

IMPORTANȚA STUDIILOR UVOLOGICE ÎN OMOLOGAREA SOIURILOR DE VIȚĂ DE VIE

*Acad. Boris GAINA,
Institutul Național pentru viticultură
și vinificație*

THE IMPORTANCE OF THE UVOLOGY STUDY IN HOMOLOGATION OF THE WINE SORTS

The results of The study of new uvology sorts with a high resistance at the biotical and no biotical factors of the environment, as well as to the new clons from the European countries selection allow us to choose on the base of the scientific and practical arguments. The uvological studies implemented in Republic of Moldova notes a responsible attitude of the projects participants of new massif of vine given agro-biological and oenological characteristics of the proposed races in to creation of new massif. The physico-chemical signs of certain important components how is the concentration of 3,5 diglicozides of malvidol, metilantranilat and others, correspond to the European Union law, and so technological to the global vine growing market exigency.

Sortimentul varietăților viței de vie legalizat și oficializat actualmente în Republica Moldova include 80 de soiuri, 21 dintre care de masă (consum în stare proaspătă) cu boabe albe, 8 soiuri de masă cu boabe negre. Grație rezultatelor studiilor genetice realizate în Moldova pe parcursul ultimilor decenii în sortiment au fost incluse 6 soiuri apirene, foarte apreciate de consumatori pentru calitățile înalte comestibile (fără semințe, crocante, de culori atrăgătoare, transportabile etc.) [1] Nu este mai sărac și sortimentul varietăților pentru vinuri, distilate, sucuri și concentrate, din acest grup 27 sunt cu boabe albe, 8 de culoare neagră. În plantații se cultivă și 10 soiuri cu destinații mixte (consum curent, pregătirea conservelor, a sucurilor și a vinurilor).

La finele anului 2008, în țară avem 103 mii ha de viță de vie pe rod pentru producție de struguri

marfă din cele 123 mii suprafață totală și cca 35 mii ha vii pe loturile de lângă case și sate, ultimele servind drept surse de materie primă pentru vinuri de uz intern fără dreptul de comercializare. Din cele 103 mii ha viță de vie peste 10% sunt ocupate cu soiuri de masă de proveniență europeană (*Chaselass*, *Muscat de Hamburg*, *Cardinal* ș.a.), precum și din selecția intraspecifică (*Vitis vinifera* x *Vitis rotundifolia*, sau cu *Vitis amurensis*, sau cu *Vitis Labrusca* ș.a.), cum sunt soiurile Moldova, Codreanca, Muscat de Bugeac ș.a. În acest context constatăm că raportul general al varietăților *Vitis vinifera* la cele din selecția intraspecifică în Republica Moldova alcătuiește astăzi 80% și respectiv 20%. Acest raport permite diversificarea producției vitivinicole și sporirea rezistenței acestei culturi importante a economiei naționale în anii cu epifitotii sau cu ierni reci, geroase.

Viitorul sortimentului viticol al Moldovei trebuie argumentat în baza cercetărilor uvologice profunde care ne-ar permite să cultivăm varietăți competitive pe piețele de desfacere a strugurilor de masă și a produselor obținute din ele prin procesare industrială (vinuri, distilate, sucuri, concentrate, conserve).

Printre caracteristicile uvologice importante ale soiurilor de masă, incluse actualmente în modelul ideal al soiului, se numără: aspectul impecabil, miez crocant, gust armonios, peliculă subțire și comestibilă, absența semințelor, rezistență la atacul fungilor, transportabilitate înaltă, păstrare îndelungată ș.a. Se cer arome de muscat sau cu o fructozitate exprimată, cu nuanțe de citron, flori, caramele.[2]

Gustul boboșelor trebuie să fie echilibrat în raportul aciditate – dulceață (concentrația zaharurilor) – astringență, cu o crocanță plăcută și care corespunde exigențelor sub aspect uvologic. O importanță deosebită capătă astăzi culorile galbenaurie și roze ale boabelor, alături de cele roșii - rodie și violete-vișinii larg răspândite.

Printre exigențele de ordin biochimic, în sucul boabelor se cere un raport fructoză-glucoză de 1,1-1,3, favorizând creșterea concentrației fructozei față de cea a glucozei, lucru important în alimentația bolnavilor cu afecțiuni metabolice (diabet zaharat ș.a.). Sunt foarte apreciate realizările savanților care obțin varietăți de viță de vie cu un raport de 1,0-1,4 dintre acidul tartric și acidul malic. Acest fapt permite a avea o aciditate armonioasă grație acidului tartric, comparativ cu cea acută provocată de conținutul sporit al acidului malic.

