



## ELABORĂRI REMARCABILE ALE SAVANTULUI PETRU UNGUREAN

(120 de ani de la naștere)

**Boris GAINA, academician AȘM, profesor, Emil RUSU, doctor habilitat în tehnică, profesor universitar, Leonora OBADĂ, doctor în tehnică, Academia de Științe a Moldovei, Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare**

Printre primele elaborări ale savantului Petru Ungurean sunt rezultatele investigațiilor ce țin de mecanismul oxidării vinurilor, tehnologie strâns legată de ameliorarea calității vinurilor tari oxidate, cum sunt: Madera, Heres, Port wine, Marsala, Malaga etc. Rezultatele obținute au constituit, în esență, fundalul tezei doctorului în oenologie Petru Ungurean, susținută cu brio în anul 1940 în orașul Krasnodar, pe lângă Consiliul specializat al Institutului Politehnic din acest oraș. Industria vinurilor a obținut recomandări tehnologice prețioase și practice la producerea vinurilor tari oxidate. De asemenea, un aport esențial a fost adus nu numai practicii, dar și științei oenologice.

În perioada celui de-al Doilea Război Mondial experimentatul savant a condus, în calitate de șampanist, principala fabrică de șampanie (spumant) din or. Kibrai (o suburbie a or. Tașkent). În condiții extrem de dificile privind aprovizionarea cu vinuri-materie primă pentru șampanizare (din partea europeană a URSS se aduceau vinuri-materie primă pentru șampanizare, deoarece în Asia Mijlocie obținerea lor era o problemă dificilă), cu utilaj tehnologic performant necesar, în condițiile în care specialiștii erau mobilizați la război, doctorul în știință Petru Ungurean asigura producerea fără întreruperi a vinului spumant Sovetskoe șampanskoe pentru Kremlin și Cartierul General al Armatei Sovietice, precum și pentru toate ambasadere acreditate la Moscova. Activitatea de zi cu zi a șampanistului era verificată minuțios de serviciile KGB-ului sovietic-stalinist, creând probleme în realizarea calitativă, la un nivel înalt a proceselor tehnologice și biotehnologice la această prestigioasă întreprindere. Neîncrederea în acțiunile înaltului specialist-șampanist era motivată și de refuzul lui de a deveni membru al partidului comunist-bolșevic din URSS.

În primăvara anului 1944, când linia frontului era pe râul Prut (operația Iași-Chișinău), patriotul și cetățeanul RSSM Petru Ungurean revine în Patrie și se încadrează în serviciu, în funcția deținută anterior în or. Tașkent – șampanist principal al Combinatului de șampanie din Chișinău. Cu experiența sa colosală și datorită titlului științific de doctor în vinificație ce îl deținea, savantul și șampanistul Petru Ungurean putea să ocupe orice post de înalt rang: ministru, viceministru al Ministerului Industriei Alimentare al RSSM sau șef de direcție Viticultură și Vinificație a aceluiași minister. Însă în perioada aceea băștinașii nu puteau fi promovați în funcții înalte din cauza neîncrederii manifestate de politica bolșevică, șovină instituită în Moldova. Cu atât mai mult că în republică se atesta o lipsă colosală de cadre calificate în toate domeniile de activitate, inclusiv în complexul vitivinicol. Și totuși programele de stat socioeconomice și cele științifice elaborate de experimentatul specialist, proiectele de revitalizare a complexului vitivinicol, înaintate conducerii republicii, convingătoarele calcule și argumente ale talentatului savant Petru Ungurean au fost puse la baza redobândirii imaginii viticulturii și vinificației pe plaiurile moldave, a importanței și



popularității strugurilor de masă și a vinurilor de diferite tipuri, produse pe parcursul secolelor în Moldova.

