

STUDIU PRIVIND POTENȚIALUL ANTOCIANIC AL STRUGURILOR ȘI VINURILOR DIN PODGORIILE SEVERINULUI – MEHEDINȚI

STUDY REGARDING THE ANTHOCYANIC POTENTIAL OF GRAPES AND WINES IN SEVERIN – MEHEDINȚI VINEYARDS

GHEORGHÎĂ M., BĂDUCĂ C., MUNTEAN CAMELIA

Universitatea din Craiova

Abstract. *The oenologists are unanimous in admitting that the first feature of the wine the consumer is aware of is the colour. For the authentic red wines, the colour by its chromatic complexity represents a factor with a decisive influence over the next steps of tasting and/or consumption.*

Beginning with the 19th century, the vineyards located on the southern hills of the Mehedinți county became famous for the red wines obtained from autochthonous types of grapes. The well known vineyards of Orevita and Golul Drancei developed significantly, especially after the Second World War by planting important surfaces of Cabernet Sauvignon and Merlot and reduced surfaces of Pinot Noir and Feteasca Neagra..

This paper presents the quantitative and qualitative potential of the anthocyanic matter both in the grapes and in the wines obtained from the grapes mentioned above, during their evolution. It is established that the chromatic structure evolves in an exceptional manner during forming, maturation and aging of the wine, comparable with the one existing in the most famous red wines produced both in Romanian and in the great European viticultural countries.

INTRODUCERE

Din cele mai vechi timpuri, zonele colinare din sudul Mehedinților s-au remarcat prin condiții excelente pentru cultura viței de vie și în special pentru soiurile producătoare de vinuri roșii. În valoroasa lucrare monografică "Agricultura Română din județul Mehedinți", marele savant – agronom Ion Ionescu de la Brad (1868) menționa că "...venitul cel mai mare din vii se scoate din plășile Blahnița și Câmpul, unde se află renumitele podgorii de la Orevița, Rogova, Drância, Oprișorul. Ca soiuri, ilustrul cărturar menționa : Braghina cu boabe roșii, Neagra (Negru moale) cu boabe rotunde, Coarba neagră (Corbul sau Negru vârtos) cu boaba mare și tare ce se coace târziu. Via se culege la Vinerea Mare (14 octombrie stil vechi – 27 octombrie stil nou) și se face vin negru".

Datele statistice din anul 1892 arată că în județul Mehedinți s-au produs 80856 hl vin din care 78502 hl (97%) era vin roșu (Câmu Munteanu și Corneliu Roman – 1900). Aceste cantități de vin roșu proveneau din plantații viticole, care la sfârșitul sec. 19 însumau aproape 16000 ha.

Ciurescu R. Ion (1939) afirma că vinul roșu de Golul Drâncei era "...gros de-l duceai în batistă". Mai înainte, Nicoleanu G. (1900) scria : "...adesea, din cauza marei

bogații în zaharuri, vinurile de Golul Drâncei rămâneau dulci și învechindu-se deveneau excelente vinuri de desert".

După pustiirea filoxerică, în viticultura Mehedinților au fost cuprinse și soiuri străine (în special franceze), alături de cele tradiționale. După cel de-al doilea război mondial s-au extins, cu precădere, soiurile Cabernet Sauvignon și Merlot și într-o mai mică proporție Pinot noir, Fetească neagră, Sangiovese. Aspecte privind calitatea vinurilor roșii obținute din unele dintre soiurile menționate au fost prezentate în câteva lucrări ale specialiștilor craioveni (Teodorescu Șt. și col., 1970, Oprean M. și col., 1973, Dinu I., 1998).

În ultimii ani investigațiile s-au intensificat asupra constituenților polifenolici ai vinurilor roșii obținute în podgoriile Orevița și Golul Drâncei, în lucrarea de față fiind vizat complexul antocianic, principala componentă care conferă specificitatea acestor produse.

MATERIAL ȘI METODĂ

Modelele experimentale, privind cercetările efectuate în perioada 2002 – 2005, au cuprins următoarele aspecte: stabilirea conținuturilor în antociani la maturitatea de recoltare a strugurilor și structura lor cromatică (prin cuantificarea proporțiilor diferitelor categorii de pigmenți); evoluția conținuturilor în antociani la diferite momente ale supramaturării strugurilor, gradul de extracție a antocianilor și proporțiile diferitelor categorii de pigmenți la momentele respective; evoluția parametrilor cromatici ai vinurilor pe parcursul evoluției lor.

