

**UDC 392.86**

**<https://orcid.org/0000-0002-3863-4709>**

**PRINCIPII DE ASOCIERE A VINURILOR ARTIZANALE CU BUCATELE REGIONALE.**

**Luca Nicolae**

doctor în științe economice, conferențiar universitar

UTM, or. Chișinău, RM

e-mail: [nicolae.luca@emin.utm.md](mailto:nicolae.luca@emin.utm.md)

orcid id: 0000-0002-3863-4709

**Minciună Nicolae**

masterand OEPV 211M

UTM, or. Chișinău, RM

e-mail: [nicolae.minciuna@enl.utm.md](mailto:nicolae.minciuna@enl.utm.md)

**Abstract.** In Moldova, viticulture and winemaking represent an important branch that generates a new area of economic activity: Wine tourism. By combining winemaking, gastronomy and cultural potential wine tourism is the most potent and promising perspective of national tourism. The

association of wine with food used to be based only on empirical considerations. In this article, we propose to draw a new path for wine and food pairing.

**Keywords:** gastroenotourism, tradition, wine, association, Roua Ruștii, Delawar, Ghiurghiului, Copceac.

### Introducere

În spațiul cuprins între râurile Prut și Nistru, cunoscut din Evul Mediu cu numele de Basarabia, reprezintă aproape jumătate din spațiul fostului principat al Moldovei [2]. Actualmente, acest teritoriu este cunoscută sub numele de Republica Moldova, formată în consecință a destrămării URSS.

Viticultura și vinificația reprezintă în Republica Moldova o ramură importantă ce generează o nouă branșă a activității economice – *oenoturismul*.

Astăzi, oenoturismul reprezintă cea mai potentă și promițătoare ramură a turismului național, prin integrarea gastronomiei, potențialului cultural, dar și a landşaftului natural și valorificarea alături de vinurile de calitate recunoscute deja în întreaga lume.

În Republica Moldova, activitatea turistică cunoaște o dezvoltare activă, datorată peisajelor naturale cu valoare adăugată înaltă, tradițiilor bogate, culturii, gastronomiei unice, meșteșugăritului, dar și vinificației – cu înalt potențial, situată la paralela 45° - 46°, vestita paralelă a marilor vinuri. Conjunctura istorică a făcut ca la acest hotar al civilizațiilor să-și găsească baștina – pe parcursul secolelor – mai multe etnii și popoare. În urma acestei imixtiuni, a rezultat bogatul patrimoniu cultural, gastronomic, precum și un spirit inventiv aparte.

O bogăție a acestor meleaguri sunt și renumitele soiuri de viță-de-vie: autohtone – Fetească Neagră și Rară Neagră, Feteasca Albă, Feteasca Regală pe nedrept uitate în zonă, dar care renasc astăzi și care, pe lângă alte soiuri *indigene* descoperite și în cercetarea noastră (Copceac (*Roșu*), Zghihară (*Alb*), Delaware (*Roz*), Roua Ruștii (*Roșu*)) și de selecție nouă, prăfuite de modernismul excesiv, astăzi sunt pe cale de a fi redescoperite de către publicul larg. Similar – și gastronomia de excepție, pentru a pune astfel zonele pe harta oenoturismului european de calitate.

Asocierea vinului cu mâncarea s-a făcut doar pe baza unor considerații empirice, fără nici o argumentare care să sprijine cu adevărat alegerile făcute. La fel s-a întâmplat și la noi, în Republica Moldova, unde subiectul a fost tratat tot generic și individualist. În articolul dat ne propunem de a prezenta un nou parcurs de asociere a bucatelor cu vinul.

### Tradiții Gastronomice

Tradițiile gastronomice s-au format de-a lungul anilor, bazându-se pe obiceiurile alimentare, care sunt printre cele mai vechi și mai puternice aspecte ale culturii noastre.

