

STUDIUL PRELIMINAR PRIVIND AMELIORAREA TEHNOLOGIEI DE PRODUCERE A VINURILOR ROZE SPECIALE

HARABARI V., MOGÎLDEA O., BURSUC V., VACARCIUC L.

Universitatea Agrară de Stat din Moldova

Abstract: Luând în calcul preferințele consumatorilor, conform sondajului, băuturile bonificate cu extracte naturale, sunt din ce în ce mai căutate pe piață. Prin studiul preliminar s-au evidențiat soiurile de struguri potrivite spre procesare primară și specii noi de plante medicinale recomandate pentru a obține infuzii aromate pentru vinurile roze demidulci.

Cuvinte cheie: vin aromatizat, plante medicinale, vin biologic, infuzii de ingrediente, extracție-macerație.

Introducere

Omul a găsit în lumea vegetală, alături de plantele fitoterapeutice, mijlocul de existență și soluțiile pentru remedierea suferințelor organice, reușind treptat să identifice efectele benefice pentru sănătate. Plantele ocupă locul central în medicina tradițională, rămân și astăzi în farmacoceia modernă, datorate metabolismului compatibil cu organismul uman. Dacă tincturile naturale încep din Grecia antică, de la Hipocrat, iar triburile alpine (Piemont) utilizau larg infuziile plantelor în baza vinului, atunci luăm în considerație și priceperea dacilor în folosirea plantelor pentru vindecarea rănilor sau calmarea durerilor (amintite în repetate lucrări de istoricul grec Herodot (484 î.e.n.). În negura timpurilor suferințele umane puteau fi remediate din - *Natura savat* (natura vindecă), preluând din imensa rezervă naturală: flori, frunze, rădăcini, muguri, fructe cu anumite proprietăți curative. Nu întâzdar, istoricul Tuciclides, contemporan cu părintele medicinei, menționa existența în Dacia a tablitelor despre leacuri din plante, iar mai târziu (sec. I î.e.n.) Dioscoride în „*Materia medică*” amintește de câteva zeci de plante dacice. Cu alte cuvinte, civilizațiile care s-au succedat pe glob au contribuit la cunoașterea și schimbul de experiență a tot felul de plante din zonele respective. Vinurile aromatizate (*afintites*) se obțin din vinuri de struguri seci albe sau roșii adăugând infuzii de plante (ingrediente), care evidențiază un buchet original, puternic, gust specific, amarui, plăcut, condiționat de pelinul alb (*absintinianum*), preparat și în Roma Antică, apoi începând cu sec.XVIII-lea, în or. Torino (Piemont) s-au preparat la scară industrială primele loturi de vin de unde au fost promovate în premieră pe piața de export [4]. Italia - patria vinului vermut cu conținut de pelin peste 4%, cu infuzii de plante în vinuri cu tăria alcoolică de 16-18%v și zahărul: la seci -de 4%, dulci -de 14-16%, obținute diverse culori, arome și gust original de firmele: Tilly Cora, Ganzia, Ricadonna, Martini-Rosy, Cinzzano. Probabil, legionarii romani cucerind Dacia au adus cu ei cultura *absintinianum*, fiind că medicina naturistă bazată pe plante din spațiul carpatic dispăre în negura timpului. Științific plantele medicinale încep să fie utilizate [5] odată cu deschiderea primei Stațiuni experimentale din lume la Cluj, anul 1904, mai târziu, utilizarea lor se extinde: la stațiunile Măgurele, Brașov, Câmpia Turzii, Fundulea, – la Râșcani, Dubăsari, Chișinău. Condițiile favorabile pentru flora bogată de pe pantele montane și stepele moldave cu peste 150 specii (recent se introduc în cultură încă 50), deci, spațiul Estic-European are potențial de dezvoltare. De obicei, sortimentul producției e dictat de ampelografia tradițională și de recolte mari în detrimentul calității [1,2]. Totuși, calitatea vinului poate fi ameliorat prin cupajul cu infuziile plantelor aromatice, iar sortimentul renovat va cuprinde vinuri noi roșii și roze, vinurile selecte și naturale demidulci, etc [3,7], păstrând în producție cele aromatizate, distinse prin „exoticul” delicat al aromelor. În acest context, scopul studiului respectiv a fost de a găsi materii prime naturale pentru obținerea infuziei de plante mai puțin costisitoare, capabile să înnoibeleze vinurile tinere.

1. Materiale și metode

Studiul anilor precedenți, început la Grădina Botanică, la Asociația de Producție „Ialoveni”, fabrica experimentală „Dubăsari”, întreprinderea tehnico-științifică „OenoConsulting” continuă prin colaborarea universitară. Deși în Europa de Est consumul de produse ecologice nu este mare, totuși noua generație de consumatori manifestă interes de aceste mărfuri ieftine [6]. Direcția de producție înaintată pentru vinurile speciale aromatizate, cca 10%, fără maturație scumpă, demonstrează eficiența reală a acestui sortiment. În procesul cercetărilor s-au folosit materialele oficiale ale MAIA, iar unele concepții tehnologice s-au luat în seamă din lucrările simpoziunelor anterioare [7], toate sugestiile ținând cont de legislația în vigoare și de opinia autorilor indicați în bibliografie. Ținând cont de aceste priorități, obiectivul acestui studiu este de a

analiza posibilitatea înnoirii sortimentului cu vinuri individualizate, a unor tipuri autohtone, cu denumiri geografice și cu adevărat biologice.

