

REFERAT

La tema: Milestii mici

Chişinau 2010

Istoria vinurilor Milestii Mici

Intreprinderea de Vinuri de Calitate „Milestii Mici” este amplasata in apropierea satului Milestii Mici, nu departe de capitala republicii, orasul Chisinau. Din cele mai vechi timpuri, locatarii acestui sat isi construiau case din piatra, dobandind zacamintele de calcar din galeriile subterane, situate in apropiere. Clima este moale, temperat-continentala, iernile sint scurte si blande, verile – calde si lungi, iar pantele si vaile satului Milestii Mici sunt scaldate de raul Isnovet. Toate acestea, umiditatea suficienta si zilele pline cu soare sunt factorii ideali care favorizeaza cultivarea soiurilor europene de vita de vie si coacerea reusita a strugurilor.

Trei factori primordiali s-au imbinat armonios pentru imbunatatirea si elaborarea produselor vinicole de elita de-a lungul istoriei crearii si fondarii Intreprinderii de Stat Combinatul de Vinuri de Calitate „Milestii Mici”: materie prima de inalta calitate pentru producerea vinurilor, vase tehnologice performante pentru pastrarea vinului, conditii ideale pentru maturarea vinului.

Comuna Milestii Mici este unul dintre cele mai vechi sate moldovenesti, fapt confirmat de scrierile vechi din letopisete si cronici. Cercetarile arheologice au gasit aici ramasite ale diferitor epoci si culturi care dateaza incepand cu mileniul X-XI i.e.n. Preotul Emanuil Brihonet, protoireul bisericii „Sf. Nicolae” din satul Milestii Mici, fondata in 1870, a gasit in manuscrise vechi informatii despre sat care dateaza din 30 martie 1528.

Conform acestora, Voievodul Petru Rares daruieste cu deosebita onoare nepotului sau, Lascu-Voda, trei sate, doua dintre care se aflau mai jos si unul mai sus de raul Isnovet. Lascu-Voda mai detinea si alte mosii. Unul dintre urmasii care s-a invrednicit sa mosteneasca aceste bunuri se numea Milea. Acesta, la randul sau, si-a invesnicit numele, dindu-i-l satului pe care l-a primit in dar si contribuind, fara sa stie, la dezvoltarea ulterioara a renumitei marci comerciale „Milestii Mici”.

Asadar, zacamintele de calcar se extrag de aici din cele mai vechi timpuri, toate lucrarile efectuandu-se manual pana in anii 60 ai secolului XX. Actualmente, galeriile subterane de la Milestii Mici incanta imaginatia oricui, intinzandu-si mladitele pana la suburbiile Chisinaului.

Intreprinderea a fost fondata in 1969 ca Sectie de Pastrare a Vinurilor de Marca in componenta sovhozului-fabrica „Moldova”. Primele stocuri de vin au fost aduse aici la sfarsitul anilor 60, iar rezultatele au fost, pur si simplu, impresionante. Umiditatea relativa (85-95%) si temperatura constanta (+12 – +14°C) sunt conditii ideale care asigura pastrarea si maturarea adecvata a vinurilor sub pamant.

Cantitatile nu prea mari de vin (nu mai mult de 100 mii dal) erau pastrate in budane de stejar si

cisterne emailate, in racoarea si linistea solemnă a beciurilor de la Milestii Mici. Cu cit mai mult vinul este pastrat in astfel de conditii, cu atat mai mult isi imbunatatesc calitatile sale organoleptice. Timp de mai multe decenii aici se aduc cele mai bune vinuri din Moldova si doar aici devin exceptionale vinuri de colectie si vinuri de calitate superioara.

Acest oras vinicol subteran are potentialul de producer ce se perfectioneaza in permanenta. An de an specialistii de la intreprindere selecteaza cele mai bune vinuri, desavarsindu-le calitatile gustative si proprietatile curative.

„Colectia de Aur” Milestii Mici”

„Milestii Mici” dispune de o colectie de vinuri, care a marcat o data si pentru totdeauna faima si prestigiul intreprinderii pe piata interna si pe arena internationala a vinurilor. In luna august a anului 2005 „Colectia de Aur” Milestii Mici a fost inregistrata in Cartea Recordurilor Guinness ca fiind cea mai mare colectie de vinuri din lume. Aici se pastreaza vinuri cu o vechime de zeci de ani. Circa 2 mln de butelii de vin se pastreaza in colectie, vinurile comercializandu-se atat in tara, cit si peste hotare.

Un sentiment adanc de recunostinta te cuprinde atunci cand realizezi cite generatii au lasat aici cate o particica din sufletul lor. La rascruce de milenii, te-nfiori la gandul ca in colectie se mai pastreaza vinuri din secolul trecut. Arhitectura in stil gotic si perfectiunea formelor amintesc de vechile temple grecesti.

