

REZUMAT

STUDIUL CONDIȚIILOR NATURALE ȘI TEHNOLOGICE CARE DEFINESC POTENȚIALUL VITI-VINICOL AL PODGORIEI DRĂGĂȘANI

Cuvinte cheie: *podgorie, centru viticol, soi, sortiment, struguri, potențial calitativ, producții, vin, compoziție, direcții producție vinicolă*

Scopul studiului a vizat dimensionarea, pe baze obiectiv-științifice, a gradului de favorabilitate pentru viticultură al podgoriei Drăgășani – Vâlcea, în ansamblul ei, și de a stabili potențialul oenologic real al sortimentelor de soiuri pentru vinuri albe, semiaromate, aromate și roșii cantonate în trei din cele mai reprezentative centre viticole.

În condițiile exigențelor privind calitatea ce se cere vinurilor românești, în condițiile concurenței instalate pe piața internă, dar mai cu seamă pe piața mondială de vinuri, un astfel de studiu s-a impus cu necesitate.

Cercetările s-au desfășurat în perioada anilor viticoli 2006, 2007, 2008 și 2009, fiind luate în considerare: centrul Dealul Olt, centrul Greaca-Eforie-Dobrușa, centrul Dealurile Mamului și Beicăi, toate trei în succesiune pe direcția Nord-Sud, acoperind o zonă pe o lungime de 40 – 45 km, între localitățile Orlești din județul Vâlcea și Cârlogani – Schitu din județul Olt.

Cele trei centre viticole prezintă coordonate ecologice bine conturate, conferite de marele râu Oltul, mai multe pârâuri care curg, în general, pe direcția Nord-Vest – Sud-Est cu vărsare în Olt, masive păduroase, tipuri diferite de sol, orografie, expoziții ș.a.

Soiurile din componența celor trei centre, luate în studiu, au fost: Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală și Crâmpoșie – pentru vinuri albe; Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească – pentru vinuri semiaromate și aromate; Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească neagră, Novac, Negru de Drăgășani, Pinot noir – pentru vinuri roșii.

În vederea realizării scopului propus au fost vizate următoarele obiective:

- ✓ OBIECTIVUL 1: „Stabilirea potențialului calitativ, de productivitate și randament al soiurilor din componența sortimentului fiecărui centru viticol, la maturitatea tehnologică”
- ✓ OBIECTIVUL 2: „Precizarea potențialului tehnologic al fiecărui soi, în raport cu anii viticoli și centrele de producție”
- ✓ OBIECTIVUL 3: „Definirea compoziției și calității vinurilor, obținute prin tehnologii riguros controlate și uniforme, pentru aceleași categorii, în cele trei centre viticole”
- ✓ OBIECTIVUL 4: „Ierarhizarea soiurilor și direcțiilor de producție vinicolă din podgoria Drăgășani în funcție de parametrii de productivitate și randament ai strugurilor și cei compoziționali ai vinurilor”.

PRINCIPALELE REZULTATE OBTINUTE

➤ PRIVIND POTENȚIALUL CALITATIV AL STRUGURILOR ÎN RELAȚIE CU AREALUL ȘI CONDIȚIILE CLIMATICE

În același an viticol și centru de producție, caracteristicile de calitate ale strugurilor la maturitatea tehnologică, stabilite la date calendaristice foarte apropiate pentru aceeași direcție vinicolă, diferă în raport cu natura soiurilor din sortimente.

Pentru același soi cultivat în același centru de producție, evoluțiile principalilor parametri de calitate ai strugurilor sunt decisiv influențate de condițiile climatice specifice anilor viticoli:

- în anii cu desprimăvărerii timpurii, cu primăveri și veri călduroase, mai sărace în precipitații și abundent însorite, fenofazele maturării strugurilor se realizează mai devreme, dar la conținuturi mai mari în glucide, antociani și polifenoli, față de aceleași elemente în anii mai răcoroși și mai ploioși;

- în anii cu ultima lună a verii și primele luni ale toamnei mai umede și mai răcoroase, la aceleași date calendaristice fixate pentru maturitatea tehnologică, strugurii sunt mai săraci în glucide, antociani și arome, dar cu conținuturi mai mari în aciditate;

- în anii cu o bună aprovizionare de apă în sol, cu bilanțuri termice, hidrice și de insolație ridicate, maturitatea tehnologică se realizează la date care nu depășesc luna septembrie, dar la conținuturi deosebit de conveniente ale glucidelor, acidității, antocianilor și aromelor.

În cadrul sortimentelor generale ale fiecărui centru de producție, soiurile aparținând celor trei direcții vinicole, păstrează aceeași ierarhie, privind nivelurile principalilor constituenți ai strugurilor indiferent de condițiile climatice ale anilor viticoli.

În condiții climatice asemănătoare celor din anii ciclului experimental toate soiurile din sortimentele celor trei direcții vinicole, în afară de Crâmpoșia selecționată, sunt în măsură să producă vinuri de calitate superioară, cu denumire de origine, prin alegerea celor mai potrivite momente de recoltare, avându-se în vedere evitarea pierderilor inutile de producție.

