

LES VINS ROUGES À IGP ȘTEFAN VODĂ

Aliona MĂRÎI¹,

¹Universităte Tehnică de Moldavie, Facultăte de Tehnologie des Alimentaire, FFT-201, République de Moldavie

*Auteur correspondant: alionamarii96@gmail.com

Résumé. Dans notre article on tend d'aborder le vin, produit alimentaire issu de la fermentation alcoolique, dont la qualité est en grande partie due au terroir, en mettant en évidence les particularités de la technologie de production, des normes de production, ainsi que des exigences d'étiquetage. On attire attention à la région de Ștefan Vodă, comme productrice importante du vin, caractérisée par de nombreux facteurs, de sorte que tout vigneron puisse exprimer l'environnement naturel que vit la vigne à travers le vin qu'il produit.

Mots clés: vin, vignoble, fermentation, région vinicole, IGP, vinification, corsés, astringence, terroir.

L'eau pour la peau, le vin pour la vitalité

Introduction

Le vin est l'une des premières créations de l'humanité et il a occupé une place privilégiée dans de nombreuses civilisations. Il représente aussi toute une série de découvertes liées aux premières réactions chimiques rencontrées par l'homme: la fermentation et l'oxydation. Les grandes civilisations de la Grèce et de la Rome antiques situaient l'origine du vin dans leur préhistoire et entouraient sa naissance de légendes. L'ancienne Egypte nous a laissé des listes de vins. Les Egyptiens mentionnaient même l'année, le vignoble et le nom du vigneron sur leurs récipients de terre cuite: ce furent les premières étiquettes. On imagine très bien un homme de l'âge de la pierre déposant des raisins sauvages murs dans un pot d'argile, bol de bois ou sac de peau et les laissant fermenter. Après quelques jours, le liquide obtenu sera une sorte de vin. Qui a, le premier, bu ce jus enivrant et délicieux? Nous ne le saurons jamais. Élément de fête ou cérémonie, médicament antiseptique, le vin a joué bien des rôles. Mais c'est à une date relativement récente que remonte le tournant crucial: la maîtrise du vieillissement. C'est la naissance d'un vin de qualité.

Avantages et inconvénients

Des études scientifiques prouveraient les bienfaits du vin rouge sur l'organisme: à condition de ne pas dépasser 1 à 2 verres par jour, la boisson contribuerait à prévenir certaines maladies cardio-vasculaires, à renforcer le système immunitaire ou encore à ralentir les symptômes de la maladie d'Alzheimer. Le vin permet également de : lutter contre la maladie d'Alzheimer, prévenir les maladies cardio-vasculaires, réduire les risques de cancer du poumon, allonger l'espérance de vie, diminuer le stress, éliminer les bactéries, combattre la fatigue.

Cependant, soulignant que le vin est l'un des rares biens de la vie, nous sommes avertis du danger de le consommer en excès. Selon Anaxaric: le premier verre - apaise la soif, le second - soulève l'ambiance, le troisième est pris pour le plaisir, le quatrième - provoque la folie.

Régions importantes productrices des vins à IGP dans la République de Moldavie

En République de Moldova, 4 régions à Indication Géographique Protégée (IGP) sont identifiées: Codru, Ștefan Voda, Valul lui Traian et Divin. Chaque région est régie par une association de producteurs de vin IGP. Les 4 IGP sont légalement protégées à la fois en République de Moldavie et dans l'Union européenne. Mais nous, dans notre article on va centrer l'attention sur la région de Ștefan Vodă.

C'est une région viticole distincte spécialisée dans la production de vins à indication géographique protégée (IGP), située dans le sud-est de la République de Moldavie, qui s'est distinguée au fil du temps par sa réputation nationale et internationale dans la production de vins rouges. Les vins, généralement obtenus comprennent plusieurs variétés. Le territoire alloué à la production de vin de l'IGP Ștefan Vodă comprend les espaces naturels suivants: la plaine inondable de la rivière Botna, les terrasses du Dniestr et la plaine sud de la Moldavie, et étend son horizon viticole sur une superficie d'environ 10 mille hectares.

IGP Ștefan Vodă comprend 4 unités administratives-territoriales, districts: Ștefan Vodă, Causeni, Cimișlia et Bessarabsky.

Le climat: ensoleillé et avec des précipitations limitées, celle-ci est influencé par la brise de la mer Noire et du Dniestr. La surface aquatique forme un microclimat propice à la culture de la vigne, en particulier des cépages à grains noirs. Ce n'est pas en vain qu'on dit que les «grands vins» poussent «le long des grands fleuves».

Le soulagement: se compose de plaines, de collines et de terrasses le long du Dniestr. La région se distingue par la zone climatique identique à celle de la région bordelaise (France).