Fiecare sat, fiecare regiune, ascunde un produs puțin cunoscut – o plăcintă deosebită, o rețetă uitată în caietul de rețete al bunicii... Până acum câteva decenii, sortimentul de alimentare era foarte limitat, folosindu-se aproape întotdeauna produse locale ușor accesibile. Motiv din care s-a ajuns la asocierea mâncărurilor și a vinurilor în funcție de tradiție în regiune, pe baza alegerii celei mai bune combinații, transmisă din generație în generație. Aceste asocieri pot fi întuite ușor și sunt savurate de locuitorii din fiecare regiune, care văd o asociere perfectă între mâncărurile și vinurile lor de acasă, ceea ce face să sporească valoarea acestor asocieri. Dar atare propuneri sunt adesea evaluate și de către turiști, care au astfel senzația că intră în spiritul locurilor și că descoperă rădăcini oenogastronomice și culturale datorită acelei atmosfere specifice care face totul mai gustos: o porție de tobă cu un vin local, o porție de sarmale într-o pensiune de la Lalova sau o Plachie de pește de la Văleni, Cahul.

În cadrul proiectului „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene”, am acumulat mai multe rețete de bucate din toate regiunile Moldovei (Nord, Centru, Sud), precum și de vinuri artisanale ce se produc din soiurile autohtone cu denumiri pierdute în vreme. Din fiecare regiune, am selectat careva rețete de bucate și vinuri inedite:

1. De la nord *Sarmalele de Lalova* și vinul roșu din strugurii *Roua Ruștii*;
2. *Învârtită ca la Rădeni* și vinul *Delavar* din Centrul Moldovei (Rădeni, Călărași);
3. *Plachia de pește, Ianăia de pui* și Ghiurghiuliul din Slobozia Mare, Cahul;
4. *Kaurmaua* din bucătăria găgăuză și bulgară și vinul din vechii struguri autohtoni *Copceac*.

☼ *Sarmalele de Lalova* și vinul roșu din strugurii *Roua Ruștii*

Una dintre caracteristicile satului Lalova sunt „sarmalele”. Ele se gătesc din carne tocată „îmbrăcată” în frunze de struguri.



Figura 1. Sarmale de Lalova și vinul Roua Ruștii

În Lalova, se gătesc cele mai mici sarmale din Moldova, mărimea lor poate fi comparată cu mărimea semințelor de dovleac, iar gustul lor este pur și simplu unul fenomenal.

☼ *Învârtită ca la Rădeni* (Învârtita cu cartofi și brânză de oi) și vinul *Delavar*

Învârtita – din aluat subțire și umplutura cu cartofi, ciuperci, brânză de oi ceapa și verdeață – rețetă gustoasă, simplă și ușor de pregătit. Secretul acestei învărtite constă în aluatul foarte subțire, aproape transparent.

Umplutura pentru aceste învărtite se face foarte ușor. Cartofii se fierb cu coajă, și sunt puși la fiert în apă rece. Vor fierbe până ușor intră și iese furculița din ei. Cartofii fierți în coaja se curăță ușor cât sunt încă fierbinți, se pisează. În acest timp, se căleşte ceapa și se toacă verdeața și se adaugă ciupercile mărunțite (popenci). Cartofii sunt adăugați în amestec cu ciupercile și se prăjesc aproximativ 5 min. Se răcesc și se adaugă brânza de oi și – umplutura e gata.



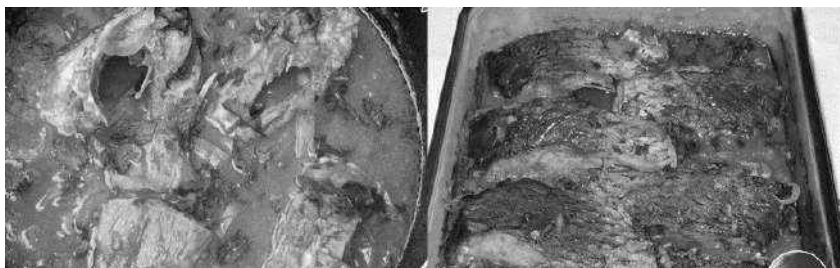
Figura 2. Învârtită ca la Rădeni și vinul Delavar

☼ *Plachia de pește, Ianăia de pui* și Ghiurghiuliul de Slobozia mare

**Plachia de pește** – acest tip de mâncare se gătește atât dintr-un singur fel de pește, cât și din mai multe. Poate fi folosit crapul, somnul, șalăul, știuca, crajanca, bibanul, icre, mai rar carasul. Peștele curățat, spălat și zvântat îl tăiem în bucăți potrivite. Îl presăram cu sare pe interior și exterior și îl lăsăm așa cel puțin 30 de minute, după care îl vom prăji ușor.

