

TEHNOLOGII DE PRODUCERE A VINURILOR

Valeriu D. Cotea



OPERA OMNIA

MOLDOVA

VALERIU V. COTEA

VALERIU D. COTEA

**TEHNOLOGII
DE PRODUCERE
A VINURILOR**

TIPO MOLDOVA

Coperta: *Cristian Almășanu*

Consilier științific:
Prof. univ. dr. Cătălin Bordeianu

Redactor: *Aurel Ștefanachi*

© Tipo Moldova

Editura Tipo Moldova este acreditată de Consiliul Național al
Cercetării Științifice din Învățământul Superior (C.N.C.S.I.S.)

Iași, 2010

Tipo Moldova,
E-mail: office@tipomoldova.ro

CUPRINS

ARGUMENTE (autor: Valeria D. Costea)	1
1. DEFINIREA ȘI CLASIFICAREA VINURILOR	11
1.1. Definiția a purtării vinului românesc în conforma Articolul 27 Tratatul European	13
1.2. Clasificarea vinurilor	18
1.3. Condițiile de calitate ale vinurilor	18
2. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR ALBE	21
2.1. Tehnologii de producere a vinurilor albe de masă	27
2.2. Tehnologii de producere a vinurilor albe de calitate	28
2.2.1. Vinuri albe seci	26
2.2.2. Vinuri albe demiseci și demidulci	32
2.2.2.1. Trănkőleány vinurilor produse în regiunea viticolă a țării de zărit	34
2.2.3. Tehnologii de producere a vinurilor albe de elită	40
2.2.3.1. Vinuri albe de elită produse în România	48
Vinuri de Cîmpulung	48
Vinuri de Mădăraș	60
2.2.3.2. Vinuri albe de elită produse în Franța	64
Vinuri de Sancerre	64
Vinuri de poartă	71
2.2.3.3. Vinuri albe de elită produse în Ungaria	78
Vinuri de Tokaj	78
2.2.3.4. Vinuri albe de elită produse în Italia	84
Cascina	86
Vino Saffo	86
Riesling	91
Alte vinuri din nordul Italiei	103
2.2.3.5. Vinuri albe de elită produse în Germania	108
2.2.3.6. Vinuri albe de elită produse în Grecia	111
Vinuri de Santorini	114
Vinuri de Santorini	114
Vinuri de Lesvos	118
2.2.3.7. Vinuri albe de elită produse în Cipru	118
Vinuri Comandaria	116
2.2.4. Vinuri albe aromatizate	119
2.2.4.1. Vinuri albe aromatizate produse în România	121
2.2.4.2. Vinuri albe aromatizate produse în Italia	124
Vinuri Isole Eolie	128
Ranella	126
Alte vinuri aromatizate din Italia	127

2.2.4.3. Vinurile albăstruie produse în Franța	128
2.2.4.4. Alde vinuri franceze	130
3. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR ROȘII	133
3.1. Tehnologii de producere a vinurilor roșii din Italia	136
3.2. Tehnologii de producere a vinurilor roșii din Chile	137
4. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR ROȘII	141
5. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR LICUROASE	145
5.1. Istoria și prezentarea vinurilor licuroase	146
5.2. Tehnologii de producere a vinurilor licuroase	147
5.3. Vinuri licuroase	158
5.3.1. Vinurile licuroase produse în Spania	159
Vinurile de Malaga	162
Alte vinuri licuroase din Spania	167
5.3.2. Vinurile licuroase produse în Portugalia	168
Vinurile de Port	169
Vinurile de Madeira	188
Alte vinuri licuroase din Portugalia	201
5.3.3. Vinurile licuroase produse în Italia	205
Vinurile de Marsala	205
Alte vinuri licuroase din Italia	214
5.3.4. Vinurile licuroase produse în Franța	215
Vinurile de Jerez	215
Flocos de Champagne	280
Floc de Champagne	285
Măscăruț de Jerez	286
5.3.5. Vinurile licuroase produse în Grecia	286
5.3.6. Vinurile licuroase produse în România	243
Vinul Buzăneanu de Bărbănt	244
6. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR PELICULARE	287
6.1. Vinuri peliculare produse în Spania	287
Vinurile de Xeres	287
Alte vinuri peliculare din Spania	290
6.2. Vinuri peliculare produse în Franța	282
Vinurile de Sauternes de Jura și de Jura	282
6.3. Alte vinuri peliculare	289
7. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR AROMATIZATE	287
7.1. Vinurile peliculare	289
7.2. Retina	286
7.3. Verminal	263
7.4. Bitter	307
8. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE A VINURILOR EFERVESCENTE	311
8.1. Distribuția vinurilor spumante	312
8.2. Tehnologii de producere a vinurilor spumante prin metoda clasică	319
8.2.1. Tehnologii de producere a vinurilor spumante prin metoda clasică de fermentare în butoi	317
8.2.2. Tehnologii de producere a vinurilor spumante prin metoda clasică de fermentare în butoi	326

8.2.3. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda transfecului izobarometric (transvazien)	350
8.2.4. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda de fermentare în cisterne de presiune (Charmat metoda)	357
8.2.5. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin fermentare în Brix continuu	362
8.3. Tehnologia de producere a vinurilor spumante printr-o singură fermentare	368
8.4. Tehnologia de producere a vinurilor schumate	372
8.5. Tehnologia de producere a vinurilor spumante	373
8.6. Tehnologia de producere a vinurilor perlante	380
BIBLIOGRAFIE	385
REZUMAT	386
RÉSUMÉ	417
ABSTRACT	441
SOMMAIRE	463
CONTENTS	467

ARGUMENT

Cititorul se află în fața unei cărți oarecum neconvenționale, întrucât ea mută accentul de pe tehnologiile de vinificație clasice pe altele, mai puțin cunoscute, dar care stau la baza obținerii unor vinuri urmasii apreciate ca distinctive în peisajul oenologic al lumii. Este vorba de vinuri produse prin tehnologii tradiționale numai în anumite locuri din Europa, fapt ce condamnă la nereușită orice încercare de imitare a lor.

Lucrarea se bazează atât pe date din literatura de specialitate, cât și mai ales pe observațiile și constatările făcute la fața locului. Autorii datorează această sursă unică Organizației Internaționale a Vei și Vinului, organism interguvernamental cu un profil strict specializat și de înaltă tinută științifică, care a înlesnit legăturile cu oamănii acelor regiuni viticole.

Cititorul are prilejul, prima dată în țară și, de ce nu, pe plan mondial, de a beneficia de o vastă documentare, cuprinsă doar între două coperti, prin care poate lua cunoștință de tainele unui vin de Cotnari, Tokaj sau Sauternes, ale unui licoros de Porto, Madera, Malaga sau Marsala, ale unui pelicular de Xeres sau Jura, ale unui vin de gheată german, ale unui Red-sina grecesc, ca și de cele ale vermouthului, bitterului și a întregii paletă de vinuri efervescente.

Parcurgând paginile cărții, cititorul are ocazia de a-și îmbogăți informațiile, astfel încât să-l transforme dintr-un amator de vin într-un cunoscător, un înțelegător al mesajului și-fetesc, care îl leagă pe neașteptate, atunci când admiră jocul razelor soarelui în câmp, de podgoriata de la Cotnari sau de oziunile în lume.

Autorii