



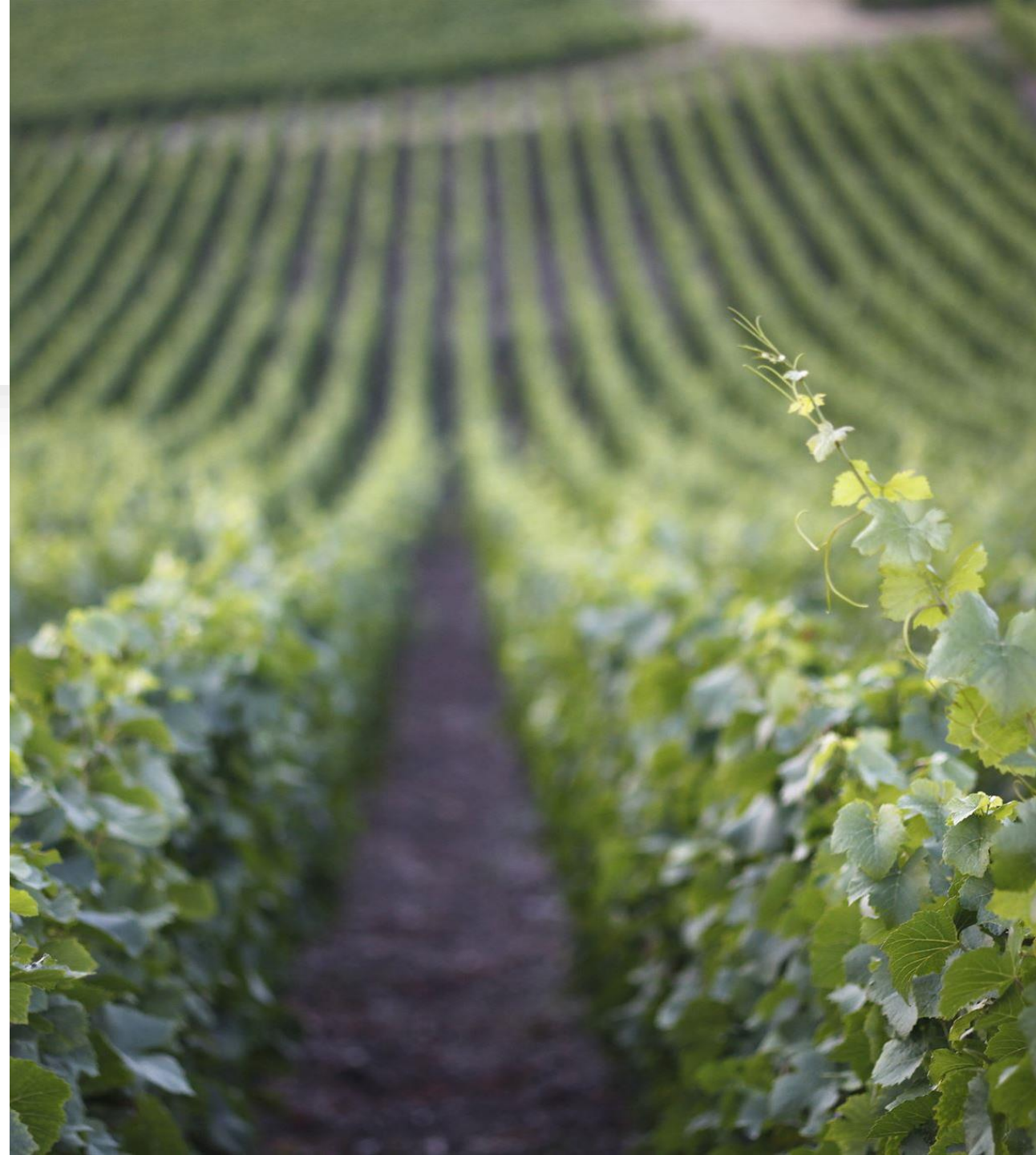
Vinlandet Moldova – Europas best bevarte hemmelighet

En reise gjennom historie, kultur og verdens største vinkjellere
Foredragsholder: Thomas Martin Wiggen

11.03.2026

Vinproduksjon i Moldova: Historie, Økonomi og Geografi

- Vinproduksjon i Moldova har en historie som strekker seg over 5000 år.
- Vinindustrien utgjør 25 % av landets BNP og gir mange arbeidsplasser.
 - Moldova er nå Verdens 7. største eksportør av vin
- Moldovas klima og jordsmonn skaper gode forhold for druedyrking.
- Vinmarker dekker over 100 000 hektar fordelt på flere regioner.
- Tradisjonelle metoder og bærekraftige praksiser er viktige i produksjonen.



