

CZU 634.8.631.5

## CERCETĂRI PRIVIND ÎNSUȘIRILE TEHNOLOGICE ALE UNOR SOIURI DE STRUGURI PENTRU VIN ÎN CONDIȚIILE CENTRULUI VITICOL RECAȘ

MIHAELA MĂLĂESCU, A. DOBREI, ALINA GHIȚĂ, RODICA DĂRĂBUȘ, I. ILIE

Universitatea de Științe Agricole și Medicină,  
Veterinară a Banatului, Timișoara, România

**Abstract.** Wine quality depends categorically upon the variety cultivated, grape quality at harvesting and upon the vinification technology. With regards to these aspects, our researches have supervised the evolution of grape maturation in some wine grape varieties cultivated in the private vineyard from the center Recaș, in order to establish the optimal moment for harvesting. We have determined the sugar and acid content and the mass for 100 grapes. We have also performed determinations related to the quantitative and qualitative yield, in order to find out the most proper varieties for the creation of a new sort specific to this vineyard.

**Key words:** Acidity, Product, Sort, Sugar, Variety, Wine.

### INTRODUCERE

Succesul pe piața mondială a vinului este strict legat de o calitate deosebită și o tipicitate a vinurilor (Java, Dobrei, Georgiu). Pentru vinuri de calitate sunt necesare o serie de condiții: resurse pedoclimatice foarte favorabile, soiuri cu potențial calitativ ridicat, struguri de calitate recoltați la momentul optim, o dotare performantă a complexului de vinificație și un oenolog priceput (Dobrei, Rotaru, Mustea, 2005). Pentru a recolta strugurii la momentul optim este imperios necesară urmărirea zilnică a evoluției maturării acestora (Dobrei, Java, Mălăescu et. al., 2004).

### MATERIAL ȘI METODĂ

Cercetările au fost efectuate în plantații viticole particulare din podgoria Recaș. Analizele s-au executat în laboratorul disciplinei de viticultură a U.S.A.M.V.B. Timișoara. Au fost luate în studiu 9 soiuri de struguri pentru vin, dintre care 5 soiuri pentru vinuri albe: Riesling Italian, Fetească Albă, Fetească Regală, Pinot Gris, Sauvignon Blanc și 4 soiuri pentru vinuri roșii: Cabernet Sauvignon, Burgund, Pinot Noir și Merlot.

Pentru analize s-au recoltat probe de struguri din 5 în 5 zile, pe soiuri. Din fiecare soi s-au recoltat 1,5-2 kg struguri de la un număr de 5 butuci, din punctele cele mai caracteristice ale parcelei. Pentru ca proba să exprime cât mai fidel gradul de coacere al strugurilor s-au recoltat struguri de la baza, mijlocul și din partea de sus a butucilor. Greutatea s-a determinat prin masa a 100 de boabe, zahărul prin metoda refractometrică, iar aciditatea prin titrare.

### REZULTATE ȘI DISCUȚII

Cercetările au urmărit evoluția coacerii unor soiuri de struguri pentru vin în anul 2006 de la intrarea în pârgă până la recoltare (tab. 1). Odată cu creșterea conținutului în zahăr la toate soiurile a avut loc sporirea greutateii boabelor și reducerea conținutului în aciditate. Creșterea în greutate a boabelor a început în ritm intens din septembrie, iar pe măsură ce ne apropiem de maturitatea de recoltare greutatea boabelor a devenit constantă.

La soiul Fetească Albă s-a înregistrat cea mai scăzută masă a 100 de boabe (106 g) la recoltare, iar soiul Burgund prezintă cea mai mare greutate (202 g). Cantitatea de zahăr din struguri se acumulează progresiv de la data începerii analizei și până în perioada încheierii recoltatului. S-a constatat că soiurile Pinot Gris, Pinot Noir, Burgund și Fetească Albă au un conținut de zahăr destul de ridicat încă de la începutul efectuării analizelor, peste 120 g/l. Cel mai mic conținut de zahăr în must la recoltare îl prezintă soiurile Riesling Italian (186 g/l) și Fetească Regală (178 g/l). Soiurile Pinot Noir și Fetească Albă au acumulat cel mai mult zahăr (219 g/l).

Soiurile Pinot Noir (4,1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) și Pinot Gris (4,7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) au înregistrat la recoltare cea mai scăzută aciditate, iar soiurile Fetească Regală și Merlot (5,7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) cea mai ridicată aciditate.