Printre cele mai importante realizări ale membrului-corespondent al Academiei de Științe a Moldovei (AȘM), vinificator emerit al URSS, Erou al Muncii Socialiste Petru Ungurean (1896-1975), merită să fie menționate studiile uvologice și oenologice ale soiurilor autohtone de viță-de-vie (Fetească albă, Fetească regală, Fetească neagră, Rară neagră, Plavai etc.), ale celor aduse din Europa (albe – Aligote, Traminer, Chardonnay, Sauvignon, Semilion, Pinot gri, Pinot meunier, Pinot blanc, Riesling de Rhin, și roșii – Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Gammay freaux, Mourvedre, Pedro-Gimenes, Bastardo etc.), precum și ale celor introduse din Georgia (Rkațiteli, Cinuri, Saperavi, Alexandrouli, Mtsvane, Hihvi etc.). În același timp, dorind să salveze situația critică a viilor, ca urmare a pătrunderii filoxerei de pe continentul nord american în toată Europa, inclusiv pe plaiul nostru vitivinicol, oenologul Petru Ungurean s-a consacrat și studiilor hibrizilor-producători direcți implementați în Moldova (Basarabia anilor 1905-1918), cum sunt: Teras, Cuderc, Rayndor, Seibel, Gaiar, Castel, Seyve Villard-Pierrelle, Dattie etc.). Din vizorul savantului nu au fost scăpate nici varietățile rezistente la filoxeră, mildiu și oidium de pe același continent nord american (Isabella, numită Căpșună roșie, Lidia – Căpșună roză, Noah – Căpșună albă, Taylor, Concorde etc.).

Pentru sporirea productivității plantațiilor de viță-de-vie, în condițiile în care temperaturile de iarnă coborau uneori sub -25-27°C, iar viile sufereau puternic, uvologul moldovean studiază profund și o serie de hibrizi intraspecifici ai viței-de-vie, obținuți anterior în URSS sau în perioada activității recente a Domniei Sale în Moldova, cum ar fi varietățile: Pervomaiski, Codrinschi, Turiga, Magaraci 217, Doina, Băcioi etc.

Academicianul Petru Ungurean, în colaborare cu savantul-ecolog Pavel Ivanov, a efectuat un amplu studiu de microrai-nare viticolă a întregului teritoriu al Republicii Moldova ținându-se cont de specializarea ce aveau loc, de sortimentul necesar al producției vitivinicole (struguri de masă pentru consum curent, pentru producerea vinurilor de diferite tipuri – liniștite și spumante, seci, dulci, licoroase, tari etc.), toate destinate pentru imensa piață de desfacere a spațiului sovietic. Teritoriul republicii a fost clasificat de savant în patru zone: Nord, Centru, Sud, Transnistria (Răsăriteană), aducându-se cele mai convingătoare argumente bazate pe studiul solurilor, expozițiilor, înclinației pantelor, altitudinilor, condițiilor climatice, prezența fluviilor și lacurilor etc. Datorită acestor elaborări suprafața ocupată cu viță-de-vie a crescut în perioada de după război (1945-1955) mai mult de două ori, atingând cifra de cca 150 mii ha.

Și astăzi rămân a fi notorii rezultatele cercetărilor în domeniul fermentației mustului în flux continuu cu ajutorul instalației speciale, alcătuită din 6-7 rezervoare verticale unite consecutiv, realizate de savantul Petru Ungurean în colaborare cu inginerii Leonid Coșev, Samuil Țimerman și microbiologul Ana Oprea. Colectivul de cercetători experimentați condus de savantul Petru Ungurean, pentru prima dată în istoria oenologiei, a abordat practicile din Moldova și principiile clasice ale biotehnologiei, în care levurile selecționate se multiplică în flux continuu, iar însămânțarea este făcută doar în primul rezervor. Aceasta a permis întreprinderilor de vinificație de a economisi mai mult de 3-5 ori numărul rezervoarelor, care erau atât de necesare în perioada campaniilor de recoltare și procesare a strugurilor, de fermentare a mustului, luând în considerare că acestea se produceau în serii limitate. Vinurile de calitate, atât cele liniștite (de masă), cât și cele efervescente

(spumante), obținute la această instalație în flux continuu puteau fi produse la nivel industrial cu cheltuieli reduse. Zeci de întreprinderi din republică și din ex-URSS, precum și de peste hotare (Bulgaria, fosta Iugoslavie etc.) au implementat această originală elaborare inventică din oenologia practică moldavă, grație eforturilor mari depuse de talentatul inovator și vinificator Petru Ungurean. Grupul de cercetători-inventatori, în frunte cu savantul Petru Ungurean, a fost distins cu Premiul de Stat în domeniul științei al RSSM.

