

RESEARCHES REGARDING LOCAL VITICULTURAL GERMOPLASM FROM ARAD COUNTY

Dobrei A., Mihaela Mălăescu, Iasmina Savescu, T. Cristea

Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Faculty of
Horticultural, 119, Calea Aradului, 300645, Timisoara, Romania

Key words: soiuri și biotipuri locale, vița de vie, Arad.

REZUMAT

Cercetările s-au desfășurat în mai multe localități din județul Arad, județ cu o tradiție deosebită pentru cultivarea viței de vie. Ele au vizat soiurile și biotipuri locale întâlnite în viile particulare sau în curțile și grădinile populației. Au fost efectuate deplasări pentru identificarea soiurilor și biotipurilor, s-au prelevat probe și s-au făcut observații și determinări cu privire la caracterele ampelografice, însușirile biologice și caracteristicile tehnologice.

După calitățile strugurilor, biotipurile locale au fost împărțite în 3 grupe: soiuri destinate consumului în stare proaspătă, soiuri cu însușiri mixte pentru masă și vin și soiuri cu însușiri specifice pentru vin. Rezultatele au fost analizate comparativ cu soiurile Chasselas dore, Fetească regală și Cabernet Sauvignon, considerate martori. În urma analizării rezultatelor au fost reținute ca fiind interesantă pentru cercetare 20 de soiuri și biotipuri locale.

INTRODUCERE

Zona de vest a României este o zonă cu o deosebită tradiție în domeniul viticulturii, în această zonă vița de vie se cultivă de secole atât în arealele viticole delimitate cât și în curțile și grădinile familiale. Încă din cele mai vechi timpuri existau aici numeroase soiuri și biotipuri locale deosebit de valoroase, care au făcut ca faima vinurilor obținute pe aceste meleaguri să fie cunoscută inclusiv la majoritatea curților regale ale Europei din acele timpuri.

Din păcate foarte multe soiuri și biotipuri locale s-au pierdut în negura vremurilor existând riscul în continuare a erodării germoplasmei viticole locale. Soiurile și biotipurile locale pot reprezenta o sursă importantă de variabilitate și de obținere a unor produse tipice autentice care să poarte amprenta locului de origine capabile să se impună pe piața mondială a viei și vinului.

MATERIAL ȘI METODĂ

Cercetările au fost efectuate în cursul anului 2007 în mai multe zone viticole și localități din județul Arad, cu scopul de a identifica soiuri și biotipuri locale cu însușiri valoroase, importante pentru știința și practica viticolă.

În cursul deplasărilor în teren au fost identificate și prelevate probe de la peste 100 de soiuri și cultivare locale de pe teritoriul județului Arad. În urma prelevării probelor și analizării datelor privind însușirile ampelografice, fizico-chimice și

tehnologice au fost reținute ca fiind interesante pentru desfășurarea ulterioară a cercetării 20 de cultivare locale.

Cele 20 de cultivare locale reținute în continuare se găsesc pe teritoriul localităților prezente în tabelul nr. 1. Din cele 20 de biotipuri locale 9 prezintă însușiri specifice soiurilor de struguri pentru masă, 8 se pretează pentru vinificație iar 3 prezintă însușiri mixte, pretându-se la vinificare sau consum în stare proaspătă.

Tabelul 1

Distribuția soiurilor și biotipurilor locale pe localități

Arealul	Localitatea	Soiuri și biotipuri locale descoperite			Total
		Masă	Vin	Mixt	
ARAD	Roșia	1	4	1	6
	Paulian	2	-	-	2
	Mîsca	2	-	-	2
	Măderat	2	2	2	6
	Ineu	2	2	-	4
TOTAL		9	8	3	20

Pentru stabilirea denumirii soiurilor și cultivarelor locale s-a apelat la numeroase criterii (denumirea locală populară în cazul în care există, inițialele localităților în care au fost descoperite, inițialele străzilor pe care au fost descoperite, numărul casei gospodariilor, însușirile ampelografice și tehnologice predominante, etc.).

REZULTATE OBTINUTE

Pentru caracterizarea ampelografică a cultivarelor s-au făcut referiri la cei mai importanți descriptori ampelografici: frunza, strugurele și bobul (tabelul 2).