Le sol: L'excellente qualité des vins de cette région est principalement due à l'apparition de dépôts rouges tertiaires, riches en fer et en oligo-éléments du groupe du fer, dans la microzone Purcari.

Culture de la vigne pour les vins à Indication Géographique Protégée «Ștefan Vodă»

La culture de la vigne comprend quelques points essentiels tels que:

1. la densité de plantation (nombre du moyeu par hectare) - 1904-3200;
2. les lacunes dans les vignobles - jusqu'à 15%;
3. la pureté de la variété - 100%;
4. l'entretien des vignobles est effectué conformément aux directives agrotechniques et autres actes normatifs qui garantissent l'obtention matières premières de haute qualité;
5. la forme principale du moyeu - cordon horizontal bilatéral à une ou deux tiges ou unilatéral, forme semi-protégée combinée, éventail unilatéral, moldave unilatéral;
6. charge sur le moyeu - le nombre d'yeux viables sur le moyeu - 30 à 50;
7. la fertilisation du sol se fait en administrant des engrais organiques une fois tous les 5 à 6 ans, ainsi qu'en administrant des engrais chimiques aux doses recommandées;
8. la sélection des préparations pour lutter contre les maladies et les ravageurs ainsi que les doses utilisées seront faites sur la base des propositions de spécialistes dans le domaine de la protection des végétaux;
9. irrigation: autorisée uniquement les années sèches sur décision de l'autorité de réglementation dans le secteur vitivinicole, lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 100 cm, il diminue à 50% de l'IUA, en utilisant normes d'arrosage modérées (400-600 m³ / ha);
10. la masse de récolte sera ajustée pendant la période de végétation en enlevant l'excès de raisins non mûrs

Exigences de qualité pour la production des vins à IGP

- Le facteur naturel caractéristique est la zone géographique située dans la région - Ștefan Vodă avec une hauteur de 120-160 m, une insolation intense toute l'année - 2270 heures, avec des sols de chernozem ordinaires et des carbonates riches en humus -150-190 t / ha, micro-éléments, etc.
- Les vignobles bénéficient d'une exposition majoritairement ouest, est et nord-est, à l'exception du sud-est.

- Variété distinctive des situations topoclimatiques: température annuelle moyenne 10-11° C, somme des températures actives 3100-3250° C, somme des précipitations annuelles 390-450 mm, somme des précipitations actives 250-300 mm.
- La concentration massique en sucres est au moins pour les cépages rouges - 180 g/dm³.
- Les caractéristiques d'innocuité des raisins destinés à la production de vins de raisin avec l'indication géographique protégée «Ștefan Vodă» doivent être conformes à la législation en vigueur.

La vinification en rouge

Il est plus facile de faire du vin rouge que du vin blanc, le vinificateur intervient davantage pour guider que pour contrôler. Mais les grands vins rouges exigent énormément de soin et de talent. Pour les vins rouges, on met les raisins foulés et leur jus dans une cuve et on attend le début de la fermentation, dont la durée est variable. À la fin de la fermentation, on fait couler doucement le vin de goutte dans une cave et on presse les marcs et les lies, éléments solides contenant encore du liquide, pour en extraire le jus restant et obtenir les vins de presse. Ils ont également une durée de vie très différente. Les vins rouges appartenant à la catégorie: léger, fruité, non vieilli, doivent être bus jeunes. Ils sont issus de cépages tels que le Cabernet-Sauvignon, Merlot, et d'autre, qui produisent des vins peu tanniques. Les rouges moyennement corsés forment la catégorie la plus nombreuse. Celle-ci comprend un grand nombre de vins de bonne qualité moyenne. Certains d'entre eux peuvent vieillir et pourraient figurer dans la catégorie des «vins de garde». Les vins de garde proviennent surtout des régions classiques. Ces vins sont classés à part, parce que leurs *arômes* ne se développent qu'à leur apogée. La catégorie «concentrés puissants» regroupe des vins tanniques aux *arômes* intenses, généralement très fruités. La plupart de ces vins peuvent vieillir.

Les raisins sont vendangés à la maturité technologique, dictée par le type de vin à obtenir, en fonction de la teneur en sucre des raisins à la vendange, déterminée en suivant le cours de la maturation. Les raisins sont transportés des vignobles vers les entreprises de transformation par transport routier ou par d'autres modes de transport dans des cuves en acier inoxydable ou des emballages en bois. La hauteur de la couche de raisin dans le seau de transport ne doit pas dépasser 80 cm. Le temps entre la récolte et la transformation ne doit pas dépasser 4 heures pour éviter l'oxydation des raisins. Pendant le transport est recommandé sulfitation partielle des raisins. Les raisins doivent être transformés de manière à éviter le broyage et le broyage des grappes et des grappes. Des procédés technologiques sont utilisés pour le traitement des raisins selon les documents normatifs et technologiques en vigueur. La séparation est obligatoire. Le broyage des raisins doit favoriser la libération du jus et des composants utiles de la pulpe et de la peau pendant la fermentation, en évitant de broyer les grappes et les grappes. La macération du moût est soumise au moût des cépages blancs aromatiques, pendant 2 à 48 heures avec son homogénéisation périodique pour extraire les substances phénoliques et aromatiques. La digestion enzymatique est autorisée. La fermentation - la macération du moût est réalisée sur des variétés rouges dans des cuves spéciales (cuves auto-drainantes, cyanures de chêne, réacteurs, cuves à deux chambres, fermenteurs à CO₂, fermenteurs rotatifs ou autres équipements autorisés pour ce procédé technologique).