Compușii fenolici ai sucului și miezului boboștelor soiurilor de masă (în deosebi) sunt slab astrigenți, aflându-se într-o armonie perfectă cu dulceața și aciditatea sucului; nu se acceptă soiuri cu un gust amarui nespecific varietăților din genul *Vitis vinifera*, cu o astringență ridicată, asemănătoare gustului porumbrelor mature. Limite stricte sunt formulate actualmente de savanții oenologi și uvologi vis-a-vis de conținutul unui șir întreg de compuși biochimici ai sucului boboștelor [3]:

- Metilantranilat, mai inferior de 0,2 mg/dm³.
- Hexenal, hexanal și trans – derivatele lor, mai jos de 0,2 mg/dm³.
- Metanol, produs de către metilestaraza prin atacul pectinei metoxilate, nu mai mult de 10 mg/dm³.
- 3,5 diglicozid malidol la soiurile pentru vinuri roșii, mai jos de 15 mg/dm³.
- Transportarea și păstrarea strugurilor de masă, precum și culesul și transportarea soiurilor pentru procesarea industrială cer ca activitatea o-difenoxidazei, catalazei, peroxidazei, ascorbatoxidazei și altor enzime oxidazice din boboște să fie minimum posibilă. În alte condiții se atestă brunificări considerabile ale culorii boboștelor, sucului din interiorul lor, mustului obținut prin procesare, conservelor pe bază de struguri albi.
- Evitarea macerării miezului boboștelor soiurilor de masă necesită o activitate slabă a fermenților C-x, responsabili de fragmentarea polizaharidelor (pectina, protopectina ș.a.).

Printre problemele vitale ale uvologiei contemporane menționăm necesitatea devirozării și purificării de bacterii, efectuarea selecției clonale la varietățile autohtone de viță de vie Feteasca albă, Feteasca regală, Rara neagră și Coarna neagră pe care, din fericire, le mai avem în mici plantații. Au rămas practic nestudiate în spațiul dintre Nistru și Prut din punct de vedere fiziologic, uvologic și oenologic câteva varietăți de pe acest areal vitivinic al Republicii Moldova, precum Feteasca regală, Feteasca neagră, Plavai, Codru (Codrinschii), Negru de Căușeni, Copceac, Negru de Akerman (Akermanskii ciornâi) ș.a.

Studiile uvologice și oenologice ale soiurilor noi din selecția intraspecifică ne atestă o largă perspectivă în utilizarea lor la producerea strugurilor de masă, a sucurilor, concentratelor și vinurilor ecologice nepolluate. Însă pentru a le multiplica pe scară industrială aceste varietăți necesită același procedeu de aducere prin selecția clonală, prin divizarea și curățirea de bacterii la înalte categorii biologice: de prebază, de bază (pentru crearea plantațiilor - mamă), certificat și standard (pentru înființarea plantațiilor de struguri – marfă).

Printre soiurile noi de masă apreciate sunt Moldova, Alb de Suruceni, Augustovschi, Frumoasa

albă, Guzun, Ialoveni rezistent, Iubileu Iuravel, Leana, Presentabil, Muscat timpuriu, Codreanca, Muscat de Bugeac, Osenii Ciornâi, Apereu alb, Apereu Roz, Kișmiş moldovenesc și altele. Aprecieri oenologice pozitive au primit sucurile și vinurile din varietățile noi intraspecific precum Riton, Legenda, Viorica, Alb de Ialoveni, Hibernă –GM, Bianca, Luminița, Muscat de Ialoveni, Ovidiopol, Drujba, Goluboc, Negru de Ialoveni, Bastardo Margaraci și altele.

Cercetărilor uvologice, agrotehnice și oenologice se cer supuse toate 161 de clone ale 21 de soiuri clasice din selecția clonală a Franței, Italiei și Germaniei, **plantate** în Moldova [1], pentru a răspunde la necesitățile ramurii vitivinicole: care din aceste clone sunt performante în condițiile pedo-climaterice ale țării noastre, pentru care regiuni ele trebuiesc omologate, la care tipuri de vinuri și distilate etc.

În același timp, nu au fost create plantații pentru a aprecia uvologic și oenologic în arealele noastre viticole așa soiuri importante pentru industria vinurilor liniștite și celor efervescente ca *Pinot menie*, *Gamay freau*, *Muscat alb frontignan*, *Reisling italian*, *Sangeoveze*, *Sirah*, *Uni blanc* și altele.

Soiurile georgiene Rkațiteli și Saperavi, cultivate în masive industriale în Moldova și care stau la baza producerii multor vinuri de calitate superioară, la fel necesită examinarea prin prisma lucrărilor de trecere în categorii biologice înalte pentru a înființa plantații – mamă (prebază și bază), precum și a celor de producție – marfă (certificat și standard).

Realizarea cu succes a studiilor uvologice este posibilă prin crearea de clustere de cercetare și transfer tehnologic, într-o strânsă colaborare a savanților din țară și de peste hotare (România, Franța, Italia, Germania, Ungaria, Ucraina, Rusia ș.a.) în cadrul proiectelor internaționale și naționale. Rezultatele acestor studii complexe vor servi drept bază științifico-practică în omologarea argumentată a soiurilor de viță de vie în Republica Moldova.

Bibliografie

- 1.Registrul soiurilor de plante al Republicii Moldova. Ediție oficială. Chișinău, 2008, pag.67-76
- 2.Pomohaci N., Sîrghi C., Stoian V. ș.a. Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor. Oenologie, Vol.1, pag 67-105
- 3.B.Gaina, J.L. Puech, Gh. Savin și al. Uvologia și Oenologie, tip. AȘM, Chișinău, 2006, pag. 15-186.
- 4.Гаина Б.С. Энология и Биотехнология продуктов переработки винограда. Кишинев, изд. «Штиинца», 1990, стр. 14-39.