

FETEASCA NEAGRĂ REGINA VINURILOR ROȘII AUTOHTONE

Alexandra STRATAN, gr. MVV-171

Universitatea Tehnică a Moldovei

Lucrarea prezintă rezultatele evaluării potențialului tehnologic a soiului de struguri Feteasca neagră pentru aceasta sau cercetat două vinuri din acest soi fabricate prin două procedee tehnologice diferite, prin metoda clasică și prin procedeul de termomacerație. Pentru aceste vinuri sau efectuat cercetării asupra calităților organoleptice, a indicilor fizico-chimici inițiali, cât și a indicilor fizico-chimici specifici.

Cuvinte cheie: vin roșu, complex polifenolic, antociani, leucoantociani, IPT, caracteristici cromatice.

Soiul Feteasca neagră se cultivă din cele mai vechi timpuri, fiind considerat un soi autohton, cu origini străvechi „Dacice“ (Vitis silvestris). A fost cultivat în podgoriile din Moldova încă de acum 1500-2000 ani în urmă. Datorită calităților sale deosebite se cultivă pe suprafețe întinse atât în Republica Moldova cât și în România. În Republica Moldova a fost introdus în lista soiurilor admise temporar pentru testare în condiții de producție abia în anul 2007, iar în anul 2015 este omologat și introdus în Catalogul soiurilor de plante al RM ca soi cu boabe negre pentru vin.



Fig.1 Reprezentarea soiului Feteasca neagră

Pentru efectuarea cercetării s-au fabricat două tipuri de vin din soiul Feteasca neagră după procedee tehnologice diferite. Primul vin a fost obținut prin procedeul de macerare-fermentare a mustuialei, iar al doilea vin sa obținut prin procedeul de termomacerație. Pentru aceste 2 tipuri de vin sa determinat pricipalele caracteristici organoleptice și fizico-chimice.

Caracteristica organoleptică și fizico-chimică a vinurilor

Pentru a caracteriza pe deplin un vin și a face concluzii corecte avem nevoie să facem cunoștința cu însușirile organoleptice a lui și starea de sănătate, care determină indicii fizico-chimici ai vinului.

Tabelul 1. Analiza organoleptică a vinului

Denumirea vinului	Caracteristicile organoleptice			
	Feteasca neagră	Limpețitatea	Culoarea	Aroma
Clasic	Limpede, fără sediment și incluziuni străine	Roșie intensă	Caracteristică soiului cu nuanțe de coacăză neagră și de fructe uscate	Gustul caracteristic soiului ce aduce parca a mură, este, în general, echilibrat, consistent și viguros. Aciditatea potrivită, relativ persistent
Termomacerat	Limpede, fără sediment și incluziuni străine	Roșie foarte intensă	Caracteristică soiului cu nuanțe de coacăză neagră și de fructe uscate și în special prune uscate	Gustul caracteristic soiului ce aduce parca a mură, este, în general, echilibrat, consistent și viguros. Aciditatea potrivită, relativ persistent și gust de "copt"

Reeșind din caracteristica organoleptică a vinurilor materie primă obținută putem să spunem că această corespunde caracteristicilor organoleptice a vinurilor tinere. Toate vinurile au o limpeditate relativă, nu au sediment și incluziuni mecanice. Culoarea este de diferită intensitate la toate vinurile analizate, fiind cea mai slabă la vinul Feteasca neagră (clasic) și fiind cea mai intensă la Feteasca neagră (termomacerare). Aroma vinurilor obținute din soiul Feteasca neagră este plăcută, complexă și originală, contribuind la aceasta și aroma strugurilor din care provin și aminteste de cea a coacazelor negre sau sugerează aroma de prune uscate. Gustul, ce aduce parca a mura, este, în general, echilibrat, consistent și viguros. Aciditatea potrivită, caracteristica soiului, intervine benefic, lasând în urma o amintire plăcută și persistentă. În condițiile Moldovei din soiurile tehnice acumulează cel mai mult compuși fenolici aceasta să observe în gustul vinului și să exprime cu o astringență înaltă, extractivitate și persistență în gust îndelungată. Toate vinurile analizate au o caracteristică organoleptică corespunzătoare soiului.

Pentru analiza vinurilor în continuare avem nevoie deasemenea cât de indicii fizico-chimici atât și de indicii specifici, deoarece reeșind din valorile acestor indici putem să caracterizăm vinurile și să prognozăm care va fi comportamentul lor pe viitor. În tabelul 2 sunt prezentați indicii fizico-chimici ai vinurilor materie primă folosite pentru cercetare.