Separat, în alt vas înfierbântăm uleiul și punem ceapă tăiată felii. Lăsam să se înmoaie, apoi adăugăm ardeiul tăiat similar. După 2-3 minute, adăugăm roșiile proaspete, frunza de dafin și condimentăm cu sare și piper. Se pune și se amestecă în tavă, cu *dumata*, se toarnă un pic de apă, leuștean și mărar.

Lăsăm să fiarbă câteva minute, apoi vom adăuga usturoiul pisat și vinul. După ce dă câteva clocote, turnăm sosul format într-o tavă și așezăm bucățile de pește deasupra. Dăm tava la cuptor, în trecut – după scoaterea pâinii. Din când în când, stropim peștele cu sosul din tavă. La sfârșit, ajustăm cu pătrunjel tocat. Se servește cu vin ghiurghiuliu, alb, roșu lejer [1].



**Figura 3. Plachia de pește (4)**

*Ianâia*, o specialitate a luncii Prutului de Jos, poate fi cu carne de miel, pui sau cea de porc. Specific pentru ianâie este faptul că se separă bucăți cu carne mai consistentă: de la pasăre – aripioare, pulpele, șoldurile, piept, de la miel – bucăți de pulpă, costiță, care se înăbușă un pic, după care se adaugă ceapă, ardei, apoi dumata / boia de ardei, se adaugă apă cât să acopere carnea, apoi se lasă la scăzut până la gătirea cărnii de consistență necesară. În sezon estival, se adaugă frunze de pătrunjel. Se servește cu mămăligă și brânză rasă, asociată fiind cu un vin roșu mediu corpulent până la intens, în dependență de tipul de carne [1].



**Figura 4. Ianâia și vinul Ghiurghiuliu de Slobozia Mare [6]**

☼ *Kaurmaua* și vinul din vechii struguri autohtoni *Copceac*.

*Kaurma* – o tocană tradițională găgăuză, gătită la foc mic timp îndelungat. E un preparat ce în traducere înseamnă *a prăji*. La pregătirea acestuia este utilizată exclusiv carnea de oaie sau miel. Poate fi servit cald sau rece și este prezent atât în bucătăria găgăuză cât și în bucătăria bulgară [SIMILITUDINI ALE TRADIȚIILOR GASTRONOMICE GĂGĂUZE CU CELE DIN BUCĂTĂRIA MOLDOVENEASCĂ]. Etapele tehnologice de pregătire sunt aceleași.

Într-un vas de fontă se încinge uleiul și se adaugă ceapa tăiată în bucăți mari și se căleşte. Se adaugă pasta de ardei și se lasă să se călească. Adăugăm bucățile de carne de miel și le lăsăm să se gătească în sos, la foc mic, câteva ore. Se condimentează doar cu sare, piper praf. Servit fiind cu vin, se evită piperul iute [5].



**Figura 5. Kaurma cu vin Copceac [4]**



În general, multe gospodării mai adaugă câte un ingredient specific, câte o tehnică, regăsite frecvent în zonă. Vorba zicalei – „Câte bordeie, atâtea obicei”, făcându-se aluzie și la profilul multiethnic al Moldovei.

Multă vreme, în lume, asocierea vinului cu mâncarea s-a făcut doar pe baza unor considerații empirice, fără nici o argumentare care să sprijine cu adevărat alegerile făcute. La fel, s-a întâmplat și la noi în Republica Moldova, unde subiectul a fost tratat tot generic și individualist. Asocierea vinului cu bucatele a fost mereu tratată ca *ceva subiectiv*, **aspect artistic al gastronomiei**. În atare context, intenționăm să dăm o alură teoretică acestui subiect – asocierea vinului cu bucatele.

