

LES CARACTÉRISTIQUES AMPÉLOGRAPHIQUES ET TECHNOLOGIQUES DES CÉPAGES LEGENDA ET VIORICA

Mariamna PETROV

Université Technique de Moldavie, Faculté de Technologie Alimentaire, Département Technologie Alimentaire,
FFT-161, Chisinau, Moldavie

* Auteur correspondant: Petrov Mariamna, mariamna.petrov97@gmail.com

Résumé: Dans cet article, nous avons analysé les caractéristiques ampélographiques et technologiques des nouvelles variétés **LEGENDA** et **VIORICA**, avec une résistance aux maladies et aux facteurs environnementaux, qui peuvent être utilisées dans des programmes écologiques de production de vin. Les cultiver avec l'application de technologies modernes \spéciales en présence de conditions optimales créées par l'environnement et y compris les humains, permettent d'obtenir des vins blancs secs avec des nuances spécifiques dans les arômes et le goût.

Mots-clés: vins blancs, agrobiologie, cépages indigènes, transformation du raisin, résistance aux maladies.

Introduction

Ces dernières années, face à l'aggravation de l'état écologique (pollution de l'environnement), les pays viticoles développés ont déclaré comme l'une des directions prioritaires la production de raisins et vins biologiques.

Cette tâche, ainsi que les problèmes liés à l'environnement, peuvent être résolus en introduisant dans l'agriculture biologique et la vinification biologique de nouvelles variétés à résistance complexe aux maladies - **Legenda** et **Viorica**, qui outre la résistance complexe aux facteurs biotiques et abiotiques de l'environnement. Il possède un grand potentiel œnologique pour la production de vins de qualité.

Les variétés moldaves de nouvelle sélection (Viorica, Riton, Legenda, Floricica, Alb de Onițcani, Muscat de Ialoveni et autres), ainsi que celles d'origine indigène (Rara negra, groupe Feteasca, etc.), ont des propriétés spéciales - elles offrent une stabilité et qualité pour l'élaboration de vins authentiques et performants, aux arômes variétaux particuliers, exigés sur les marchés internationaux.

Legenda. C'est une variété avec une période de vieillissement moyenne. Il a été créé au sein de l'Institut national de viticulture et de vinification de la République de Moldova en 1975 en croisant la variété de table Royal Vinyard (Angleterre) avec la variété rose Traminer (Autriche) [3].



Figure 1. Cépage Legenda

Description botanique. C'est une variété à croissance moyenne vigoureuse, les feuilles sont trilobées, de taille moyenne "réniforme" (en forme de rein), fleur bisexuée, raisin de taille moyenne (140-260 g), compact, de forme conique. Les grains sont ronds, roses, de taille moyenne, avec une pulpe juteuse, avec un goût spécifique et des arômes originaux à maturité. Le jus est incolore.

Viorica. Est de l'URSS la variété a été multipliée par des agriculteurs moldaves qui ont décidé de croiser l'Italien "Aleatiko" et le Français "Zeibel". Ainsi, en 1969 "Viorica" a été reçu. Il convient de noter qu'avec deux parents rouges (l'un avec des baies noires et l'autre avec du bleu foncé), une variété blanche a été élevée [2].



Figure 2. Cépage Viorica

Description botanique. C'est un cépage à vin à maturation semi-tardive. Les feuilles sont moyennes, rondes, à cinq lobes et la fleur est hermaphrodite. Cônes cylindriques de taille moyenne, moins finement ailés, denses à grains. Les grains sont moyens, ronds, blancs. La peau est résistante, le noyau (pulpe) - succulent, avec l'arôme de morsure, 2-3 graines.

Les nouvelles variétés de sélection **Legenda** et **Viorica** ont une résistance élevée au froid, aux conditions hivernales, aux principales maladies cryptogamiques et peuvent être cultivées dans une culture à haute souche non protégée. Ces cépages fournissent des vendanges stables et de qualité pour la fabrication de vins de qualité, permettent une utilisation réduite des pesticides à l'hectare avec des effets bénéfiques sur le plan écologique et économique. En raison des qualités spéciales et de la résistance accrue aux facteurs biotiques et abiotiques, les nouvelles variétés Legenda et Viorica peuvent être utilisées pour produire des vins de qualité, y compris biologiques, avec indication géographique et appellation d'origine (IG et DOP).

2. Résultats et discussions

Afin de caractériser pleinement les variétés **Legenda** et **Viorica** et de tirer les bonnes conclusions, nous devons nous familiariser avec ses propriétés organoleptiques et sa santé, qui déterminent également les indices physico-chimiques.

Tableau 1.