Pentru determinări s-au folosit metodele oficiale OIV.

REZULTATE SI DISCUTII

Potențialul antocianic și structura cromatică din strugurii principalelor soiuri pentru vinuri roșii de calitate superioară, cultivate în podgoriile Orevița și Golul Drâncei sunt înscrise în tabelul 1.

Tabelul 1

Conținuturile în complex antocianic și structura cromatică din struguri, la maturitatea tehnologică (medii 2002 – 2004)

Podgoria	Soiul	Conț. în antociani mg/kg boabe	Pig. galbeni Do 420 nm	Pig. roșii Do 520 nm	Pig. albaștri Do 620 nm	dA %
OREVIȚA – VÂNJU MARE	Cabernet Sauvignon	1405	34,1	57,5	8,3	76,6
	Merlot	1265	35,5	56,9	7,4	74,9
	Pinot noir	607	41,9	51,4	6,5	73,4
GOLUL DRÂNCEI - OPRÎȘOR	Cabernet Sauvignon	1396	34,8	55,9	9,1	77,0
	Merlot	1290	36,6	55,0	8,2	75,6
	Pinot noir	672	41,4	52,3	6,1	73,8
	Fetească neagră	1192	40,3	51,7	7,8	75,3

Prin natura lui genetică, structura histologică a bobului și capacitatea de a valorifica superior condițiile naturale, soiul Cabernet Sauvignon acumulează în struguri

cele mai mari conținuturi în antociani, în ambele podgorii, acestea situându-se foarte aproape de 1400 mg/kg boabe. Locul secund este ocupat de soiul Merlot, cu conținuturi în antociani cuprinse între 1260 și 1300 mg/kg boabe. Soiul Fetească neagră acumulează în struguri proporții în antociani cu puțin sub 1200 mg/kg boabe, iar soiul Pinot noir dispune de un potențial antocianic superior pragului de 600 mg/kg boabe, fără a ajunge la 700 mg/kg boabe.

Structura cromatică, dată de proporțiile diferitelor categorii de pigmenți este diferită de la un soi la altul. Astfel, în complexul antocianic al strugurilor soiului Cabernet Sauvignon proporțiile pigmenților galbeni-portocalii cunosc cele mai mici valori (34,1 – 34,8 %), iar cei albaștri se situează pe primul loc (8,3 – 9,1 %). Cumulate cele mai mari proporții de pigmenți roșii și albaștri, devine explicabilă intensitatea colorantă remarcabilă a extraselor antocianice din strugurii soiului Cabernet Sauvignon, aspect evidențiat și de valorile mărimii cationi flaviliu (dA % - 76,6 – 77).

În conținuturile modeste de antociani din strugurii soiului Pinot noir pigmenții galbeni ocupă primul loc (41,4 – 41,9 %), iar cei albaștri ultimul loc (6,1 – 6,5 %), ceea ce reprezintă un avantaj de ordin cromatic.

La soiurile Merlot și Fetească neagră proporțiile diferitelor categorii de pigmenți sunt intermediare, realizând o structură cromatică echilibrată, cu valențe pozitive sub aspect vizual.

Datele menționate în tabelul 2 semnifică evoluția conținuturilor în antociani din struguri și gradul de extracție a lor la diferite momente ale fenofazei de supramaturare. Se constată că, în general, pe măsura înaintării în supracoacere conținuturile în antociani scad, cu o anumită intensificare la Cabernet Sauvignon, în intervalul MD + 10 zile și MD + 15 zile.

Tabelul 2

Conținuturile în antociani din struguri și gradul de extragere a lor, în funcție de epoca de recoltare în supramaturare. Orevița – 2003

Soiul	STADIUL DE SUPRAMATURARE								
	MD			MD + 10 Z			MD + 15 Z		
	Antoc. mg/kg boabe	Antoc. extrași mg	% extrag.	Antoc. mg/kg boabe	Antoc. extrași mg	% extrag.	Antoc. mg/kg boabe	Antoc. extrași mg	% extrag.
Cabernet Sauvignon	1402	583,2	41,6	1392	644,5	46,3	1325	686,4	51,8
Merlot	1235	524,9	42,5	1206	568,0	47,1	1196	608,8	50,9
Pinot noir	631	258,0	40,9	605	274,6	45,4	582	284,6	48,9

Condiții tehnologice de experimentare: SO₂ – 50 mg/l; Adăugare LSA; Durata de macerare 120 ore; T⁰ macerare 27-28⁰C ; Omogenizare faze mustuală – 6 ore/zi.