2. Rezultate și discuții

Vinul sec proaspăt cu gradul de alcool cel puțin 9 % vol. și zahărul 3 g/dm³ s-a cupajat cu alcool etilic rectificat, infuzie de ingrediente (flori, ierburi și rădăcini), cu sirop de zahăr și caramelă. Pentru prepararea vinurilor brute seci s-au selectate soiurile de struguri de productivitate mare, cu aromă și gust neutru, albe: Aligote, Feteasca albă, Riesling de Rhein, Rcațiteli, Zghiharda, Plavae, Riton, Luminița; roșii: Pinot noir, Merlot, Plai, Negru de Ialoveni, procesate după tehnologia schemei-în alb. Pentru vinurile seci roze și roșii s-au utilizat soiuri roșii de struguri, dar înainte de cupajare pot fi tratate cu cărbune activ pentru a penetra aroma infuziilor. Extragerea 1 s-a realizat cu amestec vin – alcool cu tăria de 70 % vol., în proporție de 10 dm³ la 1 kg de materie primă vegetală. Peste 10-12 zile infuzia era separată de materia primă. La macerația 2, din materia primă vegetală substanțele se extrag cu amestec de vin - alcool cu gradul de 40 % vol., timp de 7 zile, iar infuziile 1 și 2 de scurgere se amestecă. După cupajare vinurile aromatice se tratează cu frig, se supun cleirii, filtrării și se îmbuteliază. Studiul comparativ la fabricarea vinurilor aromatizate și analizele chimice s-au îndeplinit privind tăria, zaharitatea, aciditatea titrabilă și volatilă, conținutul metalelor și conservantului, luând în considerație actele normative în vigoare și legislația adoptată privind gestionarea sectorului vitivinicol la implementarea politicilor în domeniul dat. În total au fost încercate 22 de plante care au intrat în receptură de la 0,2 % (*citrus*), 0,6 % (*cardamonum*), 2 % (*odoratum*), la 4 % (*absinthium*) și 16,8 % (*coriandrum*). Compoziția model de plante la prepararea 1000 dal de infuzie pentru vinul aromatizat se află la Catedra Viticultură și Vinificație, UASM, la solicitare.

Concluzii și recomandări

În situația dificilă din filiera vitivinicolă se propun măsuri de ameliorare a calității și de înnoire a sortimentului cu vinuri locale (cu denumire geografică), echilibru normal pe piața. Diversificarea sortimentului este benefică și în dezvoltarea industriei turismului, factor primordial la promovarea plaiurilor noastre, recomandăm publicului larg să privească vinul ca produs biologic multi-compozițional natural ca remediu antioxidant și tinctuitor. Tipicitatea unui vin aromatizat exprimă clar universul și mesajul rural, peizajistic, agrotehnic, ecologic, nu în ultimul rând al tradiției conservate mai bine, față de Occident și promovarea vinului este sarcina fiecărui din noi, până ce conjunctural consumul nu va fi egalat cu alte tipuri de băuturi (berea). Recomandăm antreprenorilor privați să conlucreze cu catedrele universitare Iași-Chișinău în vederea extinderii creative a sortimentului local de vin, pentru că reformele în filiera vitivinicolă au impact integru în economia locală: legislativ, cadastral, financiar, asigurări cu locuri de muncă și chiar specializarea pieței în regiune.

Bibliografie

1. Avasiloaie P. *Sporirea competitivității produselor alcoolice fabricate în Moldova* /Pomic.,Viticult. și Vinific. În Moldova, 2013, nr.1(43).-p.2-5.
2. Sturza Rodica. *Vinuri cu un conținut redus de alcool: tehnologii și soluții pe viitor* / Viticult. și Vinificația în Moldova, 2010, nr.1(25).-p.18.
3. Prida I. Vacarciuc L. *Sortiment nou perspectiv în vinificația practică din R. Moldova* / În Lucrări șt. vol. 36 p.1 -Simpozion internațional UASM, Ch., 2013. -p.377.
4. Nicolaescu Gh.,Vacarciuc L.,al. *Filiera vitivinicola della R.Moldova – situazione attualee prospettive di sviluppo*. -Milano: Instuto Nazionale per il Commercio Estero, 2010.-142 p.
5. Leon S.Muntean. *Tratat de fitotehnie*, - București: Ceres, 2004. -600 p.
6. Grigoraș M. *Percepțiile noii generații de consumatori asupra produselor agroalimentare ecologice* / în Rev. Știința Agricolă, 2015, nr.1.-p.129.
7. Vacarciuc L. *The choise of technological schemes for rose wine production*. În mater.: Conferinței științifico-pract. internaționale "InWine'2004".-Chișinău: PoliprojectLtd. -p.103.