Verdens største og mest berømte vinkjellere

- Milestii Mici har verdens største vinkjeller med over 2 millioner flasker.
- Cricova er kjent for sine omfattende underjordiske tunneler og eksklusive viner.
- Klimaet 60-80 meter under bakken er stabilt, kjølig og perfekt for vinlagring.
- Kjellerne strekker seg over flere ti-talls kilometer og er viktige turistattraksjoner.
- Den naturlige fuktigheten og temperaturen bidrar til vinens modning og kvalitet.

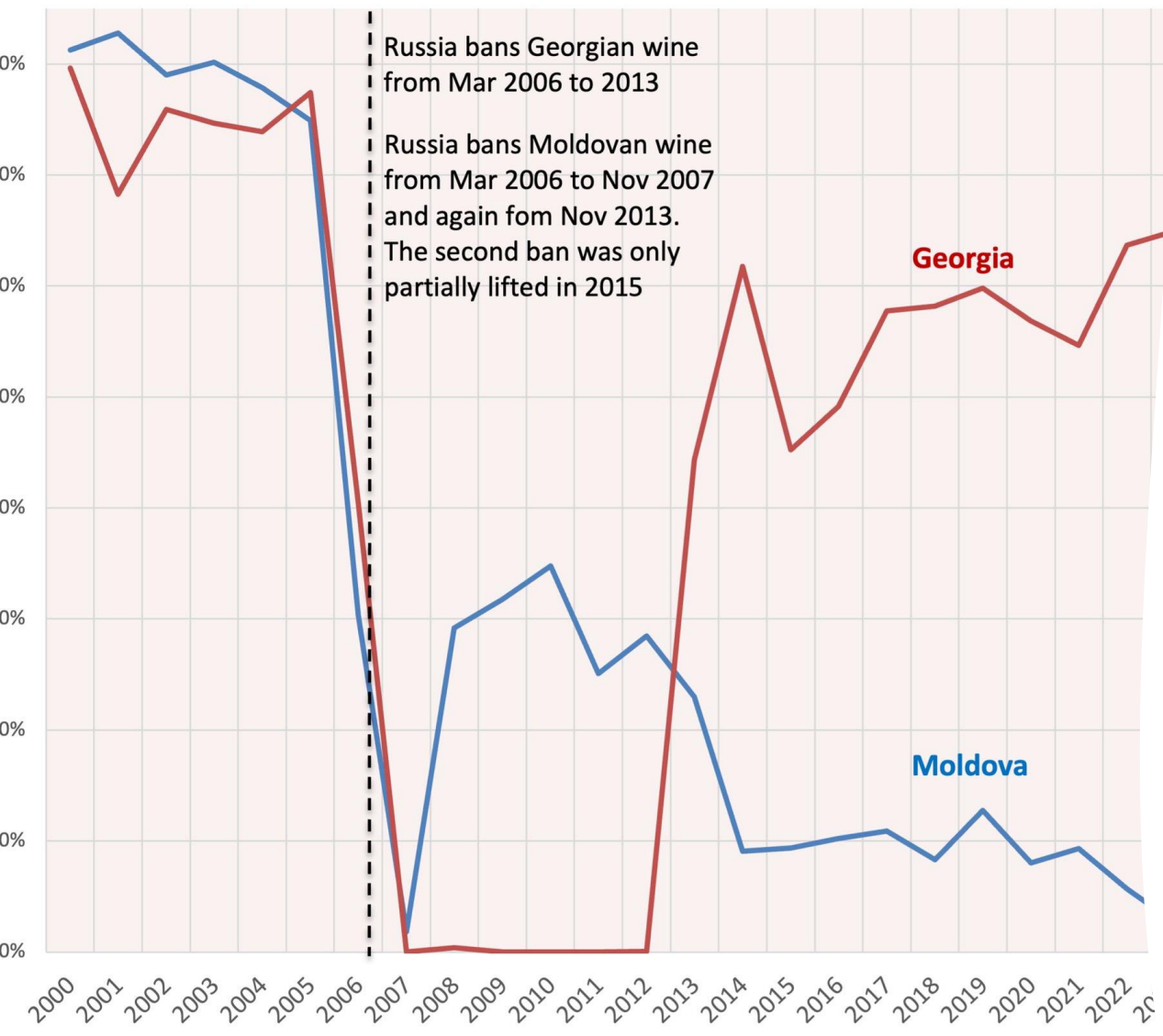


Russia's Wine Bans and Their Effects

Share of Moldova's and Georgia's

Wine Exports Shipped to Russia, 2000-2023

value share in % (value of wine exports shipped to Russia as a share of all national wine exports); Source: comtrade



Forholdet til Russland og eksportforbud

- Eksportforbud til Russland har påvirket Moldovas vinindustri flere ganger.
- Politisk spenning har ført til midlertidige handelsrestriksjoner.
- Eksportforbud har presset produsentene til å finne nye markeder.
- Perioder med forbud har variert i lengde og intensitet.
- Tilpasning til sanksjoner har fremmet innovasjon og diversifisering.

