

## SOIURILE DE STRUGURI ȘI METODELE DE PRELUCRARE A LOR UTILIZATE LA PRODUCEREA VINURILOR ROZE

V. Bîșca

Universitatea Tehnică a Moldovei

### INTRODUCERE

În prezent, de rând cu vinurile roșii și albe, tot mai sigur își ocupă locul în nișa de consum vinurile roze. Ele au preluat aroma și gustul ușor, cu nuanță glicerinică ale vinurilor albe, iar culoarea elegantă, aroma și catifelarea tandră au moștenit-o de la cele roșii. Un rol important la producerea vinurilor roze are soiul de struguri precum și metoda tehnologică de prelucrare a lor.

Pentru producerea vinurilor roze este necesar de a folosi struguri de calitate, deoarece nivelul de maturare, starea sanitară joacă un rol preponderent asupra calității vinului. În Republica Moldova soiurile utilizate pentru producerea vinurilor roze sunt *Cabernet-Sauvignon*, *Merlot*, *Pinot-Noir*, *Malbec* prelucrați prin diferite scheme tehnologice de producere; s-au propus pentru utilizare deasemeni și soiurile din selecție nouă: *Codrinschii*, *Plai*, *Plamenii*, *Negru de Ialoveni*, *Muscat Basareabean*, *Negru Basarabean* [5]

Tehnologia de obținere a vinurilor roze în țările Europene este diferită, însă accentul este pus pe macerarea și fermentarea parțială pe boștină, procedeele de cupajare a vinului alb cu cel roșu fiind exclus.

Principalii producători de vinuri roze sunt din Italia, Spania și Franța. În Moldova până nu demult tehnologia de producere a vinurilor roze se baza pe principiul de cupajare a vinului alb cu cel roșu. Prin o astfel de metodă a fost obținut vinul roz de Căușeni [2]. În prezent la S.A. "Acorex Wine Holding", S.R.L. „Lion Gri” și "Dionisos -Mereni" vinurile roze se obțin prin metoda clasică care prevede macerarea de scurtă durată sau fermentarea parțială pe boștină.

Calitățile deosebite ale vinurilor roze manifestate prin culoarea roză atrăgătoare, prospețime și finețe în aromă și gust, precum și menținerea lor în timp, pun în fața vinificatorilor probleme destul de serioase. Din cauza concentrației în masă a antocianilor foarte mici, culoarea vinurilor roze este instabilă și în timpul tratării sau păstrării se modifică considerabil.

Nuanța roză inițială evoluează spre nuanțe oranj, apoi brune. De aceea pentru producerea vinurilor roze este necesar de respectat regimurilor tehnologice la: prelucrarea strugurilor, administrarea acidului sulfuros, durata de contact între faza lichidă și cea solidă, temperatura, tratare și stabilizare, filtrare, condiții și durata de păstrare.

### 1. MATERIALE ȘI METODE

Scopul lucrării a fost alegerea soiului de struguri și a metodei tehnologice de prelucrare a lor pentru obținerea vinurilor roze.

Materia primă utilizată pentru cercetări au fost strugurii soiurilor *Cabernet-Sauvignon*, *Merlot* și *Pinot-Noir* cultivați în regiunea de Sud a Moldovei. Strugurii au fost prelucrați după următoarele metode tehnologice:

- macerare de scurtă durată 3; 6; 12 h, realizată la  $t^{\circ}=20^{\circ}\text{C}$ ;
- fermentarea parțială pe boștină 20; 40; 60 g/dm<sup>3</sup> zaharuri reducătoare, realizată la  $t^{\circ}=25^{\circ}\text{C}$ .

S-au obținut un eșantion de 18 mostre de vin roz în care s-au determinat prin metoda spectrofotometrică indicii specifici [3], și au fost apreciate calitățile organoleptice în fiecare mostră.

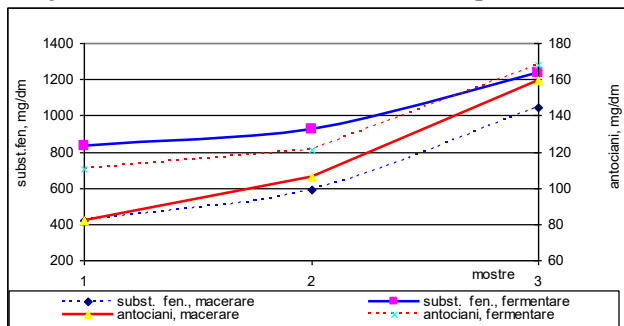
### 2. REZULTATE ȘI DISCUȚII

Mostrele de vin roz obținute s-au deosebit între ele, fiind condiționate de soiul de struguri, precum și de schemele tehnologice aplicate. Indicii fizico-chimici de bază a mostrelor de vin nu diferă radical de la o mostră la alta. Referitor la indicii specifici deosebirile sunt mai evidente, figurile 1,2,3.

