

STUDIUL CALITĂȚII VINURILOR OBTINUTE DIN SOIUL CABERNET-SAUVIGNON DIN PODGORIILE PURCARI

Iurie SCUTARU, Aliona SCLIFOS, Alexandra LEȘANU

Universitatea Tehnică a Moldovei

Abstract: În această lucrare a fost studiat calitatea vinurilor obținute din soiul Cabernet - Sauvignon din podgoriile Purcari

Cuvinte cheie: must, vin roșu, soiul, indici fizico –chimici, fermentarea alcoolică, control, temperatura, zaharitate

Introducere

Calitatea vinurilor roșii depinde nu numai de calitatea materiei prime ci și de modul de vinificare . Prin aplicarea unor tehnologii corespunzătoare de lucru se pot obține vinuri roșii cu o culoare roșie intensă, aromă curată, personalitate și tipicitate de soi, extractivitate, armonie gustativă, lipsă de duritate și gust amar, bogate în componente cu efect benefic asupra consumatorului. Alegerea adecvată a sistemului de vinificare, a parametrilor de lucru și a tratamentelor aplicate poate îmbunătăți calitatea vinurilor roșii din podgoria Purcari. Modul de procesare al strugurilor roșii a influențat conținutul în substanțe fenolice, antociani, intensitatea coloranta, nuanța, și calitatea vinurilor care s-au obținut

Calitatea vinului, este un concept foarte complex ca mod de exprimare, cât și ca mod de formare a acestei caracteristici ce își are originea în calitatea strugurilor, fiind totodată puternic influențată de modul de conducere a fiecărei faze tehnologice, care contribuie la evoluția și formarea vinurilor (1,2).

Vinurile de Purcari sunt rodul tradițiilor milenare în domeniul vinificației din Republica Moldova. Astfel, pe parcursul secolelor Moldova este patria unor vinuri extraordinare.



Fig.1 Microzona Purcari

Microzona Purcari este binecunoscută datorită compoziției deosebite a solului: porțiuni de teren cu sol lutos-argilos, acoperite cu un strat subțire de cernoziom, sau cernoziom lutos, având pe alocuri un conținut sporit de carbon

Calitatea și caracteristicile vinurilor roșii din podgoria “Purcari ” se datorează în mod esențial condițiilor de cultivare ale viței de vie, mediului geografic cu factorii săi naturali și umani. Soiul Cabernet, deși la origine aparțin Franței, și-au găsit la Purcari a doua patrie. Podgoria Purcari dispune de condițiile necesare cultivării soiului producător de struguri din care se pot obține vinuri roșii de înaltă calitate și cu denumire de origine controlată. Condițiile ecoclimatice din podgoria Purcari, caracterizate prin resurse heliotermice bogate, sunt deosebit de favorabile culturii soiurilor de viță de vie producătoare de vinuri roșii. La aceasta contribuie, de asemenea, relieful, expoziția S-E a pantelor, solurile.

În condițiile din țara noastră Cabernet-Sauvignon produce vinuri care egalează cele mai bune vinuri franțuzești. Poate fi vinificat și în amestec cu alte soiuri, îmbunătățind calitățile acestora.



Fig. 2. Soiul Cabernet- Sauvignon

Soiul în viticultură constituie cel mai important factor determinant al dezvoltării eficiente a viticulturii ca ramură a producției agricole și industriale. Și e greu să găsim o astfel de ramură în agricultură în care soiul ar fi avut o influență atât de mare asupra producției finite, ca în viticultură.

În vinificație, însă producția finită-vinul aproape întotdeauna reflectă soiul, particularitățile lui și vinul de regulă e denumit după materialul inițial sau după locul unde se cultivă (3, 4,5)

1. Materiale și metode

În lucrarea dată s-a recurs la studiul calității vinurilor obținute din soiul Cabernet-Sauvignon din podgoriile Purcari, unde vinurile materie primă au fost analizate în laboratoarele întreprinderii în cauză și la departamentul Oenologie a UTM. Pentru a obține vinuri de calitate, s-a urmărit evoluția procesului de maturare a strugurilor până la momentul optim de recoltare.