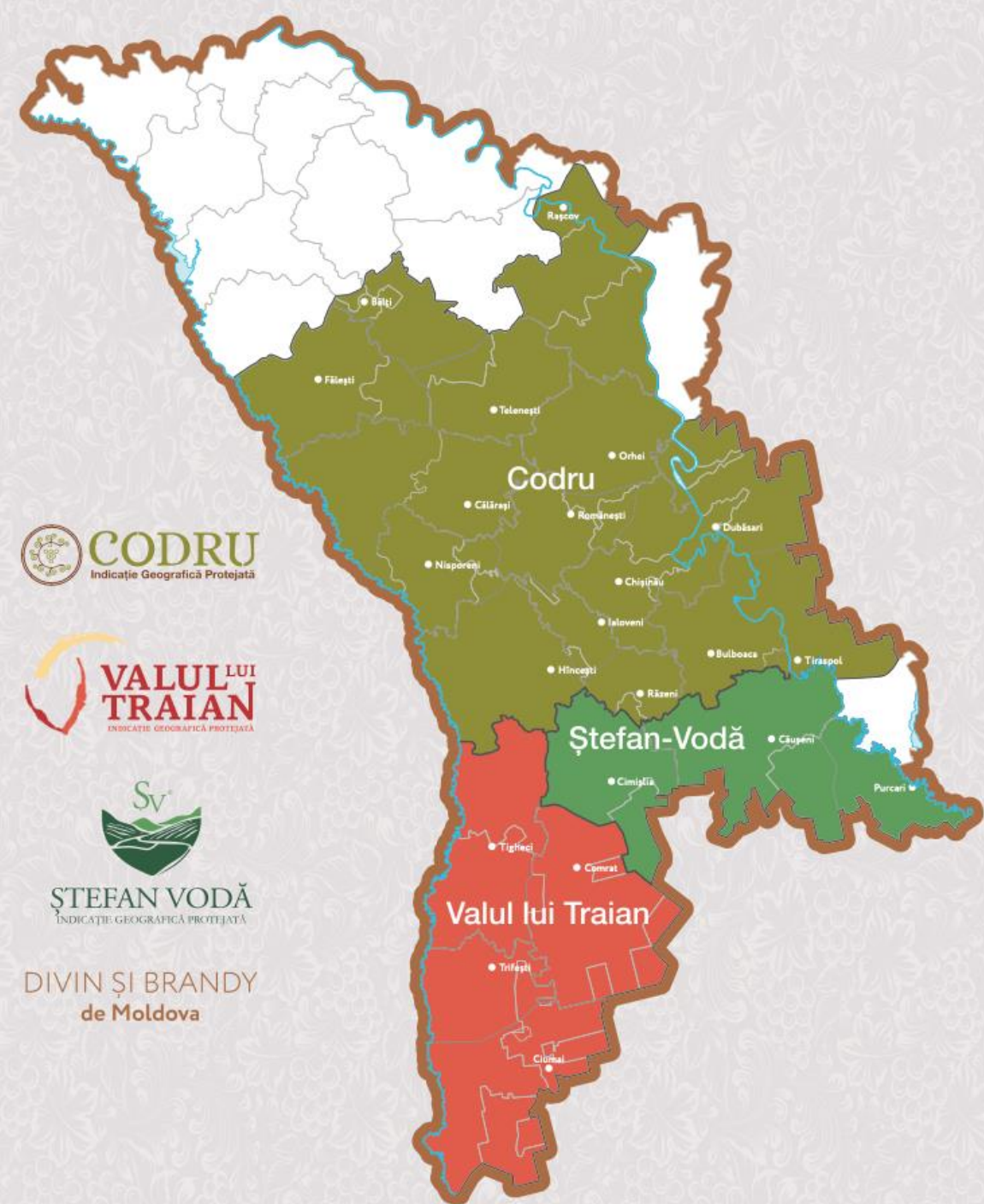
De viktigste druetypene i Moldova

- Feteasca Alba, Feteasca Neagra, Rara Neagra og Viorica er de mest brukte lokale druetypene.
- Disse druene er tilpasset Moldovas klima og gir unike smaksprofiler.
- Internasjonale druer som Cabernet Sauvignon, Merlot og Chardonnay trives også godt i Moldova.
- Kombinasjonen av lokale og internasjonale druesorter styrker Moldovas vinproduksjon.
- Druenes tilpasning til jordsmonn og klima bidrar til vinens kvalitet og særpreg.



Vinregionene i Moldova: Mangfold og Kvalitet

- Moldova har flere vinregioner med unike klimatiske og jordmessige forhold.
- Valul lui Traian, Codru og Stefan Voda er de mest kjente vinregionene i landet.
- Codru-regionen er kjent for sine kalkrike jordarter og stabile klima, noe som gir fantastiske hvite og musserende viner
- Valul lui Traian-regionen er kjent for sine røde viner og dessertviner
- Stefan Voda-regionen ligger nær Svartehavet, og er kanskje mest kjent for Purcari-vinene



Luca Brut Natur

- 70% Feteasca Regala, 30% Riesling
- 13,1%
- 100% håndplukkede druer
- “Methode Traditionelle”
- 15 måneder på bunnfall
- Første “Zero Dosage” fra Moldova



Castel Mimi Cuvee Belle Fee

- 50% Feteasca Alba, 25% Feteasca Regala, 25% Viorica