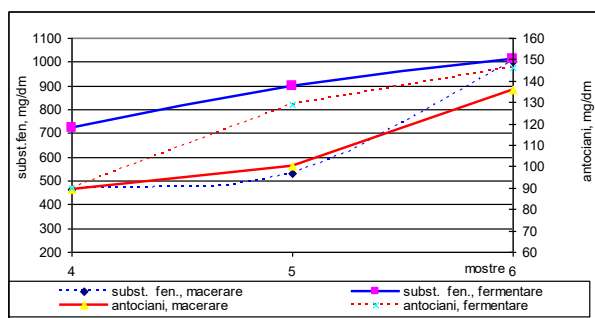
Soiurile de struguri *Cabernet-Sauvignon* și *Merlot* se caracterizează prin rezervă tehnologică de substanțe fenolice mai mare decât a soiului *Pinot-Noir*, evident aceasta s-a manifestat și în mostrele de vin roz obținute.

Experiențele ne-au demonstrat că conținutul majorat de substanțe fenolice și antociani s-a înregistrat în mostrele de vin:

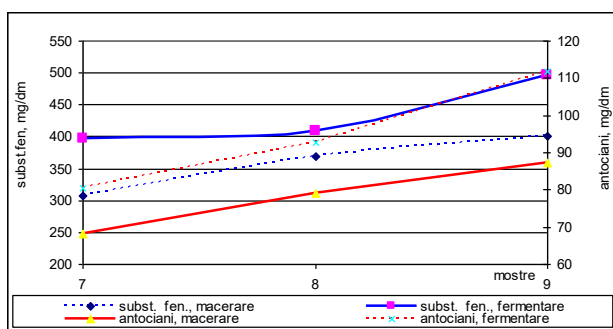
- care s-au obținut din strugurii soiului *Cabernet – Sauvignon* și *Merlot*, figurile 1,2, deoarece rezerva lor tehnologică de compuși fenolici, inclusiv flavonoizi, este mai mare decât la strugurii de *Pinot-Noir* și, în rezultat, se pot obține



**Figura 1.** Variația conținutului de substanțe fenolice și antociani în dependență de metoda de prelucrare a strugurilor Cabernet-Sauvignon.



**Figura 2.** Variația conținutului de substanțe fenolice și antociani în dependență de metoda de prelucrare a strugurilor Merlot.

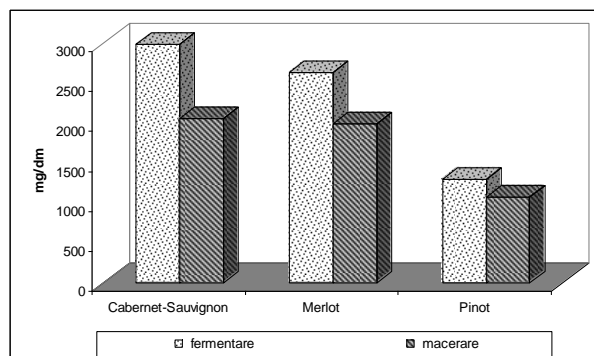


**Figura 3.** Variația conținutului de substanțe fenolice și antociani în dependență de metoda de prelucrare a strugurilor Pinot-Noir.

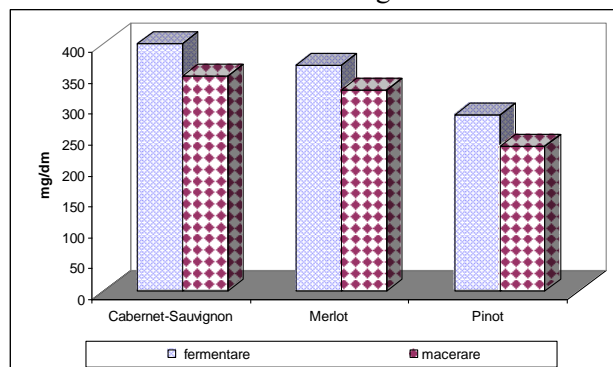
vinuri destul de intens colorate și corpente. Conținutul de antociani și substanțe fenolice în vinurile obținute din *Cabernet-Sauvignon* și *Merlot* predomină cu respectiv 46,01÷47,51% și 27,89÷32,46% față de cele obținute din soiul de struguri *Pinot-Noir*.