La toate cele 3 soiuri urmărite, deși conținuturile în antociani scad continuu, crește, în schimb, extractibilitatea lor, datorită degradării pereților antocianoplastelor hipodermei, sub acțiunea propriilor enzime pectolitice. Astfel, proporțiile de antociani extrași cresc de la 41,6 % până la 51,8 % (Cabernet Sauvignon), de la 42,5 % până la 50,9 % (Merlot) și de la 40,9 % până la 48,9 % (Pinot noir).

Dar și structura cromatică a vinurilor obținute prezintă o configurație diferită (tab. 3). Pe ansamblu, pe măsura înaintării în supramaturare a strugurilor – materie primă, în complexul antocianic extras sub acțiunea factorilor biotehnologici, uniform aplicați, cresc proporțiile de pigmenți galbeni și roșii și scad proporțiile de pigmenți albaștri, ceea ce reprezintă încă un avantaj de ordin calitativ al colorației vinurilor, chiar și când sunt mai tinere.

Tabelul 3

Proporțiile diferitelor categorii de pigmenți din materia colorantă a strugurilor la diferitele momente de recoltare

Soiul	STADIUL DE SUPRAMATURARE								
	MD			MD + 10 Z			MD + 15 Z		
	Pig. galbeni %	Pig. roșii %	Pig. albaștri %	Pig. galbeni %	Pig. roșii %	Pig. albaștri %	Pig. galbeni %	Pig. roșii %	Pig. albaștri %
Cab. Sauvig.	33,9	55,2	10,9	34,6	56,2	9,2	35,2	56,6	8,2
Merlot	34,6	55,7	9,7	35,6	56,0	8,4	36,4	56,3	7,3
Pinot noir	41,1	51,1	7,8	43,5	49,6	6,9	45,6	48,3	6,1

CONCLUZII

Condițiile naturale deosebit de favorabile viței de vie, existente în podgoriile Orevița și Golul Drâncei își pun semnificativ amprenta și asupra conținuturilor bogate în antociani din strugurii soiurilor Cabernet Sauvignon, Merlot și chiar din cei ai soiului autohton Fetească neagră. Prin natura lui genetică, soiul Pinot noir acumulează proporții mai mici de antociani, dar comparabile cu cele din strugurii aceluiași soi cultivat în podgorii reputele din Europa.

În supramaturarea strugurilor – condiție ce se cere, în general pentru obținerea vinurilor roșii de înaltă clasă, conținuturile în antociani scad pe măsura înaintării în această fenofază, crește în schimb gradul de extractibilitate al lor, iar structura cromatică a vinului obținut se îmbunătățește substanțial.

BIBLIOGRAFIE

1. Ciurescu R.I., 1939 – *Vinuri normale, vinuri anormale*. Ed. Bucovina, București.
2. Dinu I., 1998 - *Orevița și Golul Drâncii. Podgorii reputele pentru vinuri roșii*. Teză de doctorat, Univ. din Craiova.
3. Ionescu Ion de la Brad, 1868 - *Agricultura românească din județul Mehedinți*. Imprimeria Statului.
4. Munteanu Cârmu V., Roman C., 1900 – *Vinurile României. Studiul economic și chimic*. Institutul de arte grafice Eminescu, București.
5. Nicolescu G., 1900 - *Introduction L'Ampelographie Roumanie*. Bucarest.
6. Oprean M., Teodorescu Șt., Gheorghită M., Popa A., Pârvu I., Isuf N., Dinu I., 1974 - *Compoziția și caracteristicile vinurilor roșii din podgoriile și centrele viticole de pe solurile brun-roșcate de pădure ale Podișului Getic și de pe nisipurile Olteniei*. Analele I.C.V.V. Valea Călugărească, pag. 539-565.
7. Teodorescu Șt., Gheorghită M., 1970 – *Vechi podgorii ale Olteniei care au început să renască. Despre compoziția și calitatea vinurilor de Orevița și Golul Drâncei*. Revista de Horticultură și Viticultură, nr. 1, pag. 54-72.