

CALITATEA VINULUI ROZ ÎN REGIUNEA CODRU ÎN DEPENDENȚĂ DE FACTORII BIO-ECO-CLIMATICI

EUGEN BOGATÎI
Doctorand, UTM

Domeniul studiat: rezultatele prezentate se referă la ramura vitivinicolă și în special la fabricarea vinurilor roze. Este categoria de vin preferată de consumator și în ultimul timp producerea lor în Moldova s-a extins, iar la concursurile de vin avem cel puțin 20 medalii. Dar problema constă în faptul că la producerea acestei categorii se utilizează soiurile de elită cu bobul negru extrem de favorabile pentru vinurile nobile roșii și IGP.

Scopul cercetării: încercarea unor soiuri de struguri indigene cu calități noi, care au priză la export și nu repetă vinuri deja cunoscute pe piață. În ultimii ani s-au raionat câteva soiuri de selecție nouă cu aroma interesantă. Parțial, la prepararea vinurilor roze, prin asamblarea musturilor până la fermentare, se pot antrena și soiuri albe. În acest context, producția vinurilor roze în volume mai mari poate avansa spre nordul regiunii Codru.

Obiectivele - s-au înaintat câteva: alegerea arealului, microzonei, soiurilor, altor parametri eco-climatici și agrotehnici. Landșaftul, relieful, altitudinea – reprezintă elemente ecologice de bază pentru calitatea roadei strugurilor (P.Ungurean, 1960; V.Ungurean, 1978; A.Ursu, 1979; I. Godeliman, 1983; Șt. Teodorescu, 1987; M.Oșlobeanu 1991; M.Chisili, 1997).

Material și metode: Cercetările s-au realizat în podgoriile raioanelor Strășeni, Nisporeni, Călărași, în laboratorul fabricii Vintedj-Avenu și al catedrei V-V, UASM). S-au aplicat metode de probe a soiurilor noi precum: Codrinschi, Negru de Ialoveni, Plamenii, Feteasca neagră, dar și albe – Riton, Viorica Alb de Onițani, Floricica, Legenda.

În baza experiențelor s-au urmărit timp de trei sezoane de prelucrare primară a strugurilor cu bobul alb și negru, comportarea lor în diverse microzone, soiuri recoltate pe diverse pante și soluri. Cercetările ne arată că calitatea strugurilor și a vinurilor poate fi dirijării prin condițiile ecoclimatice pentru soiul concret, potențialul aromatic și compoziția materiei prime variază sensibil la condițiile reliefului, solului, climatei, viticulturii.

Rezultatele cercetării: Materia primă standard – 17-19 % zahăr de soiuri autohtone (albe și roșii) s-au procesat după metoda în alb: desciorchinată – zdrobită, macerație 6-8 h, supusă scurgerii – presării, mustul primelor fracții - sulfitat (40–50 mg/l) s-a dat la limpezire cu bentonită 1 g/l și după 16 h s-a separat de sediment, după administrează cu levuri pure, s-a efectuat fermentarea alcoolică la temperatura de 16–18 °C, iar vinul brut - menținut în vase de inox 10-15 zile pentru îmbogățirea cu autolizat. A urmat filtrarea cu diatomit și păstrarea vinului în atmosferă de gaze inerte. Degustarea vinurilor roze a demonstrat dependența de alegerea corectă a soiurilor, practica viticulturii. În acest context, ne poate ajuta nu numai tehnologia vinificației, dar și proiectarea optimală a parcelelor, alegerea corectă a pantei și altitudinii noilor vii, utilizarea irigației, ameliorarea agrotehnicii corespunzătoare soiului și tipului de vin.

Concluzii: 1. Procesele biochimice ale fotosintezei sunt în dependență directă de condițiile ecologice și biologice ale soiului, dar și indirect – de viticultura conducerii butucilor sau de îngrijirea viei. În toate cazurile condițiilor ecologice limitate sau includerea microclimatului nefavorabil se vor dirija în direcția necesară de ameliorare a condițiilor de creștere – fructificare.

2. Din cauza conținutului excesiv de antocieni nocivi: 3,5-diglicozid malvidol, se exclud din schemele de procesare pentru vinuri roze așa soiuri ca: Bașcani roșu, Chentavr, Dimetra, Goluboc, Mendeleium; Saperavi- Severnii, Zemfira; 3. Soiurile autohtone de struguri roșii Feteasca neagră, Rara neagră, Negru moale, Codrinschi, Negru de ialoveni, Plai, Flacăra cu must cupajat (15-20 %) cu unul din soiurile interspecifice: Viorica, Floricica, Legenda, Alb de Onițani, Riton recomandăm extinderii sortimentului și volumului producției de vinuri roze seci, demiseți și demidulci;

Conducător științific - conf.univ., dr. Liviu VACARCIUC