- 12,2%
- Bruk av inerte gasser for å beskytte vinens aroma
- Gjæret på ståltank for å oppnå friskhet



Milestii Mici 1988 Vintage Traminer

- 100% Traminer
- 11,4%
- Lagret på rustfrie ståltanker helt frem til 2022 – uvanlig lenge for en hvitvin, og gir en spesiell karakter
- Underjordisk modning, 60-80 meter under bakken, 12-14% og 90-95% luftfuktighet





Fautor Altudine Merlot Rara Neagra

- 80% Merlot, 20% Rara Neagra
- 14,0%
- Tallet 310 refererer til høyden over havet vinmarkene ligger
- Modnet 3 måneder på franske og amerikanske eikefat



Carpe Diem Rara Neagra

- 100% Rara Neagra
- 13,0%
- Malolaktisk lagring (tilsatt bakteriekulturer)
- Lagres inntil 24 måneder på 225-liters franske eikefat
- Rara Neagra sammenlignes ofte med franske Pinot Noir-viner



Radacini Reserve Saperavi



- 100% Saperavi
- 13,0%
- Saperavi-druen er “teinturier” – både mørkt skall og mørkt kjøtt
- Kun de beste druene benyttes i Reserve-serien
- Minst 12 måneder modning på franske og amerikanske eikefat





Ch. Purcari

Negru de Purcari

- 70% Cabernet Sauvignon, 25% Saperavi, 5% Rara Neagra
- 14,0%
- Gjæring i tretanker for å starte integrering av smaker tidlig
- Lagres 18 måneder på franske eikefat før den modnes videre på flaske etter tapping