În calitate de obiecte de cercetare au servit:

- vinul materie primă din soiul Cabernet-Sauvignon obținut prin criomacerare;
- vinul materie primă din soiul Cabernet-Sauvignon obținut prin metoda tradițională;
- vinul materie primă din soiul Cabernet-Sauvignon obținut prin termomacerare;

În lucrare s-au studiat indicii importanți ai mustului din soiul Cabernet- Sauvignon: conținutul de zaharuri, conținutul de acizi titrabili și pH mustului la începutul fermentării alcoolice (6). Pentru determinarea indicilor fizico–chimici și de calitate a vinului materie primă roșii s-au utilizat metode de analiză conform standardelor în vigoare, precum și recomandate de OIVV:

2. Rezultate și discuții

Vinurile obținute din soiul Cabernet - Sauvignon studiate au însușiri organoleptice și fizico-chimice pozitive și pot fi utilizate ca materie primă pentru producerea vinurilor.

În lucrare s-au studiat indicii importanți ai mustului din soiul Cabernet – Sauvignon obținuți prin trei metode (criomacerare, metoda tradițională și prin termomacerare) : conținutul de zaharuri, conținutul de acizi titrabili și pH mustului la începutul fermentării alcoolice, care sunt reprezentați în tabelul 1

Tabelul 1. Indicii principali ai mustului din soiul Cabernet-Sauvignon la începutul fermentării alcoolice

Soiul	Conținutul de zahăr g/dm ³	Conținutul de acizi titrabili, g/dm ³	pH
Cabernet-Sauvignon	210	7,0	3,29

În timpul fermentării alcoolice s-a efectuat controlul procesului în fiecare zi, determinând densitatea și temperatura mediului. În Fig.3. este reprezentat controlul fermentării alcoolice a mustuielii prin criomacerare.

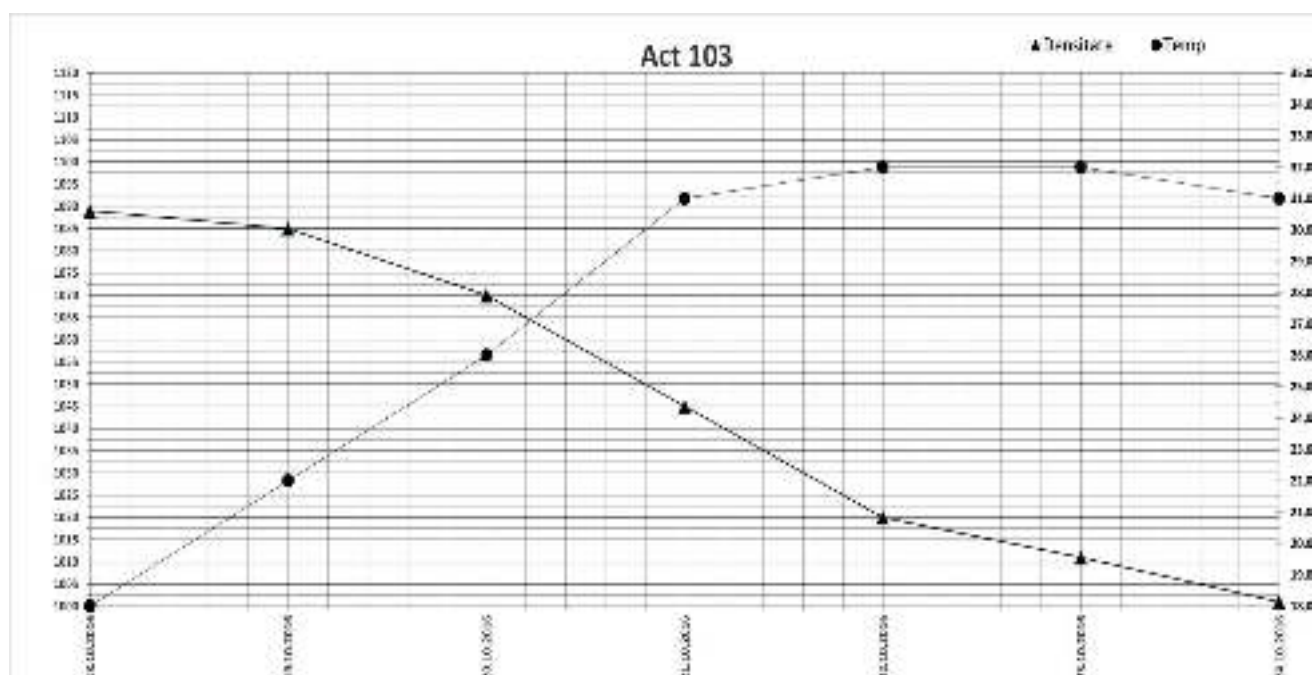


Fig.3. Graficul controlului fermentării alcoolice prin metoda de criomacerare

Obținerea vinurilor materie primă din soiul Cabernet - Sauvignon prin trei moduri de realizare a tehnologiei a influențat asupra indicilor fizico-chimici și de aceea după sfârșitul fermentației a fost analizată compoziția fizico-chimică a vinului materie primă. Rezultatele obținute sunt prezentate în tabelul 2.