Degustarea mâncării, precum și cea a vinului, pornește de la o examinare vizuală, continuă la nivel olfactiv, apoi gustativ-olfactiv, și se încheie cu o apreciere a armoniei. Însă etapa decisivă în vederea asocierii rămâne cea gustativ-olfactivă. După ce am învățat să cunoaștem și să degustăm vinul, trebuie să urmărim aceleași obiective și în ceea ce privește mâncarea. Doar atunci vom putea aprecia toate combinațiile posibile ale unui peisaj gastronomic foarte amplu, făcând alegerile cele mai potrivite și găsind cele mai bune soluții.

### Principii de asociere

Vinul se observă și se degustă cu atenție. La fel se procedează și cu mâncarea. Asocierea mâncării cu vinul parcurge drumuri diferite și interesante, care duc la descoperirea senzațiilor, ce vin una după alta și sunt evaluate în funcție de intensitatea lor [3].

Vom analiza trei vinuri și trei bucate:

- Vinul de la Lalova din soiul Poama Ruștii cu Sarmalele de Lalova;
- Vinul de la Codru din soiul Delaware cu Învârtită ca la Rădeni;
- Vinul de la sud din soiul Copceac cu kaurma.

Vom folosi metodologia propusă în manualul ”Somelierul un altfel de manual” [3] pentru a demonstra posibila asociere a produselor Kaurma obișnuită și Kaurma picantă cu vinul Copceac.

FISA ANALIZEI SENZORIALE A MÂNCĂRII

Degustator		N.P.				Data		17.07.2022				Ora			
Preparat		Kaurma				Locul		Viteni							
Cald		Rece													
EXAMEN		Insuficient				Acceptabil				Ademenitor					
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10		
Vizual	Aspect								X						
	Prezentare								X						
Olfactiv	Pișcut									X					
	Armonie									X					
	Intensitate									X					
	Calitate									X					
EXAMEN		Neperceptabil				Sesizabil				Foarte sesizabil					
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10		
Gustativo - olfactiv	Savoire/sapiditate								X						
	Suculentă									X					
	Onctuositate								X						
	Grăsime									X					
	Umami									X					
	Tendință dulce			X											
	Dulceață														
	Tendință acidă				X										
	Tendință amăruie		X												
	Condimente							X							
	Aromă									X					
Persișentă									X						
Structură	Putin structurat	1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
		1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
Echilibru	Putin echilibrat	1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
		1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
Armonie	Mai curând echilibrat	1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
		1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			

