în care luminile se sting complet în galearii. M-a salvat – la limită - faptul că terminasem cu turul străzilor și al bulevardelor și puteam să intru deja în Colecția Națională de Vinuri, spațiul în care se păstrează 1.3 milioane de sticle de arhivă, produse până la anul 1940.

Dacă zona de depozitare și maturare a vinurilor este atractivă mai ales pentru pasionați și cunoscători, zona Colecției Naționale – construită în forma unui pocal

Pe „Bulevardul Șampaniei” de la Cricova lucrează nouă angajate, fiecare rotind în fiecare zi circa 30.000 de sticle de vin spumant.

de degustare - reprezintă principala atracție turistică și cartea de vizită a moldovenilor. Piesa de rezistență: trofeeale celui de-al Doilea Război Mondial, respectiv jumătate din colecția personală de vinuri a liderului nazist Hermann Göring, intrată ca pradă de război în posesia fostului URSS (cealaltă jumătate se află în Ucraina). Cel mai vechi exponat este un vin evreiesc de Paști din arhiva lui Göring, datând din 1902.

Tot în colecția națională se află și vinuri rare primite de Republica Moldova din partea celorlalte state CSI, dar și colecțiile private ale unora dintre vizitatorii de seamă ai Cramelor Cricova precum Angela Merkel și José Manuel Barroso. Dincolo de această componentă cosmopolită însă, ceea ce se află în Colecția Națională vorbește mult și răspicată despre Moldova. Pe lângă spațiile de depozitare a sticlelor de vin sunt recreate camere tradiționale din casele moldovenești, cu ștergare brodate, lăzi de zestre și costume naționale.

În cadrul procesului de renovare din urmă cu șapte ani, meșteșugarii tradiționali din toată țara au fost aduși să decoreze pereții cu mozaicuri bizantine și basoreliefuri înfățișând tradiții locale precum cultul întâlnirii oaspeților cu pâine și sare, băutura „la botul calului” sau tradițiile moldovenești de nuntă.

Chiar și în zonele în care luxul este evident și ușor opulent, cum ar fi elegantele săli de evenimente în care și-a serbat cândva ziua de naștere și Vladimir Putin, totul poartă și o pecete tradițională, semn că aici, în împărăția licorilor liniștite și neliniștite, arta meșteșugărească autentică încă mai înseamnă ceva. ■