Tabelul 1

Evoluția coacerii unor soiuri de struguri pentru vin în anul 2006 în podgoria Receaș

Soiul	Analiza	Data efectuării analizei										
		5.09.	10.09.	15.09.	20.09.	25.09.	30.09.	5.10.	10.10.	15.10.	20.10.	25.10.
Riesling Italian	Greutatea (g)	74	80	82	85	101	105	120	136	140	145	145
	Zahăr (g/l)	77	94	97	116	127	136	144	155	164	178	186
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	14,7	14,0	13,8	12,7	9,8	9,6	8,3	8,1	7,3	6,1	5,4
Feteasca Albă	Greutatea (g)	72	83	87	90	95	98	108	106	-	-	-
	Zahăr (g/l)	120	127	147	168	186	197	206	219	-	-	-
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	11,9	11,3	9,1	8,3	7,1	6,7	6,1	5,5	-	-	-
Feteasca Regală	Greutatea (g)	75	89	100	101	104	113	125	130	158	178	-
	Zahăr (g/l)	94	108	116	127	138	155	158	166	179	188	-
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	14,2	13,2	10,7	10,8	10,2	8,5	7,8	7,3	6,4	5,7	-
Pinot Gris	Greutatea (g)	76	75	97	108	112	116	118	121	123	120	-
	Zahăr (g/l)	135	142	159	182	194	201	207	212	215	215	-
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	11,2	10,8	10,6	9,4	8,3	7,7	7,1	6,4	5,3	4,7	-
Sauvignon Blanc	Greutatea (g)	72	81	90	95	104	106	109	114	118	120	122
	Zahăr (g/l)	111	116	123	153	160	181	193	197	200	202	204
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	13,7	13,4	12,3	10,7	8,3	6,8	6,3	6,2	5,7	5,3	5,3
Cabernet Sauvignon	Greutatea (g)	60	64	76	81	84	90	98	110	115	121	126
	Zahăr (g/l)	110	112	126	162	168	174	176	180	187	190	195
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	12,6	12,2	13,7	10,7	10,1	8,8	7,7	7,0	6,1	5,3	5,1
Burgund	Greutatea (g)	114	117	120	129	133	143	161	168	175	188	202
	Zahăr (g/l)	122	134	145	162	168	170	175	182	190	192	194
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	11,1	10,7	10,0	9,1	8,2	7,9	7,7	7,5	6,9	6,3	5,2
Pinot Noir	Greutatea (g)	89	94	100	113	117	120	123	125	125	123	120
	Zahăr (g/l)	130	142	153	168	172	176	188	195	201	209	219
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	12,4	12,1	11,0	9,8	9,0	8,3	7,7	7,1	6,2	4,9	4,1
Merlot	Greutatea (g)	84	88	94	95	100	106	117	128	135	138	-
	Zahăr (g/l)	116	119	125	149	168	174	180	186	190	193	-
	Aciditatea (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	14,2	13,2	11,7	10,8	10,1	8,5	7,9	7,3	6,2	5,7	-

Din punct de vedere al producției și calității soiurile s-au eșalonat conform potențialului lor genetic, remarcându-se printr-o calitate deosebită soiurile Fetească albă, Pinot gris, Cabernet Sauvignon și Pinot Noir (tab. 2).

## CONCLUZII

Condițiile pedoclimatice ale centrului viticol Receaș s-au dovedit a fi favorabile pentru toate soiurile cercetate, creind premisele unei recolte de calitate și a unor vinuri deosebite.

Cele mai productive soiuri s-au dovedit a fi soiurile Fetească Regală, Burgund și Riesling Italian, în timp ce soiurile Pinot Gris, Fetească Albă și Pinot Noir au dat producții mai mici, compensate însă de calitatea deosebită a strugurilor.

Un loc aparte îl ocupă soiul Fetească Regală, soi apreciat de consumatorii de vin din România, care în condițiile de la Receaș, dă producții mari și de o calitate bună spre foarte bună.

Tabelul 2

Producția unor soiuri de struguri pentru vin în anul 2006 în podgoria Recaș

Soiul	Producția		% față de medie	Diferența față de medie (kg/ha)	Semnificația
	Kg/butuc	Kg/ha			
Riesling Italian	1,94	8120	113,29	+952,56	**
Fetească Albă	1,51	6305	87,96	-862,44	00
Fetească Regală	2,10	8750	122,07	+1582,56	***
Pinot Gris	1,21	5080	70,87	-2087,44	000
Sauvignon Blanc	1,69	7050	98,36	-117,44	-
Cabernet Sauvignon	1,75	7310	101,98	+142,56	-
Burgund	2,28	9510	132,68	+2342	***
Pinot Noir	1,26	5280	73,66	-1887,44	000
Merlot	1,70	7102	99,08	-65,44	-
Media	1,71	7167,44	100	-	-

DL 5 % = 425,20 DL 1 % = 734,2 DL 0,1% = 1121,1

**BIBLIOGRAFIE**

1. Dobrei, A., Liliana, Rotaru, Mustea, M. - Cultura viței de vie, Editura Solness, Timișoara, 2005.
2. Dobrei, A., Iova, G., Mălăescu, Mihaela et al. - The researches concerning the fertility and productivity of some grape wine varieties used for wine, Cercetări științifice, Horticultură, seria a VIII-a, Editura Agroprint, Timișoara, 2004.
3. Iova, Gh., Dobrei, A., Georgiu, I. - Comportarea soiurilor pentru vinuri albe în condițiile centrului viticol Recaș, Cercetări științifice, Horticultură, Editura Agroprint, Timișoara.

Data prezentării articolului – **08.03.2007**