Tabelul 2. Caracteristica fizico-chimică a vinului materie primă tânăr

Obiectul analizat	Concentrația alcoolică, % vol.	Concentrația în masă a				pH
		Zaharurilor, g/dm ³	Acizilor titrabili, g/dm ³	Acizilor volatili, g/dm ³	Acidului sulfuric liber/total, mg/dm ³	
Vinul materie primă roșu prin criomacerare	12,9	1,7	5,6	0,53	25,73/ 41,11	3,57
Vinul materie primă roșu prin metoda tradițională	12,8	1,6	5,2	0,53	25,92/52,17	3,49
Vinul materie primă roșu prin termomacerare	12,9	1,5	5,4	0,46	23,21/37,46	3,45

În condițiile climatice favorabile coacerii strugurilor ale anului 2016, s-au obținut din soiul Cabernet Sauvignon vinuri seci cu un potențial alcoolic variabil între 12,8 și 12,9 % vol. Cu toate că strugurii au avut o aciditate nu prea ridicată (7-8 g/L C₄H₆O₆), vinurile, după fermentația malolactică și de tratare, au dobândit o aciditate echilibrată (5,2 – 5,6 g/L C₄H₆O₆). Aciditatea volatilă s-a situat, indiferent de soi sau varianta de macerare, între 0,46 și 0,53 g/L CH₃COOH. Acest component indică starea de sănătate a vinului și posibilitatea unei evoluții normale a acestuia. Pentru a folosi o cantitate cât mai mică de SO₂, s-a determinat capacitatea fiecărui vin de a combina anhidrida sulfuroasă, realizându-se în acest fel 37 – 52 mg/L SO₂ total, din care 23 – 25 mg/L SO₂ sub formă liberă (7).

Din tabelul dat se observă că compoziția vinului materie primă tânăr roșu este relativ omogenă și toți indicii se încadrează în valorile reglementate de legislație.

Concluzii

1. Condițiile ecoclimatice din podgoriile Purcari, caracterizate prin resurse heliotermice bogate, sunt deosebit de favorabile culturii soiurilor de viță de vie (Cabernet – Sauvignon) producătoare de vinuri roșii cu acumularea cantităților mari de zaharuri și substanțelor fenolice, care favorizează vinuri de înaltă calitate, cu colorație intensă.
2. Alegerea adecvată a sistemului de vinificare, a parametrilor de lucru și a tratamentelor aplicate poate îmbunătăți calitatea vinurilor roșii din podgoria Purcari. Modul de procesare al strugurilor roșii a influențat asupra indiciilor fizico - chimici al vinurilor materie primă tinere ce se încadrează în valorile reglementate de legislație.

Bibliografie

1. Angela Țirdea, Constantin Țirdea, Gheorghe Sîrbu, *Tratat de vinificație*, ed.” Ion Ionescu de la Brad”, Iași, 2010, 766 p ;
2. Cotea V.V., Savciuc J. “ *Tratat de oenologie*”, vol II – Editura Ceres, București, 1988. 632 p.
3. Cotea V. *Tratat de oenologie. V.1 Vinificația și biochimia vinului*, București: Cereș, 1985, 624 p
4. Carles Gules. *Chimia vinului*. Ediția a treia prevăzută și adusă la zi în limba română de Maria Gateș. - Iași. Ediția A.B.Csrl, 1995;
5. *Registrul soiurilor de plante pentru anul 2016*. Ediție oficială. Chișinău 2016.
6. *Enochimie. Metode volumetrice de analiză. Indicații metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator*. Chișinău: UTM, 2006.
7. Pomohaci N., Sârghi C., Stoian V., Valeriu V. Cotea, M. Gheorghică, I. Nămoșanu. *Oenologie volumul 1. Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor*. Editura Ceres, București, 2000, 368p.