

VINIFICAȚIA ARTIZANALĂ: ÎNTRE TRADIȚII ȘI EXPERIMENT...

LUCA Nicolae

doctor în științe economice, conferențiar universitar, UTM, or. Chișinău, RM
e-mail: nicolae.luca@emin.utm.md

Rezumat: Potențialul soiului de viță-de-vie Delaware de a produce vinuri de calitate, împreună cu adaptabilitatea la diferite condiții de sol și climă, face să fie o alegere bună pentru viticultorii din Republica Moldova care doresc să producă vinuri artisanale.

Cultivarea necesită atenție și îngrijire pentru a se asigura o productivitate ridicată și struguri de calitate superioară.

Specificul producției vinului din soiul de viță-de-vie Delaware este reprezentat de utilizarea strugurilor maturați la momentul optim, fermentarea mustului, maturarea în butoaie din lemn, clarificarea ulterioară. Vinul produs are un gust dulce și aromat.

Vinurile produse din Delaware sunt cunoscute pentru aroma lor intensă și gustul dulce, care le face să fie ideale pentru consumul direct sau pentru a fi folosite în amestecuri pentru a îmbunătăți calitatea altor vinuri, fiind înalt apreciate de către consumatori.

Desfășurând cercetările în zona Centru a Republicii Moldova, au fost realizate activități de durată în teren și un veritabil experiment. A fost produs, firesc etapizat, vinul artizanal Dolivar, în condițiile unei gospodării, în r-nul Călărași.

Cuvinte-cheie: tehnologii tradiționale, terroir, soiul Delaware, vin artizanal, de viță-de-vie.

1. INTRODUCERE

Vinul e parte componentă a tradiției și culturii noastre naționale – este câte un pic din fiecare. Dar, ca să fie înțeles în întreaga sa complexitate, trebuie să-l cunoaștem, să fim cu el *per TU*. Cine nu poate depăși aceasta, nu va reuși să înțeleagă niciodată diferența dintre un vin obișnuit de un „vin mare”, de cea mai înaltă calitate. Cei care reușesc să înțeleagă vinul ca suport de cultură, reușesc performanța de a-și construi un propriu sistem de valori în jurul acestui deziderat – tradiție și cultură. În plus, vinul este și cel mai mare produs al unei națiuni. În fiecare pahar cu vin stă povestea locului din care vine, nu numai cu terroir-ul, dar și cu întreaga cultură locală care explică atitudinea omului față de viță-de-vie și de vin.

Realizarea proiectului „Educație pentru revitalizarea patrimoniului cultural național prin tehnologiile tradiționale de prelucrare utilizate în

Republica Moldova, în contextul multiculturalității, diversității și integrării europene” a inclus varia studii multiaspectuale de documentare.

2. TEHNOLOGII TRADIȚIONALE DE PRODUCERE A VINULUI

Vinurile artisanale sunt considerate a fi de o calitate superioară, iar producătorii lor sunt dedicați calității și proceselor tradiționale de producție.

Să încercăm să conturăm unele distincții dintre vinurile artisanale și cele industriale, care diferă în multe aspecte, inclusiv în procesul de producție, gust, calitate și costuri. Iată câteva dintre diferențele majore între acestea:

Procesul de producție. Vinurile artisanale sunt produse în cantități mici și sunt făcute manual, iar vinurile industriale sunt produse în cantități mari, folosind echipamente și tehnologie avansată.

Materiile prime. Vinurile artisanale sunt produse de multe ori din amestecuri de struguri care sunt cultivați cu grija și selectați manual, în timp ce vinurile industriale sunt produse folosind struguri de calitate superioară și monosoi.

Fermentația. Vinurile artisanale sunt fermentate natural, cu ajutorul drojdiilor prezente în mod natural pe struguri, în timp ce vinurile industriale pot fi fermentate cu drojzii selecționate și cu aditivi pentru a îmbunătăți gustul.

Îmbătrânirea. Vinurile artisanale sunt adesea îmbătrânite în butoaie de lemn, ceea ce le oferă un gust distinct și o aromă complexă, în timp ce vinurile industriale sunt îmbătrânite în butoaie de oțel inoxidabil sau cu ajutorul aditivilor.

Într-un atare context, ne referim și la soiuri de viță-de-vie rarissime. Să facem o incursiune în specificul viței-de-vie Delaware și la producerea vinului din acest soi.