L'utilisation de préparations enzymatiques pectolytiques et l'utilisation de tanins pour la fixation de la couleur par décision du laboratoire de l'entreprise est autorisée lors de la macération du moût. Le pressage de la bille se fera uniquement avec des presses pneumatiques discontinues. Il est interdit d'utiliser des pressoirs continus pour le traitement des raisins destinés à l'obtention des vins à IGP «Ștefan Vodă». La sulfitation se fera sur le raisin, le moût et garantira une teneur allant jusqu'à 100 mg / l de dioxyde de soufre total. L'assemblage se fait uniquement entre le moût du moule et celui de la pression I. La bentonisation ou enzyme du moût est autorisée après son transfert dans les récipients de clarification. Le moût se dépose après la clarification. La levure est administrée dans des cuves de fermentation sous forme de mayonnaise ou de levure lyophilisée

pour assurer une population viable de levures spécialisées. La surveillance et la gestion de la fermentation seront assurées par un contrôle permanent de la température, pour la maintenir en dessous de 18 ° C pour les vins blancs et en dessous de 28° C avec des vins rouges. Les vins fermentés aux arômes subtils seront fermentés en dessous de 17° C. Les vins sont extraits du stockage des levures après la fin de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique pour les vins rouges est obligatoire.

Le stockage, l'entretien et le conditionnement du vin doivent être effectués en évitant le contact avec l'air et le stockage à une température ne dépassant 18° C. Il est permis d'enrichir les vins rouges en oxygène par aération, si nécessaire. Le vin sera élevé au moins 6 mois, pour les vins blancs et 12 mois pour les vins rouges, en fonction de la contenance des barriques, de la nature biologique du cépage dont il est issu, du type de vin, de la direction de commercialisation. Cette connexion peut avoir lieu à la fois en fûts et en bols. La stabilisation tartrique est obligatoire. La mise en bouteille se fera dans des conditions stériles et froides.

Règles spécifiques d'étiquetage des vins bénéficiant d'une indication géographique protégée « Ștefan Voda »

L'étiquetage de l'emballage des vins avec indication géographique protégée «Ștefan Vodă» est effectué conformément à la législation en vigueur. Les mentions obligatoires suivantes sont utilisées dans l'étiquetage des vins avec l'indication géographique «Ștefan Vodă»:

- a) le nom ou la marque sous lequel le produit est commercialisé;
- b) produit en République de Moldova;
- c) le nom de la catégorie de produits;
- d) vin avec indication géographique protégée «Ștefan Vodă»;
- e) le titre alcoométrique massique de «% vol.» et peut être précédé de l'abréviation «alc»;
- f) la mention - «contient du dioxyde de soufre»;
- g) le volume nominal du produit contenu dans la bouteille, en litres;
- h) date d'emballage et numéro de lot;
- i) nom et adresse du producteur / embouteilleur;

Conclusion:

Dans la présente recherche, une attention particulière a été accordée aux indices de la région. On est arrivé à la conclusion que pour améliorer la qualité du vin rouge il faut respecter strictement les règles en vigueur; suivre tous les processus mis en place pour obtenir un vin IGP de qualité; il ne faut pas utiliser de traitements éclaircissants bleus; il faut éviter l'utilisation des fragments de chêne lors de l'élevage de vins avec l'indication géographique protégée "Ștefan Vodă".

Si toutes les normes sont respectées, le vin sera un produit bénéfique à la fois pour la santé et la bonne volonté, bien sûr s'il sera accompagné de plats spécifiques aux vins à astringence moyenne.

BIBLIOGRAPHIE

1. ZGARDAN, N., ISAAC, M., ZGARDAN, M.. Le Français de la Vinification. Editura "TEHNICA- INFO" Chișinău, 2003;
2. Caiet de sarcini "Ștefan-Vodă", Chișinău, 2017.
3. COZUB, G.; RUSU, E. Producerea vinurilor în Moldova. Chișinău: Editura Litera, 1996.
4. www.wineofmoldova.com/stefan-voda/# (consulté le 21 février 2021)
5. www.vinmoldova.md (consulté le 23 février 2021)