Tabelul 2. Indicii fizico-chimici de bază ai vinurilor materie primă

Indicii	Feteasca neagră (clasic)	Feteasca neagră (termomacerare)
Concentrația alcoolică, % vol	14,4	14
Concentrația în masă a zaharurilor, g/dm ³	2,6	2,8
Concentrația în masă a acizilor titrabili, g/dm ³	7,7	7,1
Concentrația în masă a acizilor volatili, g/dm ³	0,90	0,93
Concentrația în masă a acidului sulfuros liber, mg/dm ³	26	13
Concentrația în masă a acidului sulfuros total, mg/dm ³	80	65,5
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³	6	6
Ph	3,72	3,76

Examinând rezultatele obținute, putem să facem concluzie că ambele vinuri au un grad alcoolic înalt, ce este un factor binevenit și care va putea asigura o stabilitate fizico-chimică a vinurilor. Aciditatea titrabilă este în limitele admisibile pentru vinurile roșii. Aciditatea volatilă prezintă valori relativ înalte pentru vinurile tinere, dar care nu depășesc normele stabilite. Concentrația în masă a acidului sulfuros liber și total este relativ joasă. În același timp, concentrația în masă a fierului se încadrează în limitele admisibile.

Pe lângă indicii de bază am efectuat și analizele indicilor specifici ai vinurilor materie primă analizate. Acești indici caracterizează complexul polifenolic al vinurilor analizate. În tabelul 3 sunt prezentați indicii fizico-chimici specifici ai vinurilor luate în studiu.

Tabelul 3. Indicii fizico-chimici specifici ai vinurilor materie primă

Indicii	Feteasca neagră (clasic)	Feteasca neagră (termomacerație)
Indicele polifenolic total, IPT, unit.	62,6	68,3
Intesitatea culori, I _c , unit.	16,73	21,04
R, %	51,8	48,7
G, %	35,0	36,1
B, %	13,2	15,2
N _c , unit.	0,68	0,74
Puritatea culoririși, dA	53,5	47,4
Antociani, mg/dm ³	163,8	193,8

Conform datelor obținute vedem că, indicele polifenolilor totali diferă de la o metodă la alta, deci proba de vin Feteasca neagră obținută prin termomacerație indicele polifenolilor totali este cu 8,3% mai mare decât în proba clasică. Această tendință se manifestă și în cazul nuanței culorii. Intensitatea colorantă a vinurilor cercetate a înregistrat valori majorate la proba de vin Feteasca neagră obținută prin termomacerație cu 20,5% spre deosebire de proba de vin Feteasca neagră obținut prin metoda clasică. Conform datelor obținute putem observa repartitia procentelor culorilor individuale în culoarea sumară, astfel culorii roșii(R,%) îi revin 52%, celei galgene(G,%) 35% și culorii albastre(B,%) 13% pentru vinul Feteasca neagră obținut prin metoda clasică. Iar pentru vinul obținut prin procedeul de termomacerație avem următoarele tendințe a repartitia procentelor culorilor individuale în culoarea sumară, astfel culorii roșii(R,%) îi revin 48,7%, celei galgene(G,%) 36,1% și culorii albastre(B,%) 15,2%. Antocianii totali reprezintă suma antocianiilor monomeri și cei polimerizați, astfel se observă că conținutul de antociani la vinul Feteasca neagră obținut prin metoda de termomacerație cu 15,4% mai mare decât la vinul obținut prin metoda clasică.

Concluzie:

Vinificarea strugurilor din soiul Feteasca neagră prin metode tehnologice diferite (clasic și prin termomacerație) a permis obținerea vinurilor cu caracteristici atât cromatice cât și a substanțelor fenolice diferite. Și anume vinul obținut prin termomacerație a manifestat un conținut mai ridicat atit în privința caracteristicilor cromatice cât și a substanțelor fenoloce în medie cu 9%.

Bibliografie

1. BERTRAND A., GAUTHIER M., SALAGOITY-AUGUST M., Étude de l'évolution des anthocyanes en fonction de la durée de maceration. Connais. vigne et vin., 1982, vol. 16, no 2.
2. COTEA V.D., BARBU N., GRIGORESCU C.C., COTEAV.V., Podgoriile vinurile României, București,2003.
3. ȚÎRDEA C., SÂRBU G., ȚÎRDEA Angela Tratat de vinificație Editura Ion Ionescu de la Brad , Iași 2010
4. IANS PRIEWE, Vinul de la strugure în pahar, Editura Casa, Oradea, 2015.
5. Matthew Iukes, Cartea vinurilor, Editura Paralela 45, Pitești, 2015.
6. SÎRGI C., ZIRONI R., Aspecte inovative ale enologiei moderne. Chișinău, Sigma, 1994.