

STUDIUL POSIBILITĂȚII PRODUCERII VINULUI ROZ EFERVESCENT ÎN REGIUNEA ȘTEFAN VODĂ

Natalia MELNIC
Doctorandă, UTM

Domeniul de referință: se prezintă studiul din ramura vitivinicolă și în special referitor la fabricarea vinurilor naturale roze efervescente. În rândul consumatorilor este o categorie preferată, în ultimul timp producerea lor în Moldova ea amplouă (Cricova, Cheteau Vartely, Rădăcini, al.). Dar odată cu reducerea suprafețelor de vii, s-a ivit problema utilizării soiurilor scumpe și rare (soiuri europene) cu bobul negru care, de obicei, se îndreaptă la producerea vinurilor superioare roșii și IGP.

Scopul cercetării: este de a încerca soiuri de struguri indigene mai ieftine pentru spumante, cu însușiri calitative variate care nu repetă cele deja cunoscute pe piața vitivinicolă. Moldova are raionate soiuri de selecție nouă cu arome deosebite, iar prepararea spumantului roz prin asamblarea musturilor roșu cu alb până la fermentare deschide posibilitatea de majorare a volumului producției și diversificarea sortimentului.

Obiectivele - reieșind din studiile anterioare: P.Ungurean, 1960; V.Ungurean, 1978; I.Godeliman, 1983; Șt. Teodorescu, 1987; M.Oșlobeanu 1991; M.Chisili, 1997, al.) tindem să alegem microzona, soiurile, parametrii eco-climatici și agrotehnici pentru implementare la compania Timbrus.

Material și metode: Cercetările s-au realizat în podgoriile raionelor Căușeni, Ștefan Vodă, în laboratorul fabricii Salcuța și al catedrei V-V, UASM). S-au aplicat metode de probe a soiurilor negre de selecție nouă și indigene, precum: Codrinschi, Rara Neagră, Feteasca neagră, dar și albe – Riton, Viorica Alb de Onițcani, Floricica, Legenda. Experiențele preliminare cu aceste soiuri, prelucrate primar la Sălcuța, demonstrează că calitatea strugurilor și a vinului spumant poate fi dirijată prin compoziția materiei prime sensibile la condițiile ecoclimatice pentru soiul concret și potențialul aromatic al vinului.

Rezultatele cercetării: Materia primă – soiuri albe de selecție nouă (18-19 % zahăr) a fost procesată după metoda tradițională cu desciorchinare-zdrobire, scurgere-presare, mustul primei fracții (răvac) s-a sulfitat (40 mg/l), s-a limpezit cu bentonită 0,5 g/l și după 10 h, separat de sediment, s-a direcționat la fermentare cu levuri pure la temperatura de 16–18 °C. O parte din vinul în fermentare (20-30 %) a fost returnat în mustuiala roșie a soiului Codrinschi (Feteasca neagră) pentru macerație (18-24 h), extracția și asigurarea culorii viitorului spumant. După presarea pneumatică, selectarea 50-60 dal/t, mustul roz era trecut la post-fermentare, vinul brut – menținut pe drojdie în vase de inox 1 lună pentru îmbogățirea cu autolizat. A urmat filtrarea cu diatomită și păstrarea vinului în atmosferă de gaze inerte. La nivel de materie primă roze, tehnologia procesării novatoare a fost înaintată pentru brevet de invenție. Spumantul s-a preparat prin metoda periodică de acrotofor. Degustarea spumantelor roze arată dependența calității de soi, viticultură. și tehnologia vinificației, deci alegerea corectă a pantei viei, ameliorarea agrotehnicii corespunzătoare soiului și tipului de vin are însemnătate premordială.

Concluzii: 1. Arealul, soiului, viticultura și microclimatul dezvoltării au influență directă asupra calității spumantelor roze, indicii lor cromatici rămâne de concretizat pentru fiecare caz.

2. Soiurile autohtone de struguri roșii Feteasca neagră, Rara neagră, Codrinschi, Flacăra cu must cupajat (20-30 %) al unui soi interspecific (Viorica, Floricica, Legenda, Alb de Onițcani) se recomandă pentru extinderea sortimentului și volumului producției de vinuri seci, demisece și demidulci de categorie specială - spumante naturale roze. Acestea pot ocupa o bună nișă pentru export.

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