3. SOIUL DE VIȚĂ-DE-VIE DELAWARE

Delaware este un soi de struguri de masă și de vinificație, originar din Statele Unite ale Americii, fiind cultivat și în alte țări, inclusiv în România. Varietatea de viță-de-vie Delaware a fost descoperită în secolul al XIX-lea de către horticultorul american George W. Campbell. A fost o încrucișare naturală a speciilor *Vitis vinifera* cu (*V. aestivalis* x *V. labrusca*). Aceasta se adaptează bine la solurile mai sărace și la climatul mai rece din regiunile viticole din estul Statelor Unite ale Americii, fiind cultivată în special în statele New York, Pennsylvania și New Jersey [1]. Datorită aromei și gustului său

proaspăt și fructat, vinul Delaware este apreciat de mulți consumatori de vinuri din Statele Unite ale Americii, Japonia și Coreea de Sud [4].

De-a lungul timpului, varietatea Delaware s-a răspândit în alte țări, cum ar fi Canada, Italia, România, Ucraina și Republica Moldova. În aceste țări, strugurii Delaware sunt utilizați preponderent pentru producerea de vinuri dulci, aromate și ușor acidulate.

Acest soi de struguri se adaptează bine condițiilor climatice din această regiune, care sunt caracterizate prin veri calde, secetoase și ierni reci. Vița de vie Delaware este considerată o varietate viguroasă, este foarte rezistentă la boli, nu se tratează cu chimicale.

Vița-de-vie Delaware este de dimensiuni medii, cu creștere moderată și frunze medii (Fig. 1). Ciorchinii sunt de dimensiuni mici până la medii, cu struguri mici și rotunzi. Strugurii au o culoare roz și sunt acoperiți cu o ceară subțire, boabele de struguri sunt mici și au o culoare roz de la pal până la roz închis, cu semințe mici și moi rezistenți la boli și dăunători [4].



Figura 1: Frunza viței-de-vie Delaware

Strugurii Delaware sunt o varietate, folosită în special pentru producerea vinului Delaware. Gustul acestor struguri este dulce și fructat, cu arome de fructe de pădure/fragi, precum zmeură și căpșune. În mapamond, această *varietate* de struguri este utilizată, de asemenea, la producția de suc de struguri și marmeladă. (Fig. 2).

În arealul vitivinicol local, strugurii sunt utilizați pentru producerea vinului alb/rose sec sau demisec. Strugurii Delaware sunt folosiți, în special, pentru producerea vinului Delaware – un vin roz aromat. Vinurile Delaware din Republica Moldova sunt apreciate pentru aromele lor fructate și proaspete și sunt cunoscute sub denumirea de „Dolivar”.



Figura 2: Strugurii Delaware

Acest soi de viță-de-vie este foarte apreciat pentru aroma intensă și capacitatea sa de a se adapta la diferite tipuri de sol și climă.

Faptul că Delaware poate fi cultivat cu succes în diferite tipuri de sol și climă face atractiv acest soi pentru gospodăriile viticultorilor din Republica Moldova. Cultivatorii de viță-de-vie autohtoni, care au crescut acest soi de struguri, au observat că acesta se adaptează bine la condițiile din zonă și poate fi cultivat cu succes în regiunile cu climă temperată. În plus, Delaware este apreciat pentru productivitatea sa ridicată și rezistența la boli și dăunători, ceea ce face ca acesta să fie o alegere bună pentru viticultorii din Moldova.

Delaware este o viță-de-vie productivă și necesită o atenție deosebită pentru a se asigura o recoltă bogată și de calitate.

În primul rând, Delaware necesită expunere la soare și protecție împotriva vânturilor reci și a înghețurilor târzii în timpul primăverii. În plus, solul trebuie să fie bine drenat și bogat în nutrienți, pentru a susține dezvoltarea rădăcinilor și a asigura o productivitate ridicată [1].

Un alt aspect important în îngrijirea viței-de-vie de acest soi include tăierea corectă a lăstarilor, eliminarea frunzelor care acoperă strugurii pentru a permite expunerea la soare și pentru a preveni apariția bolilor fungice, formarea unei coroane echilibrate și îmbunătățirea aerisirii. De asemenea, este important să se monitorizeze nivelul de zahăr din struguri pentru a stabili momentul optim de recoltare.

4. PRODUCEREA VINULUI DELAWARE: GENERALITĂȚI

Vinul produs din soiul de viță-de-vie Delaware are un specific aparte, care îl face popular în rândul consumatorilor de vin (bunăoară, din Japonia și Coreea de Sud) [5]. Vinurile Delaware sunt cunoscute pentru aromele lor

intense și gustul dulce, cu note de fructe de pădure în special *fragi*, ceea ce le face să fie ideale pentru a fi consumate ca desert sau ca aperitiv.