Tabelul 2

Descrierea ampelografica

Soiul\biotip	Localitatea	Frunza	Strugurele	Bobul
Alb aromat de Roșia	Roșia	mare, cuneiformă, întreagă.	mic, cilindric, aripat cu boabe așezate potrivit de des	mic, sferic, pielița verde-gălbui acoperită cu pruină.
Aripat roz de Roșia	Roșia	mijlocie, rotundă, trilobată	Mic-mijlociu, cilindric, aripat, cu boabe rare.	aproape sferic, de mărime mijlocie. Pelița-groasă, de culoare roz.
Negru bătut de Roșia	Roșia	mare, cordiformă, pentalobată.	mărime mijlocie, formă cilindrică, aripat, cu boabe dese.	.sferic spre ovoidal, mic-mijlociu. Pelița este de culoare neagră, subțire.
R D negru	Roșia	mărime mijlocie, pentalobată	mic, cilindric, aripat.	mijlociu spre mare, sferic, așezat rar în ciorchine. Pelița negru-albăstruie
Aromat roz	Roșia	Mijlocie, rotundă, pentalobată	mijlociu, formă conică, cu boabe așezate rar în ciorchine.	sferic, ovoidal, de mărime mijlocie. Pelița-roz albăstruie
Aromat roz	Roșia	Mijlocie, rotundă, pentalobată	mijlociu, formă conică, cu boabe așezate rar în ciorchine.	sferic, ovoidal, de mărime mijlocie. Pelița-roz albăstruie
R B Alb.	Roșia	mică, cuneiformă,	mijlociu, formă conică,	Mic, sferic, pielița-verde

		trilobată	aripat,cu boabe rare	translucid
Alb de Paulian	Paulian	Mică, rotundă, întreagă	Mijlociu, cilindric alungit, cu boabe rare	Mijlociu spre mare, neuniform ca mărime,sferic-ovoidal pielița-galben-aurie, translucidă
Negru de Paulian	Paulian	Mică-mijlocie, reniformă, tri-pentalobată	Mare, conic, cu boabe rare	Mare, ovoidal, pielița – neagră-albăstruie, cu pruină densă
Albă de Mîsca	Mîsca	Mare, trilobată cu tendințe de pentalobie	Mare, rămuros, cilindro-conic	Mare, sferic, pielița-galben-aurie, cu nuanțe ruginii
Negru de Mîsca	Mîsca	Mijlocie, pentalobată, cordiformă	Mare spre foarte mare, cilindro-conic, cu prima ramificație foarte dezvoltată	Mijlociu spre mare, ușor ovoidal, pielița- neagră-albăstruie
Frumoasă albă de Măderat	Măderat	Mijlocie-mare, tri sau penta lobată	Cilindro-conic, cu primele ramificații dezvoltate	Sferic, pielița-galben-verzuie, translucidă
Alb de Măderat 606	Măderat	Mică, rotundă	Mărime mijlocie,ușor rămuros, conic	Mic, neuniform ca mărime, ușor ovoidal, pielița albă ușor translucidă
Mustoasă de Măderat	Măderat	Mijlocie, cordiformă, pentalobată	Mare, cilindro-conic bătut cu boabe foarte dese	Mic spre mijlociu, sferic deformat, pielița verde-gălbui cu pruină densă
Mustoasă de Măderat-selecție clonală	Măderat	Mijlocie, rotundă, aproape întreagă, cu sinusuri superficiale	Conic, foarte mare, cu primele ramificații mai dezvoltate, cu boabe foarte dese.	Mijlociu, sferic, pielița verzuie cu pruină.
Nănașă de Măderat	Măderat	Mijlocie, trilobată, aproape reniformă	Cilindro-conic, aripat, cu boabe rare	Mijlociu, sferic, Pelița neagră-albăstruie
Alb Rezistent de Măderat 606	Măderat	Mijlocie-mare, pentalobată	Cilindro-conic, aripat, cu boabe rare	Mijlociu, feric-ovoidal, pielița-verzuie, translucidă
Ineu 1 Ruja rosie	Ineu	Mijlocie, pentalobată	Mijlociu, conic-cilindroconic, cu boabe așezate des în ciorchine	Mijlociu spre mic, sferic, pielița-roz
Ineu 2	Ineu	mijlocie, tri-pentalobată	Mijlociu, cilindroconic, boabe așezate des în ciorchine	Mic, sferic, pielița-neagră cu pruină densă
Ineu 4	Ineu	Mijlocie, pentalobată	Mare, cilindroconic sau conic, cu boabe rare	Foarte mare, ovoidal, pielița-verde gălbui cu pruină densă
Ineu 6	Ineu	Mare, pentalobată	Mare, conic sau cilindroconic, cu vârful curbat, cu boabe dese	Foarte mare, ovoidal, pielița-verde albicioasă

Caracteristicile tehnologice și fizico-chimice ale cultivarelor se prezintă separat pe direcții de producție: soiuri de struguri destinate consumului în stare proaspătă, soiuri de struguri cu însușiri mixte pentru consum în stare proaspătă și pentru vinificație și soiuri de struguri destinate producerii vinului (tabelele 3,4,5).