Les constituants du raisin de cuve [1]

	Proportion	Observation	Constituants	Rôle en vinification
La peau	environ 10 % du poids du grain.	Recouverte d'une fine poussière grisâtre : c'est la pruine . Elle est constituée d'une enveloppe extérieure : c'est la cuticule . Ses cellules internes contiennent les vitamines B, C et P, des matières colorantes et odorantes : c'est l' hypoderme .	eau, sucres, tanins, cellulose, vitamines, Matières minérales, azotées, acides, colorantes et odorantes.	Apport de ferments utiles : coloration, fruité, vitamines.
La pulpe	environ 85 % du poids du grain.	C'est la partie la plus importante du grain. Elle est généralement incolore sauf pour les cépages teinturiers. Au pressurage, le centre de la pulpe s'écoule en premier, puis vient ce qui se trouve sous la peau et enfin la pulpe qui est autour des pépins.	eau, sucres, matières acides, minérales, azotées et pectiques.	Solvant de fermentation sous l'action des levures.
Les pépins	environ 5 % du poids du grain.	Ce sont les graines de la vigne On en compte de 0 à 4 par grain.	eau, tanins, huile, matières hydrocarbonées, acides, azotées et minérales.	Au cours d'une fermentation en rouge, ils apportent tanins et matières azotées.

Toutes les variétés ont une constante dans leur structure (interne ou externe) et dans les constituants qui les composent. Le Tableau 1 suivant résume ces éléments communs.

Afin d'analyser les raisins plus en profondeur, nous avons besoin aussi bien des caractéristiques ampélographiques que des particularités technologiques, car sur la base des valeurs de ces indices nous pouvons caractériser les raisins et le vin et analyser la position correcte sur les pentes, la performance qualitative des travaux de soin respectant la technologie de la culture, fondation de plantations avec un matériel sain exempt de maladies virotiques et mycoplasamiques, le bon choix de la forme des bourgeons.

A partir des résultats enregistrés dans ce tableau, nous avons la possibilité de faire une petite distinction entre plusieurs types de variétés. Ainsi, la connaissance des particularités agrobiologiques des variétés au cours de la période de végétation, au stade de la conception et de la fondation des nouveaux vignobles permet le choix correct des méthodes de culture, des schémas de plantation (surface de nutrition), des systèmes de culture, de l'analyse du coefficient de fertilité, masse moyenne de raisins, vendanges.

Tableau 2.

Caractéristique agrobiologique des nouvelles variétés de vigne (indigène)

Variété	Période de végétation (jours)	Force de croissance	% de pousses fertiles	Coefficient de fertilité	Masse de fertilité moyenne	Masse moyenne de raisins. g	Récolte, t / ha	Résistance à: (points)				régénération
								Froid (°C)	manne	moisissure	Putregai cenusiu	
Florica (Riesling*SV 20-365)	Moyen-tard (145-155)	Moyen	85-90	1,8-1,9	150-175	10-11	208-234 8-9	-23	2-3	3	3	bon
Viorica (Zeibeli 13-666*Aleatico)	Moyen (130-140)	-	80-90	1,0-1,4	134-154	8-12	180-210 7-9	-23	3	3	2	haut
Riton (SV 12-375*Riesling)	Moyen-tard (145-155)	Moyenne haute	70-90	1,0-1,3	225-240	12-15	185-207 7-9	-24	3	3	3	bon
Legenda (Roial Viniard*Traminer roz)	Moyen (130-140)	Moyen	90-92	1,0-1,2	140-260	12-14	190-200 6-8	-23	3	3	3	haut
Muscat de Ialoveni (Zeibeli 13-666*Aleatico)	Moyen-tard (145-155)	Moyen	70	0,7	230-250	10-12	180-210 8-9	-25	3-4	3	3	haut

Les particularités technologiques de la production de vins blancs secs à partir des cépages Legenda et Viorica

La variété Legend a des arômes moins prononcés que ceux de la variété Viorica. Les grains de cette variété sont roses et, par conséquent, à la fois pendant le traitement et tout au long du processus technologique, il faut respecter strictement le régime au sulfite pour empêcher l'apparition de nuances brunes et oxydantes. Dans les années où les conditions de température sont défavorables, moins de sucre - (172 g / dm³) et une acidité accrue du moût (9 g / dm³) s'accumulent dans les grains.

Conclusions

1. Les cépages Legenda et Viorica possèdent de précieuses propriétés biologiques et organoleptiques: ils résistent au gel et aux conditions hostiles en hiver.
2. Les nouvelles variétés de sélection moldave Legend et Viorica ont une résistance accrue aux principales maladies cryptogamiques et nécessitent moins de traitements contre les maladies, peuvent être utilisées dans les programmes écologiques de production de vin.
3. La transformation des raisins est effectuée avec une protection maximale contre l'oxydation du moût et des vins à tous les stades technologiques de la production.

Bibliographie

1. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin?veaction=edit§ion=45>
2. <https://ro.blabto.com/2483-grape-variety-viorica-description-characteristics-cu.html>
3. <http://akademos.asm.md/files/pp45-51.pdf>
4. Catalogul soiurilor de plante ale Republicii Moldova. Chișinău: Lumina, 2018, p. 132.
5. https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_blan
6. <https://www.scribd.com/doc/184934233/Constantin-TARDEA>