

Soiurile romanesti de vita de vie, surse de autenticitate



Descriere imagine:
Ciorchine de struguri din soiul Feteasca

Aderarea României la UE a creat oportunitati, dar si obligatii pentru viticultura româneasca. Acum, avem la dispozitie o piata mai mare pentru desfacerea vinurilor, dar, în acelasi timp, si o concurenta mai acerba. În aceste conditii, activitatea din viticultura trebuie bine gândita si eficientizata pentru a putea face fata unei pietei dinamice si unei concurente ridicate, inegale si uneori chiar neloiale.

Reusita asigurata prin alegerea soiurilor autohtone

Succesul vinurilor românesti depinde de sortiment, de tehnologie, de munca, de pasiune, de seriozitate si, nu în ultimul rând, de un dram de noroc. Dar, cum norocul si-l mai face si omul, este bine ca înainte de înfiintarea plantatiei sa ne documentam serios, pentru a avea o afacere reusita.

O conditie primordiala a succesului este alegerea soiurilor. Solutii viabile în acest sens ar putea fi soiurile autohtone, mai putin cunoscute pe plan mondial, dar, care sunt mai bine adaptate conditiilor ecologice ale tarii noastre si, în multe cazuri, prezinta însusiri foarte valoroase.

Consumatorul european, dar si cel autohton, a devenit din ce în ce mai avizat, mai informat si mai pretentios, astfel încât doreste sa consume vinuri de calitate, tipice, autentice, care sa poarte amprenta locului de provenienta. Din paleta ampla a soiurilor românesti, în acest numar va prezentam Feteasca neagra si Tamâioasa româneasca.

Feteasca neagra produce vinuri armonioase

Soi vechi românesc, Feteasca neagra este cunoscută încă din vremea dacilor și a apărut în urma unei selecții populare, având originea în valea râului Prut, în jurul localității Uricani, din județul Iași. În România, mai este cunoscută și sub denumirile de Pasareasca, Coadă rânduiciei sau Poama fetei neagra.

Caractere ampelografice:

- Frunza adultă este de mărime mijlocie, cuneiformă, pentalobată, cu lobul terminal alungit și ascuțit;
- Strugurii sunt mijlocii, spre mari (200-230 g în medie), cilindro conici, aripați, cu boabele așezate des pe ciorchine;
- Bobul este mijlociu, sferic, cu pielea groasă, de culoare negru violacee, acoperită cu multă pruina;
- Pulpa este zemoasă, cu mustul incolor, având gust plăcut.

Însușirile agrobiologice și agrotehnice. Soiul are o perioadă scurtă de vegetație (150-160 zile), timp în care temperatura activă trebuie să atingă 2600-2800°C. Prezintă o vigoare de creștere foarte mare, cu dezvoltare vegetativă puternică și fertilitate scăzută, 35-40 la sută dintre lastari fiind fertili.

Dezmugurește în prima parte a lunii aprilie, iar pânga strugurilor începe în august, maturarea deplină realizându-se la 2-3 săptămâni după soiul Chasselas doré (epoca a IV-a);

Rezistența biologică. Prezintă o rezistență foarte bună la ger (-22°C...-24°C), dar și la seceta și este sensibil la mănă și fainare, și mijlociu rezistent la putregaiul cenușiu, la molii și la acarieni. Necesită cultivarea pe terenuri mai puțin fertile, scheletice, calcaroase, iar la tăiere se lasă cantități mari de lemn multianual, care, totodată, favorizează și o mai bună diferențiere a mugurilor de rod.

Se pretează la conducerea pe tulpini înalte și semiînalte, cordon bilateral simplu sau dublu, cu tăiere în elemente scurte de rod. La tăiere se atribuie sarcini mari de rod de 20-25 ochi/mp, repartizată pe cepi de 2-3 ochi.

Însușirile tehnologice. Soiul acumulează multe zahăruri, 200-250 g/l, cu aciditate echilibrată, de 4,7-5,5 g/l H₂SO₄, vinurile obținute fiind armonioase. Prin supramaturare, concentrațiile în zahăr ating 250-270 g/l, astfel ca vinurile fac parte din categoria celor cu denumire de origine. Productiile de struguri sunt variabile, de la 6-8 t/ha, până la 10-12 t/ha.

Tamâioasa românească, un soi cu ?pretentii''

Se presupune că soiul este originar din vechea Elada, cunoscut sub numele de «Anathelicon moschaton», iar în perioada imperiului roman purta denumirea de «Apinae». Raspândit în țările din jurul bazinului Marii Mediterane, la noi a apărut înainte de invazia filoxerei.

Caracterele ampelografice:

- Frunza adultă este mijlocie, orbiculară, trilobată sau pentalobată, cu sinusurile laterale slab schitate;
- Strugurii sunt mijlocii, conici, sau cilindro-conici, uneori biaripați, cu boabe dese;
- Bobul este mijlociu, sferic, cu pielea de culoare galben-verzuie, cu pete ruginii pe partea înșorită;

- Pulpa este consistenta, cu gust dulce.

Însusirile agrobiologice si agrotehnice. Este un soi cu perioada mijlocie de vegetatie (165-175 zile) si cerinte ridicate heliotermice, necesitând 3200-3800oC temperatura globala. Are vigoare mijlocie de crestere si fertilitate buna, 55-65 la suta din lastari fiind fertili. Dez mugureste târziu, la finele lunii aprilie. Pârnga strugurilor se declanseaza la sfârșitul lunii iulie, iar maturarea se realizeaza la 2-3 saptamâni dupa soiul Chasselas doré.

Rezistente biologice. Soiul este sensibil la ger (-18oC-20oC), la seceta sau la excesul de umiditate si puternic atacat de boli, de moliile strugurilor si de viespi.

Se cultiva pe areale bine delimitate, având plasticitate ecologica redusa si în zone unde toamna este lunga si însorita, lipsita de precipitatii, care sa permita acumularea lenta a zaharurilor si aromelor în must, supramaturarea strugurilor producându-se concomitent cu botritizarea lor.

În plantatii, se conduce pe tulpini semiînalte si cordon bilateral, cu taiere în verigi de rod (cepi de 2 ochi si cordita de 5-6 ochi), sau în elemente lungi de rod (coarde de 10-12 ochi). Sarcina la taiere este moderata de 12-16 ochi/mp. În vederea supramaturarii, la Tamâioasa româneasca se recomanda desfrunzitul partial al strugurilor la intrarea lor în pârnga.

Însusirile tehnologice. La maturarea deplina, strugurii acumuleaza 200-210 g/l zaharuri, iar prin supramaturare atinge 250-270 g/l si poate depasi usor aceste valori, fara ca aciditatea totala a mustului sa coboare sub 4,5-5 g/l H₂SO₄. Productiile de struguri sunt de 5-8 t/ha, dar pot atinge 10-14 t/ha în conditiile unei tehnologii corespunzatoare si daca anii sunt favorabili.

SFAT PRACTIC

O atentie deosebita trebuie acordata fungicidelor cuprice, deoarece soiul Tamâioasa româneasca este sensibil la ionul de Cu²⁺, care induce distrugerea aromelor varietale. De aceea, este bine ca la intrarea în pârnga sa se sisteze aplicarea acestor fungicide.

Articol publicat în revista Ferma nr. 2(69)/2009

Alin Dobrei