Pentru o interpretare cat mai exacta rezultatele se prezintă comparativ cu soiurile Chasselas dore, Fetească regală și Cabernet Sauvignon, considerate martori.

În cazul soiurilor care prezintă caracteristici asemănătoare soiurilor pentru masă este foarte important aspectul comercial al strugurilor, știut fiind faptul că strugurii pentru masă sunt fructe care „se consumă mai întâi cu ochii”. Din acest punct de vedere se remarcă prin aspectul deosebit al strugurilor, cultivarele: Alb de Păulian, Negru de Păulian, Albă de Mâsca, Frumoasă albă de Măderat, Ineu 4, Ineu 6.

Ținând cont de faptul de soiurile și biotipurile locale de struguri se cultivă după o tehnologie simplă în care tratamentele fitosanitare lipsesc cu desăvârșire, putem considera strugurii acestora ca fiind produse ecologice, la mare căutare de către consumatorii țărilor europene. Acești struguri obținuți în sistemul tradițional fără

folosirea produselor chimice sunt produse fără efecte negative asupra sănătății organismului.

Tabelul 3

Caracteristici tehnologice și fizico-chimice ale soiurilor și biotipurilor locale de struguri, pentru consum în stare proaspătă

Soiul Biotipul	Localitatea	Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Indice gluco-acidimetric	Producția marfă % din total	Zahăr (diferență față de martor)	Greutatea medie a ciorchinelul (grame)
Albe							
Alb rezistent de Măderat 606	Măderat 606	190	3,02	62,91	78	+ 15	230
Frumoasă Albă de Măderat	Măderat 606	198	2,98	66,44	82	+23	300
Albă de Măsca	Măsca	132	4,2	31,42	76	-43	300
Alb de Păulian	Păulian	143	3,8	37,63	79	-32	175
Ineu 4	Ineu	168	4,2	40,0	76	-7	653
Ineu 6	Ineu	134	5,0	26,8	75	-41	507
Aromat roz	Roșia	173	3,1	55,8	68	-2	115
Roșii							
Negru de Măsca	Măsca	131	3,84	34,11	92	-44	540
Negru de Păulian	Paulian	128	3,6	35,55	94	-47	480
Chasselas dere/Mt	Timisoara	175	3,15	55,55	72	-	

Soiurile și biotipurile pentru consum în stare proaspătă reținute se caracterizează printr-un conținut diferit de zahăr, variind între 198 g/l în cazul soiului Frumoasă albă de Măderat și 128 g/l la soiul Negru de Păulean. În majoritatea cazurilor soiurile prezintă un raport echilibrat între zaharuri și aciditate după cum reiese și din valorile indicelui glucoacidimetric.

În ceea ce privește greutatea medie a unui ciorchine soiurile au valori cuprinse între 115 grame și 653 grame. Se remarcă printr-o greutate mare a strugurilor soiurile: Ineu 4 cu 653 grame, Negru de Măsca cu 540 grame și Ineu 6 cu 507 grame.

În tabelul 4 prezentăm soiurile și biotipurile locale care prezintă însușiri mixte, comparativ cu soiul Chasselas dore, soi de struguri pentru masă dar care poate fi utilizat și în vinificație.

Aceste soiuri prezintă în marea lor majoritate un aspect comercial plăcut, apropiat de cel al strugurilor pentru masă, iar unele au o compoziție chimică echilibrată, pe care le recomandăm și pentru folosirea la obținerea unor vinuri de larg consum, savuroase, echilibrate dar cu o tărie alcoolică mai redusă, aceasta fiind și una dintre tendințele pe plan mondial în vinificație. Din această grupă remarcăm soiul Nănașă de Măderat.