Deși între anii viticoli au existat pentru anumiți factori climatici diferențe semnificative, între constituenții de bază ai strugurilor aceleiași soi cultivat în același centru de producție diferențele nu înregistrează valori considerabile, ceea ce evidențiază garanția unei reale constanțe în timp și spațiu a produselor finite obținute din fiecare soi.

Potențialul calitativ al strugurilor (reprezentat de conținuturile în glucide, aciditate, antociani, arome) este clar reflectat în compoziția vinurilor.

➤ **PRIVIND PARAMETRII DE PRODUCTIVITATE AI SOIURILOR**

În același areal, în același an viticol și în aceleași condiții de tehnică viticolă, producțiile de struguri sunt și ele atribute ale naturii lor genetice.

Pentru același soi cultivat în același areal, producțiile de struguri sunt influențate de condițiile climatice ale anilor viticoli. Sunt mai mari în anii cu o mai bună aprovizionare cu apă a solului, în relație cu bilanțuri termice și de insolație sporite. Pentru același an viticol și în condiții de tehnică viticolă egale, producțiile aceleiași soi cultivat în cele trei centre nu diferă semnificativ.

Pe ansamblul anilor viticoli considerați și al centrelor de producție, cu cele mai mari producții se înscriu soiurile românești Negru de Drăgășani și Novac (10156 kg/ha și respectiv 10094 kg/ha), urmate de soiurile Crâmpoșie selecționată (cu aproape 10 t/ha) și Tămâioasă românească (9220 kg/ha).

Producții de peste 8,5 t/ha se obțin de la soiurile: Fetească regală, Merlot și Fetească neagră, urmate la mică diferență de Riesling italian (cu 8326 kg/ha).

Cu producții cuprinse între 7,0 și 7,5 t/ha se înscriu soiurile Cabernet Sauvignon, Muscat Ottonel și Fetească albă, iar de la Pinot noir se obțin cu puțin sub 7000 kg/ha (6983 kg/ha).

➤ **PRIVIND COMPOZIȚIA ȘI CALITATEA VINURILOR**

Compoziția și calitatea vinurilor obținute în marele teritoriu al podgoriei Drăgășani, sunt caracterizate în raport cu normele stabilite de legislația vitivinicolă în vigoare, pentru principalele caracteristici și anume: la alcool minimum 10,5 %vol pentru vinurile de calitate și minimum 11,0 %vol pentru vinurile de calitate superioară cu denumire de origine controlată; la aciditate minimum 3,5 g/l (în H₂SO₄); pentru extract nereducător minimum 19,0 g/l la vinurile albe și minimum 23,0 g/l la vinurile roșii.

În condițiile celor patru ani viticoli și pe ansamblul celor trei centre:

- Vinurile albe de Riesling italian, Fetească albă și Fetească regală, în totalitatea lor, nu au înregistrat în niciun caz grade alcoolice sub 12,0 %vol. și nu au ajuns la 13,0 %vol.; au prezentat conținuturi în aciditate cuprinse între 3,95 g/l și 4,50 g/l (în H₂SO₄) și au dispus de conținuturi în extract nereducător cu limite de variație între 19,28 g/l și 20,5 g/l.

- Vinurile albe de Crâmpoșie selecționată s-au prezentat: cu grade alcoolice cuprinse între 8,7 %vol și 11,5 %vol; cu conținuturi în aciditate, în funcție de anii viticoli, nu mai jos de 3,38 g/l, dar nici mai sus de 4,02 g/l (în H₂SO₄); cu conținuturi în extract variabile, între 15,8 g/l și 17,0 g/l.

- Vinurile semiaromate de Sauvignon și cele tipic aromate de Muscat Ottonel și Tămâioasă românească se înscriu cu grade alcoolice de excepție, cuprinse între 12,8 %vol și 13,4 %vol la cele de Sauvignon, constant de peste 13,0 %vol la cele de Muscat Ottonel și situate între 12,6 %vol și 13,02 %vol pentru cele de Tămâioasă românească.

- Pentru vinurile de Sauvignon și Tămâioasă românească, aciditatea totală nu a scăzut în nicio situație sub 3,8 g/l, dar a atins niveluri de peste 4,0 g/l (în H₂SO₄) de mai multe ori. La vinurile de Muscat Ottonel aciditatea este deficitară, frecvent de sub 3,0 g/l și nu mai sus de 3,20 g/l (în H₂SO₄).

- Vinurile semiaromate și aromate, ca produse de macerație peliculară sau clasică, încorporează conținuturi în extract nereducător cu limita inferioară 22,0 g/l și cea superioară la 23,6 g/l, conținuturile mai mari fiind în favoarea vinurilor de Tămâioasă românească. Profilele aromatice terpenice corespund, în toate cazurile, celor mai exigente pretenții.