În ceea ce privește procesul de vinificație, strugurii Delaware sunt apreciați pentru aroma și gustul lor dulce, ceea ce îi face ideali pentru producerea vinurilor de desert sau a vinurilor demidulci. Caracteristicile unice ale strugurilor din acest soi sunt transferate în vin prin intermediul procesului de producție, care necesită o atenție deosebită și pretinde experiență.

Primul pas în producția vinului din soiul Delaware este recoltarea strugurilor la momentul optim de maturitate (Fig. 3). Strugurii trebuie să aibă o cantitate suficientă de zahăr și o aciditate corespunzătoare pentru a asigura calitatea și gustul vinului [6]. Strugurii sunt culeși manual și, după recoltare, sunt transportați la cramă, unde se realizează procesul de zdrobire și presare a strugurilor.

Următorul pas este fermentarea mustului, care are loc în vase de fermentare din oțel inoxidabil sau din lemn. Procesul de fermentare poate fi realizat cu sau fără adăugarea de drojdii speciale, în funcție de preferințele producătorului de vin. În cazul în care sunt adăugate drojdii, acestea vor contribui la dezvoltarea aromelor și gustului specific vinului din soiul Delaware.

În timpul fermentării, trebuie acordată o atenție deosebită temperaturii și oxigenării mustului, pentru a se obține un vin cu caracteristici organoleptice superioare. După fermentare, vinul este maturat în butoaie din lemn sau în vase de învechire din oțel inoxidabil, unde se realizează procesul de stabilizare. Vinul este tras de

pe drojdie (*pitrocirea*) după terminarea fermentării apoi încă o dată – în luna ianuarie-februarie. Dacă condițiile climaterice iarna sunt



Figura 3: Strugurii Delaware din regiunea Codru

favorabile (temperatura noaptea $-10 = -12^{\circ}\text{C}$) pentru a îndepărta impuritățile și a-i conferi o limpezime perfectă, se ține la aceasta temperatură o noapte două, apoi se *pitrocește*. După această procedură vinul poate fi chiar și îmbuteliat și depozitat în condiții corespunzătoare pentru a menține calitatea și aroma vinului.

5. SOIUL DELAWARE ÎN REGIUNEA CODRU: REFLECȚII

Vinurile Delaware sunt apreciate pentru aromele lor delicate, care sunt specifice soiului de struguri Delaware. Spre regret, nu există informații exacte despre gradul de răspândire a soiului de vie Delaware în Republica Moldova. În Republica Moldova, vița de vie Delaware a fost introdusă la începutul secolului XX, perioada post filoxerică și este cultivat în principal în regiunea vitivicolă CODRU.

În Republica Moldova, vița de vie Delaware este pe cale de dispariție, și se cultivată în principal în regiunea Văii Culei (satele Rădeni, Cornova, Năpădeni).

Grație activităților – în cadrul proiectului – nemijlocit **în teren**, soiul Delaware a fost localizat în zona CODRU.

În continuare, expunerea va viza acest soi de viță-de-vie care se mai găsește răzleț prin Codrii Călărașului și Unghenilor – Delaware – numit local, pe Valea Culei, și **Dolivar**. A urmat etapa de monitorizare și studiere minuțioasă a terroir-ului.

Poposind cu cercetările în zona Centru a Republicii Moldova, a fost posibilă desfășurarea unor cercetări de durată în teren și realizarea unui veritabil experiment. Să relatăm cum a fost produs, firesc etapizat, vinul artizanal Dolivar, în condițiile unei gospodării, în r-nul Călărași.

Vinurile *Dolivar* sunt produse în special de către gospodăriile țărănești în raioanele Călărași, Ungheni și Nisporeni. Producătorii de vinuri Dolivar utilizează tehnici tradiționale de vinificație artizanală, precum fermentația naturală în căzi de lemn, care păstrează caracteristicile distincte ale soiului de struguri.

Producerea vinului artizanal din soiul de viță-de-vie Delaware diferă de producția industrială prin faptul că este realizată în cantități mici, în mod tradițional și cu un grad mai mare de implicare a producătorului în procesul de producție. De asemenea, producția de vin artizanal implică utilizarea metodelor de cultivare, recoltare și procesare manuală a strugurilor, ceea ce contribuie la obținerea unui produs de calitate.