- care s-au obținut prin fermentare parțială pe boștină, deoarece alcoolul etilic, care se formează odată cu declanșarea procesului de

fermentare, contribuie la extragerea mai intensivă a substanțelor fenolice și a antocianilor [6]. Mostrele de vin ale soiului de struguri *Cabernet-Sauvignon* obținute prin fermentare parțială pe boștină au un conținut de flavonoizi mai mare cu 13,14 % față de cele obținute prin macerare, pentru soiul *Merlot* această majorare constituie 10,78% antociani și 24,07% compuși fenolici; în cazul mostrelor de vin roz din *Pinot-Noir* s-au înregistrat valori mai mari respectiv cu 17,63% și 18,16%, figurile 4, 5.



**Figura 4.** Variația conținutului de substanțe fenolice în mostrele de vin roz în dependență de schema tehnologică.



**Figura 5.** Variația conținutului de antociani în mostrele de vin roz în dependență de schema tehnologică.

Utilizarea macerării de scurtă durată și a fermentării parțiale pe boștină au contribuit la obținerea mostrelor de vin roz ce se deosebesc nu doar prin indicii specifici, dar și prin calitățile organoleptice.

Vinurile roze obținute din soiurile de struguri *Cabernet-Sauvignon*, *Merlot* și *Pinot-Noir* cu utilizarea macerării de scurtă durată 3, 6, 12 h și a fermentării parțiale de 20, 40, 60 g/dm<sup>3</sup> zahăr rezidual, au fost analizate organoleptic. Culoarea vinurilor *Cabernet - Sauvignon* și *Merlot* e destul de intensă de la roz bine pronunțat cu nuanțe cireșii până la roșu clar cu nuanțe oranj, pentru cele obținute prin fermentare parțială de 60 g/dm<sup>3</sup> zahăr rezidual; mostrele de vin din soiul de struguri *Pinot -Noir* au culoarea roză proaspătă, sclipitoare,

nuanțele de rodie apar pentru vinurile ce s-au obținut prin fermentarea parțială pe boștină.

Aromă plăcută bine pronunțată, buchet curat fără nuanțe străine, gust armonios, puțin acid sînt caracteristice pentru mostrele de vin roz obținute prin macerare de scurtă durată, pentru cele obținute prin fermentare parțială pe boștină gustul este mai plin, dar cu nuanțe erbacee de ciorchini, gust răzleț, în post gust ceva străin, pentru mostrele cu grad de fermentare (40, 60 g/dm<sup>3</sup> zahăr rezidual). Cele mai reușite mostre de vin, atât din soiul de struguri *Cabernet-Sauvignon* cât și din *Merlot* au fost obținute prin macerare de scurtă durată de 3-6 h, precum și prin fermentare parțială de 20 g/dm<sup>3</sup> zahăr rezidual; pentru soiul de struguri *Pinot-Noir* cele mai apreciate au fost vinurile macerate timp de 6-12 h, și cu un grad de fermentare 20-40g/dm<sup>3</sup> zahăr rezidual.

### 3. CONCLUZII

Experiențele efectuate au permis de a evidenția faptul că obținerea vinurilor roze este condiționată de soiurile de struguri utilizate precum și de schema tehnologică de prelucrare a lor. Pentru obținerea unor vinuri roze vii și sclipitoare caracterizate prin prospețime și fructuozitate se recomandă soiul de struguri *Pinot - Noir*, prelucrat prin schema tehnologică ce include macerarea de scurtă durată timp de 6-12h. Soiurile de struguri *Cabernet-Sauvignon* și *Merlot* rațional ar fi de utilizat la producerea vinurilor roșii maturate de calitate superioară.

### Bibliografie

1. Asselin, C., Brossaud, F., Cheynier, V., Moutounet, M. *Influence de la température et de la durée de macération sur la composition en flavonoïdes et incidents sur les caractéristiques sensorielles des vins Cabernet- Franc des divers terroirs en Vallée de Loire. Contribution pour une définition objective de la typicité. XXIII Congres mondiale de la Vigne et du Vin , Lisbonne, pag. 126-136 ,1998.*
2. Beglița, V.M. *Tehnologia rozovyyh stolovyyh vin, Moscva, 1991.*
3. *Journal officiel des communautés européennes, édition de langue française, L.272,3 octobre, Paris, 1990.*
4. Tinlot, R. *Le vin rose existe-t-il ? Revue française d'oenologie nr.204, janvie / fevrier, pag.12, 2004.*

5. Vacarciuc, L. *Obosnovanie i razrabotka tehnologii proizvodstva rozovyyh vin v shhyadyaşcem rejime, Chişinev, 1993.*

6. Valuico, G.G. *Biohimiya i tehnologia krasnyh vin ,1973.*