La o adancime de 80 m, in casute-caze, in butelii acoperite cu praf, mucigai si panza de paijen, vinurile isi duc linistite traiul de zi cu zi. Fiecare caza dispune de un pasaport pe care este indicat numarul casei, denumirea vinului, anul recoltei strugurilor si anul depozitarii vinului in colectie.

Colectia isi imbunatatesc stocurile in fiecare an, ceea ce va permite ca vinurile depozitate recent sa dainuiasca ani de-a randul, pentru ca urmasii nostri sa-si aminteasca cu respect de cei ce le-au dat viata.

Vinurile de colectie de la Milestii Mici sunt vinuri exceptionale, cel mai vechi vin datand din 1969. Rafinatele vinuri albe, cum ar fi „Milestscoc 1986”, „Dnestrovscoc 1984”, viguroasele vinuri rosii – „Cabernet 1986”, „Codru 1986”, „Negru de Purcari 1986” sau delicatele vinuri de desert – „Gratiesti 1986”, „Auriu 1986”, „Trandafirul Moldovei 1986” sunt vinuri care reprezinta imaginea vinificatiei nu numai in Moldova, ci si peste hotarele ei.

Cea mai mare parte din export este destinata Rusiei; vinurile cu marca Milestii Mici se mai exporta si in SUA, Japonia, China, Marea Britanie, Grecia, Belarus, Ucraina, etc.

Vinurile din colectie sunt pastrate cu nespusa grija si atentie. Ca si omul, vinul are mai multe etape si varste, prin care trece, treptat, pentru a-si duce cu demnitate bunul sfarsit. Initial, vinurile sunt dadacite ca niste copii, mai apoi – educate ca niste adolescenti in perioada cand se prepara vinurile tinere.

Vinurile de calitate superioare sunt deja vinurile mature, bine structurate, dupa care urmeaza floarea varstei in care vinurile de colectie isi manifesta cu plenitudine calitatile organoleptice. Dupa cativa ani de maturare in colectie, vinurile dobandesc arome specifice, in care se-mpletesc duios nuante de vanilie, visina, coacaza neagra, flori de camp sau ciocolata.

Microclima care se creeaza in colectie (temperatura si umiditate constanta) nu fac decat sa imbunatateasca calitatile vinului. Buteliile au un design foarte special si o eticheta originala care imita harta oraselului vinicol subteran Milestii Mici. Unele caze din „Colectia de Aur” se dau in chirie, astfel cei interesati in mod deosebit de colectionarea vinurilor, au posibilitatea sa si le pastreze aici.

Vinuri care se produc in Milestii Mici

VINURI DE COLECTIE

Seci albe <ul style="list-style-type: none"> • Aligote 1984 • Dnestrovscoe 1984, 1986 • Feteasca 1987, 1990 • Sauvignon 1988 • Pinot 1990 • Traminer 1989 • Muscat 1988 • Miletskoe 1986 • Riesling 1986 	Seci rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet 1986 • Codru 1987, 1989 • Negru de Purcari 1986 • Rosu de Purcari 1987 • Purpuriu de Purcari 1987 	De desert albe <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratiesti 1986</i> • <i>TRandafirul Moldovei 1986</i> • <i>Auriu 1986</i> 	De desert rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cahor Ciurnai 1986
--	--	--	---

VINURI DE CALITATE SUPERIOARA PASTRATE IN COLECTIE	
Seci rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet 1987 • Codru 1987 • Negru de Purcari 1988 • Rosu de Purcari 1987 • Purpuriu de Purcari 1987 	

VINURI DE CALITATE SUPERIOARA	
Seci albe <ul style="list-style-type: none"> • Aligote 1991 • Sauvignon 1988 • Chardonnay 1992 • Pinot 1991 • Traminer 1988 	Seci rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet 1990 • Codru 1987 • Merlot 1989 • Negru de Purcari 1987 • Rosu de Purcari 1987 • Purpuriu de Purcari 1989

VINURI DE CALITATE SUPERIOARA (SERIE NOUA)	
Seci albe <ul style="list-style-type: none"> • Sauvignon 1988 • Chardonnay 1992 	Seci rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet-Sauvignon 1990 • Merlot 1989 • Codru 1987

VINURI DE CONSUM CURENT - SERIA "PASTRAT IN BUTOI"	
Seci albe <ul style="list-style-type: none"> • Sauvignon • Chardonnay • Pinot • Rcatiteli 	Seci rosii <ul style="list-style-type: none"> • Cabernet • Merlot

VINURI SPUMANTE	
Albe <ul style="list-style-type: none"> • "Moldova de Lux" <i>demisec, demidulece</i> • "Muscatnoie Igristoe" <i>brut, sec, demisec, demidulce</i> 	Rosii <ul style="list-style-type: none"> • "Moldova de Lux" <i>demisec, demidulce</i>