Printre lucrările teoretice incluse în oenologia modernă ale membrului-corespondent al AȘM Petru Ungurean merită să fie menționată „Teoria și mecanismele oxidării vinurilor în practica producerii băuturilor de struguri”, numită de către autor „Vinuri de masă slab oxidate” (малоокисленные). Această realizare notorie a savantului a completat de minune rezultatele oenologilor chimiști germani, care au pus bazele noii tendințe mondiale de a produce și consuma vinuri albe și roșii de masă neoxidate, vinuri care își păstrează naturalețea aromei, culoarea și gustul strugurilor procesați. Tehnologia inovativă a savantului moldovean a fost implementată la fabrica experimentală de vinuri a Institutului de Cercetări Științifice din domeniul Pomiculturii, Viticulturii și Vinificației, Combinatul de șampanie din Chișinău, precum și în subteranele vinicole din Cricova. Această tehnologie avansată, grație originalității sale, a fost extinsă în tot spațiul vitivinicol din fosta Uniune Sovietică.

Problema calității vinurilor moldovenești a fost soluționată în baza studiului de peste 10 ani durată, în toate cele patru zone vitivinicole ale Moldovei, utilizând procedeele de sepajare (amestec de struguri) și cupajare (amestec de vinuri). Urmare acestora, au fost obținute vinuri de masă seci, demiseci și demidulci de o rară originalitate, cu arome tipice de soi, de culoare nativă varietală, cu gust rond și extractiv, tipice celor mai prestigioase vinuri din lume: Beaujole, Lafit, Bordeaux, Sauterne, Mossel și altele. Noile mărci de vinuri albe – „Alb de codru”, „Floarea viei”, „Floreasca”, „De Tigheci”, și roșii – „Codru”, „Codrinschi”, „Cabernet”, „Pinot noir”, „Merlot”, „Rară neagră”, au fost implementate practic la toate fabricile de vinuri din Republica Moldova. Aceste vinuri originale, înalt apreciate la multiple concursuri internaționale, se bucurau de o mare popularitate în întreg spațiul ex-URSS. Vinul roșu de masă „Codru”, inițial numit „Bordeaux”, la o întrunire în orașul Pitsunda, a fost înalt apreciat de președintele Franței Georges Pompidou, dar care a menționat că denumirea e „geografică franceză”. După acest incident conducerea ministerului respectiv de la Moscova a restabilit denumirea inițială a vinului „Codru”, dată de autor, academicianul-vinificator Petru Ungurean.

Actualmente brandul „Codru”, născut în laboratorul celui mai discutat vinificator al vremurilor noastre academicianul Petru Ungurean, este mândria națiunii noastre. Vinul roșu de calitate superioară „Codru” – tip „Bordeaux”, compus din 60-70% de Cabernet-Sauvignon și 30-40% de Merlot în cupaj, a fost produs pentru prima dată la SA „Cricova”. Divinul (cognacul) „Codru” este o capodoperă a doi mari patrioți-vinificatori ai neamului nostru – Petru Ungurean și Ion Neagu, realizat de minunatul colectiv-creator „Barza albă” din Bălți. Spumantul „Codru” de asemenea este o „carte de vizită” a Moldovei, la baza căruia au fost puse elaborările originale ale savantului Petru Ungurean în colaborare cu specialiștii din ramura vitivinicolă a Republicii Moldova. Acestea sunt doar câteva lansări remarcabile ale marelui oenolog moldovean, care va fi omagiat în toamna anului 2014 cu prilejul împlinirii a 120 de ani de la naștere.