Tabelul 4

Caracteristici tehnologice și fizico-chimice ale soiurilor și biotipurilor locale de struguri cu însușiri mixte

Soiul /	Localitatea	Zahăr	Aciditate	Indice gluco-	Potențial	Zahăr
---------	-------------	-------	-----------	---------------	-----------	-------

Biotipul		(g/l)	(g/l H ₂ SO ₄)	acidimetric	alcoolic	(diferență față de martor)
Albe						
RB Alb	Roșia	153	5,1	30	9	-22
Alb de Măderat 606	Măderat	149	5,2	28,65	8,76	-26
Roșii						
Nănașă de Măderat	Măderat 606	178	4,6	38,69	10,47	+3
Chasselas dore Mt	Timisoara	175	3,15	55,55	10,29	-

Din cele 8 cultivare recomandate pentru producerea de vinuri au fost prelevate probe care s-au vinificat în minipartizi de vin. Pentru condiții egale de prelucrare s-a folosit aceeași tehnologie de vinificare pentru toate cultivările în funcție de grupa acestora: cultivare pentru vinuri roșii, cultivare pentru vinuri albe și aromate.

Tabelul 5

Caracteristici tehnologice și fizico-chimice ale soiurilor și biotipurilor locale de struguri, pentru vin

Soiul Biotipul	Localitatea	Zahăr (g/l)	Aciditate (g/l H ₂ SO ₄)	Indice gluco- acidimetric	Potențial alcoolic	Zahăr (diferență față de martor)
Albe						
Mustoasă de Măderat	Măderat	173	6,6	26,21	10,17	-15
Mustoasă de Măderat -selectie clonală	Măderat	167	6,9	24,20	9,82	-21
Alb aromat de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	165	6,2	26,61	9,70	-23
Aripat roz de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	116	7,9	14,68	6,82	-72
Ineu 1	Ineu	160	4,3	37,2	9,41	-28
Fetească Regală Mt	Timișoara	188	4,3	43,72	11,05	-
Roșii						
Negru bățut de Roșia	Roșia nr.90 Salcu	185	3,7	50	10,88	-9
RD negru	Roșia	149	6,2	24,03	8,76	-45
Ineu 2	Ineu	193	3,5	55,14	11,35	-1
Cabernet Sauvignon Mt	Timișoara	194	3,5	55,42	11,41	-

La începutul fermentației la majoritatea soiurilor mustul prezenta o compoziție echilibrată. La unele soiuri conținutul ridicat de zahăr permite obținerea unor vinuri de calitate care se pot vinifica în vinuri seci, demiseci, demidulci sau dulci, satisfăcând astfel cerințele unei palete largi de consumatori (Negru bățut de Roșia, Ineu 2).

Alte soiuri se remarcă printr-un plus de aciditate pretându-se astfel pentru obținerea spumantelor și a spumoaselor sau putând fi utilizate ca și corectoare de aciditate la soiurile deficitare sau în anii călduroși, secetoși.

Concluzii

Zona de referință se remarcă printr-o abundență de soiuri și biotipuri locale, unele cu adevărat foarte valoroase, care în marea lor majoritate sunt foarte puțin cunoscute, poate doar de acei în a căror gospodărie se găsesc.

Aproape toate soiurile și biotipurile locale reținute se cultivă după o tehnologie minimală, care se rezumă la tăiere și recoltare, eventual 1-2 prașile.

Tratamentele fitosanitare în majoritatea cazurilor lipsesc, sau se limitează la 1-2 stropiri cu zeamă bordeleză, ceea ce ne determină să afirmăm că strugurii obținuți pot fi considerați struguri ecologici.

Cu toate cele menționate există numeroase soiuri și biotipuri locale care se remarcă prin producții mari, aspect comercial plăcut al strugurilor și conținut echilibrat în zaharuri și aciditate. Ne întrebăm cum s-ar comporta aceste soiuri în cazul unei tehnologii de cultură bazată pe principii științifice.

BIBLIOGRAFIE

1. Dobrei A., Rotaru Liliana, Morelli Silvano, 2008, Ampelografie, Ed. Solness, Timișoara;
2. Dobrei A. Și col., 2005, The behaviour of some local grape varieties cultivated in the west part of Romania in different climate conditions, Cercetări științifice, seria a IX-a, Horticultură, Ed. Agroprint, Timișoara;
3. Mihalca A., Lazea E., 1990, Tradițiile și experiența culturii viței de vie în zona Aradului, Ed. Ceres, București;
4. Mihalca A. , 2007, Viticultura arădeană după anul 1944, Ed. Multimedia internațional, Arad.