Primul pas în producția vinului artizanal din soiul Delaware este

cultivarea viței-de-vie în condiții naturale, fără utilizarea substanțelor chimice și a pesticidelor. Recoltarea se face manual, în funcție de momentul optim de maturitate al strugurilor. Acest proces asigură selecția celor mai buni struguri, care vor fi utilizați în procesul de producție.

În podgorie, Delaware se coace mai devreme decât Concord, soiul cu care este adesea comparat. În arealul Moldovei, soiul în cauză se coace după Pinot Gris și Traminer [5].



Figura 4: Bobițe Delaware

Roada de viță-de-vie Dolivar, de pe teritoriul plantațiilor locale, s-a acumulat într-o cantitate anume de struguri. Strugurii au fost strânși la 14 septembrie a.c., având o zaharitate de 25%. Au fost răciți afară, noaptea când temperatura mediului a fost de +6 grade Celsius (Fig. 3). În dimineața zilei de 15 septembrie, au fost zdrobiți, temperatura mustuielii fiind de +8 de grade Celsius. După recoltare, strugurii sunt zdrobiți în mod obișnuit într-un vas (cadă) și presați utilizând o presă tradițională. Acest proces este important pentru a extrage mustul și aroma specifică a soiului Delawar, s-au lăsat la macerare 2 zile, apoi în cea de-a 3-a zi, s-au adăugat levurile și s-au mai lăsat o zi. În ziua a 4-a s-a scurs răvacul (Fig. 5). Cantitatea de răvac a fost de 50% din totalul de struguri zdrobiți. Mustul a fost lăsat la fermentare în beci, cu temperatura +14 grade Celsius [2].

După extragerea mustului, acesta este transferat în vase de fermentare din lemn sau inox și adăugată drojdie specială, pentru a începe procesul de fermentare. Vasele de fermentare sunt acoperite cu un material textil și sunt menținute la o temperatură constantă, pentru a se asigura o fermentare optimă. În timpul fermentării, mustul este amestecat regulat și degustat, pentru a se asigura calitatea vinului.

După fermentare, vinul este transferat în butoaie de lemn unde se realizează procesul de învechire. Învechirea vinului este importantă pentru a-i conferi arome și gusturi specifice. Vinul poate fi învechit în butoaie timp de câteva luni în funcție de preferințele producătorului.



Figura 5: Monitorizarea procesului de producere

Acest proces tehnologic a fost implementat și respectat/monitorizat, în cadrul Proiectului, pentru producerea vinului artizanal Delaware – un vin alb/roze dulce ușor fructat, cu arome de fructe de pădure, în special fragi. Gustul este dulce și proaspăt, cu o aciditate echilibrată. Acest vin trebuie servit la o temperatură de 8-10 grade Celsius și este adesea asociat cu deserturi sau preparate din pește.

Vinul produs/obținut din soiul Delaware are un gust dulce, cu note de fructe de pădure și zmeură, iar culoarea sa este de o nuanță de roz (Fig. 6). Acest tip de vin este potrivit pentru a fi consumat ca desert sau ca aperitiv, fiind apreciat de către iubitorii de vinuri dulci și aromate.



Figura 6: Vinul Delaware obținut experimental

În funcție de vinificator și de condițiile de producție, gustul vinului Delaware poate varia ușor. Unele vinuri Delaware pot fi mai seci și mai acidulate, în timp ce altele – pot fi mai dulci și mai aromate. În general, vinurile Delaware sunt potrivite pentru a fi consumate ca aperitiv, pentru a însoți deserturile sau pentru a fi servite alături de preparate din carne albă sau pește.

După obținerea unui asemenea vin, am solicitat la Laboratorul central analiza fizico-chimică a vinului – în scopul de a verifica și aprecia științific calitatea produsului (Fig. 7).

Vinul obținut atestă o înaltă calitate – conform rezultatelor analizei – conținutul de alcool este de aproximativ 14%, iar **diglucozidele** lipsesc. Toate acestea, per ansamblu, sugerează ca vinul poate să fie produs chiar și industrial.



LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI
MSD 2015, în conformitate cu SR EN ISO 17025, aprobat de către ANEL, Republica Moldova
Ei-Box 177 212 (R. A.), % Chișinău, Republica Moldova

RAPORT DE ÎNCERCĂRI
Nr. 02140123 din 01.03.2023

Clientul înscris (denumirea, adresa): OC "P. LCTRANȘI"
Societate: LLC "A Nicolae"
Produs: LLC "A Nicolae"
Especificație:
Cantitatea de analiză: 7 ml (3)
Data primirii probei în L.I.: 27.02.2023
Data începerii lucrărilor: 27.02.2023
Data finalizării lucrărilor: 01.03.2023

Metoda nr. 528002, FSA nr. 100, seria 10001/2022, în vigoare / MSB nr. 01/170

De către reprezentantul autorității Clientului după nr. 000047846 din 27.02.2023 / înregistrat în RD 2022 din 27.02.2022

Documentația produsului: actul de vânzare P&I nr. 358 din 17.02.2023

REZULTATELE ÎNCERCĂRIILOR

Indici fizico-chimici					
Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut	
Alcool etilic	% vol	PN-08-09-02 v.01	min 14	14,06 ± 0,03	
Aciditatea totală	g/litru	OP-04-03-01 v.01	max 10	8,1 ± 0,2	
Diglucozidul malic	mg/litru	PN-03-04-01 v.01	max 0,5	0,52	

Notă: Valoarea de referință este un indicator orientativ și nu reprezintă o limită de toleranță de acceptare. Valoarea de referință este un indicator orientativ și nu reprezintă o limită de toleranță de acceptare.

Sf. Laborator de încercări Zina BOROȘ

Laboratorul de Încercări

Figura 7: Certificat de calitate

În regiunea Codru, unde am desfășurat experimentul, se regăsește o asociere perfectă a vinului Dolivar cu *Învârtită cu Nuci și Învârtită ca la Rădeni* (Învârtita cu cartofi și brânză de oi).

Învârtita – din aluat subțire și umplutura cu cartofi, ciuperci, brânză de oi ceapa și verdeață – rețetă delicioasă, simplă și ușor de pregătit. Secretul acestei învărtite constă în aluatul foarte subțire, aproape transparent.

Umplutura pentru aceste învărtite se face foarte ușor. Cartofii se fierb cu coajă, fiind puși la fiert în apă rece. Vor fierbe până când furculița intră și iese

ușor din ei. Cartofii fierți în coaja se curăță ușor cât sunt încă fierbinți, apoi se pisează. În acest timp, se căleşte ceapa și se toacă verdeța și se adaugă ciupercile mărunțite (popenci). Cartofii sunt adăugați în amestec cu ciupercile și se prăjesc aproximativ 5 min. Se răcesc și se adaugă brânza de oi și – umplutura e gata [3].

În maturarea vinului, producătorii de vinuri artisanale preferă să folosească butoaiele de stejar, deoarece acestea oferă cele mai complexe arome și texturi. În plus, producătorii de vinuri pot folosi butoaie din alte tipuri de lemn. Deși maturarea vinului în butoaie de lemn poate fi mai costisitoare decât maturarea în cuve de inox sau alte recipiente, această metodă poate adăuga valoare vinului și poate contribui la dezvoltarea aromei și gustului într-un mod unic și individual. Și consumatorii de vinuri artisanale sunt adesea atrași de vinurile maturate în butoaie de lemn, deoarece acest proces poate adăuga o notă suplimentară de autenticitate și calitate produsului final.

În extensia Proiectului de cercetare și ca urmare a activităților realizate în comun cu producătorii artisanali, s-a decis mărirea suprafețelor de viță-de-vie Delaware. În zona respectivă vor fi plantați noi butași de acest soi, care au fost deja comandați la pepiniere.

Acestea sunt doar câteva dintre caracteristicile specifice producerii vinurilor artisanale în Republica Moldova, care își au rădăcinile în tradițiile de producție viticolă vechi de secole.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Karl L. Wilker, Tavis S. Harris, Marilyn B. Odnealand Murli R. *Making Wine for Home Use*. Dharmadhikari, State Fruit Experiment Station Southwest Missouri State University Mountain Grove, 2015.
2. Luca, N. *Delaware - an old grape variety – rediscovered*. 2022.
3. Luca, N.; Minciună, N. *Principii de asociere a vinurilor artisanale cu bucatele regionale*. In: Международная научно-практическая конференция «Наука, образование, культура», Посвященная 32-ой годовщине Комратского государственного университета. Сборник статей. Comrat, 2023.
4. <https://www.wine-searcher.com/grape-613-delaware> Accesat 23.02.2023
5. https://specialtyproduce.com/produce/Delaware_Grapes_15002.php Accesat 23.02.2023
6. www.mitchellvineyard.com/app/download/7249166440/Delaware+Wine+Recipe.pdf Accesat 07.02.202