Calitatea, echilibrul compozițional și caracterul natural al vinurilor semiaromate și aromate de pe cuprinsul podgoriei reies concludent și din proporțiile de glicerol față de alcool și cenușă față de extractul nereducător, cuprinse între 9,14 % și 9,86 % și respectiv între 9,48 % și 9,93 %.

Vinurile roșii obținute din strugurii celor 6 soiuri cultivate în podgorie, în ansamblul timpului și spațiului viticol, evidențiază compoziții fizico-chimice de excepție, corespunzătoare celor mai înalte categorii de calitate:

- conținuturi în alcool cuprinse între 12,0 %vol și 13,3 %vol, în cea mai mare proporție de peste 12,5 %vol;

- conținuturi în aciditate totală cu limite de variabilitate între 3,17 g/l și 3,40 g/l la vinurile de Pinot noir (la care se află și cele mai mari conținuturi în alcool) și între 4,0 g/l și 4,8 g/l (în H₂SO₄) pentru vinurile celorlalte soiuri;

- extract nereducător cu limita inferioară 25,38 g/l (Negru de Drăgășani) și cu limita superioară 28,16 g/l (Pinot noir);

- conținuturile în glicerol, cuprinse între 9,20 g/l și 10,5 g/l se alătură celorlalți parametri de compoziție;

- proporțiile de glicerol față de greutatea alcoolului și cele ale cenușei față de extractul nereducător, situate între 9,55 % și 10,30 % și respectiv între 4,45 % și 10,11 %, „confirmă” înaltele grade de calitate și naturalețe ale vinurilor roșii de Drăgășani.

Valoarea ridicată de ordin oenologic și igienico-alimentar a vinurilor roșii este dată și prin conținuturile de materie antocianică din compoziția lor:

- conținuturi excepționale la vinurile de Cabernet Sauvignon, Novac și Negru de Drăgășani, cuprinse între 700 mg/l și 811 mg/l;

- conținuturi bune și foarte bune la vinurile de Merlot și Fetească neagră, cuprinse între 600 mg/l și 700 mg/l;

- conținuturi mai mici, dar suficiente, în vinurile de Pinot noir, cuprinse între 360 mg/l și 400 mg/l.

Calitatea materiei antocianice din vinurile roșii, cu influență considerabilă de ordin vizual, este dată de proporțiile celor trei categorii de pigmenți, regăsite în nivelurile tonalității culorii și ale indicatorului cromatic de sinteză – cationii flavilium (dA%) cuprinse, pe ansamblul soiurilor, anilor viticoli și centrelor de producție, între 0,453 (Cabernet Sauvignon) și 0,630 (Pinot noir), respectiv între 60,20 % (Pinot noir) și 68,30 % (Cabernet Sauvignon).

➤ **PRIVIND IERARHIZAREA SOIURILOR ȘI A DIRECȚIILOR DE PRODUCȚIE, PE ANSAMBLUL PODGORIEI**

În baza unui sistem de punctaj prestabilit, pentru principalele caracteristici oenologice ale celor 13 soiuri cultivate în podgorie au reieșit următoarele:

- La secțiunea *calitatea strugurilor* la recoltare, primul loc a fost atribuit soiului Cabernet Sauvignon, urmat de Negru de Drăgășani, Novac, Merlot și Tămâioasă românească. Raportul punctaj total / soi aduce în prim plan direcția vinurilor roșii, urmată de direcția vinurilor aromate și semiaromate.

- La secțiunea *parametrii de productivitate și randament*, primul loc, în ierarhia sortimentului general, revine soiului Negru de Drăgășani, urmat de Novac și Tămâioasă românească. Ultimele trei locuri sunt ocupate de Pinot noir, Sauvignon și Cabernet Sauvignon. Raportul punctaj total / soi situează pe prima poziție tot direcția vinuri roșii, urmată de direcția vinuri albe.

- La secțiunea *compoziția și calitatea vinurilor*, în sortimentul general, pe primul loc se plasează soiul Pinot noir, urmat de Cabernet Sauvignon și Merlot, ultimul loc fiind ocupat de Crâmpoșia selecționată. Raportul punctaj total / soi pe categorii de vinuri este net în favoarea direcției vinuri roșii de calitate (cu 68,3 puncte, față de 50,3 puncte pentru categoria vinuri aromate și 25,0 puncte pentru vinuri albe).

Luând în considerare punctajele parțiale pe elemente tehnologice, punctajele totale pe soi și categorii de vinuri și raporturile punctaje generale / soiuri pe categorii de vinuri, reiese, cu certitudine, faptul că în podgoria Drăgășani direcția de producție vinuri roșii de calitate superioară deține prioritatea absolută, urmată de direcția vinuri semiaromate și aromate.

În cadrul direcției vinuri aromate soiul autohton Tămâioasă românească confirmă, încă odată, înaltul potențial calitativ și în bună măsură și capacitatea productivă convenientă.