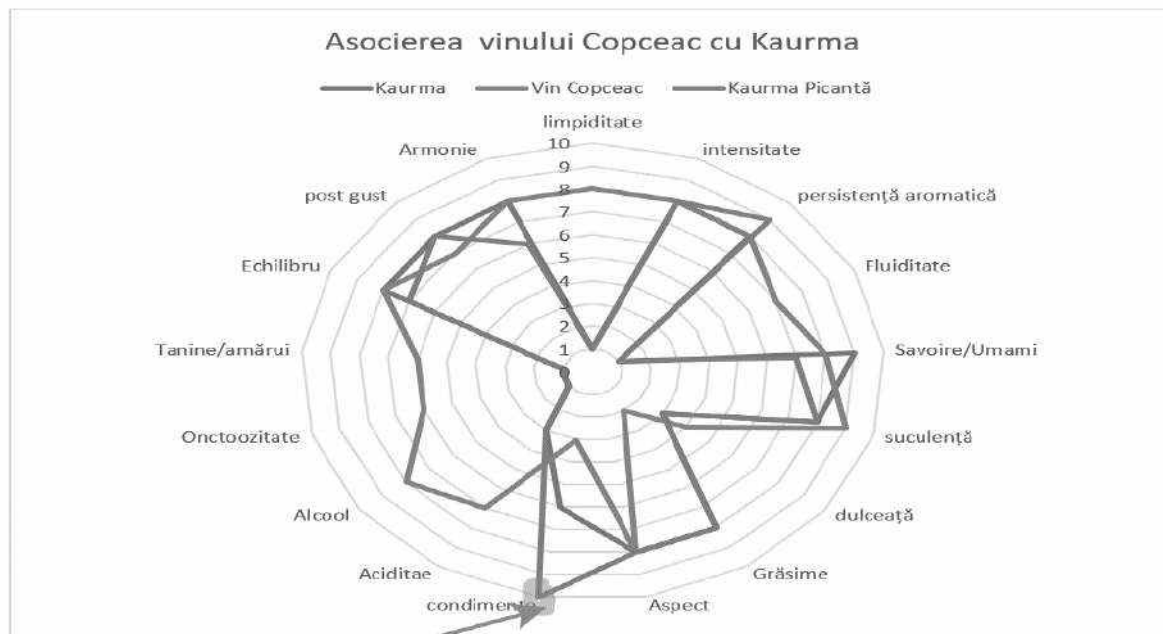
**FIȘA ANALIZEI SENZORIALE A MÂNCĂRII**

Degustator		N.P.				Data 17.07.2022				Ora					
Preparat		Kaorma Picantă				Locul				Vîeni					
Cald		Rece													
EXAMEN		Insuficient				Acceptabil				Ademenitor					
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10		
Vizual	Aspect								X						
	Prezentare								X						
Olfactiv	Păcut									X					
	Armonie									X					
	Intensitate									X					
	Calitate									X					
Gustativo - olfactiv	EXAMEN	Neperceptabil				Sesizabil				Foarte sesizabil					
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10		
	Savoire/sapioitate								X						
	Suculență									X					
	Onctozitate								X						
	Grăsimi									X					
	Umami									X					
	Tendință dulce		X												
	Dulceată														
	Tendință acidă				X										
Tendință amară					X										
Condimente							X			X					
Aromă									X						
Persiistență									X						
Structură	Putin structurat	1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
	Mai curând structurat														
Echilibru	Putin echilibrat	1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			
	Mai curând echilibrat														
Armonie		1	2	3	4	4	5	6	7X	8	9	10			

**FIȘA ANALIZEI SENZORIALE a VINULUI**

Degustator		N.P.				Locul degustării				Data și ora			
Vinul și producătorul		Capeac Novak				Temperatura mediului				Temperatura vinului			
Roșu													
EXAMEN		Insuficient				Acceptabil				Ademenitor			
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10
Vizual	Limpiditatea									X			
	Culoare									X			
	Intensitatea culorii									X			
	Fluiditatea									X			
	Calitatea									X			
Olfactiv	Observații	Vin de calitate fara defecte											
	Intensitate								X				
	Calitate								X				
	Persiistența aromatică										X		
	Armonie										X		
Observații	Fara defecte												
EXAMEN GUSTATIVO - OLFATIV		Neperceptabil				Sesizabil				Foarte sesizabil			
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10
Aciditate								X					
Onctozitate/dulceată										X			
Alcool									X				
Tanine								X					
Echilibru										X			
Intensitate									X				
Post gust								X					
Aromă									X				
Calitate									X				
Observații		OBSERVAȚII FINALE											
Stare evolutivă		?											
Armonie		medie											
Asocieri		Bucate grase, complexe, inibusite cu sos											

Figura 6. Fișe senzoriale



**Figura 7. Asocierea vinului cu bucatele**

**Concluzie:** Vinul Copceac poate fi asociat cu Kaurma obișnuită/nepicantă.

#### Bibliografie

1. Atelierul gastronomic La Tanti Masha, str. Viilor 12, Slobozia Mare, Moldova
2. Dimitrie Cantemir, Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei ([https://cantemir.asm.md/files/u1/descrierea\\_moldovei.pdf](https://cantemir.asm.md/files/u1/descrierea_moldovei.pdf))
3. Fabrizio Maria Marzi, Somelierul un altfel de manual, Brașov, 2016 ISBN 978-973-0-21399-7
4. Suhodol Natalia, Similitudini ale tradițiilor gastronomice găgăuze cu cele din bucătăria moldovenească.
5. Танов, Г. Рецепты и технологии приготовления национальной болгарской кухни в нашей семье, Тараклия: Б. и., 2017 ю-36с
6. [https://www.youtube.com/watch?v=R\\_0kAIA8S4Q&t=1256s&ab\\_channel=Poftimlamas%C4%83%21](https://www.youtube.com/watch?v=R_0kAIA8S4Q&t=1256s&ab_channel=Poftimlamas%C4%83%21)