

Material de Învățare

A. DATE DE IDENTIFICARE

Unitatea de învățământ	Nivelul de calificare 4 Modulul: Viticultură și vinificație
Liceul Tehnologic "Gh. Ionescu-Sisești" Valea Călugărească	
Prof. Popa Elena	
Clasa: a XI-a; a XII-a seral	
Domeniul de pregătire: Agricultură	
Calificarea profesională: Tehnician horticultor	

Rezultatele învățării:

Cunoștințe: **10.1.10.** Recoltarea, păstrarea și valorificarea strugurilor. momentul optim pentru recoltarea strugurilor

Abilități: **10.2.19.** Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate

10.2.20. Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate

Atitudini: **10.3.16.** Colaborarea cu membrii echipei de lucru în scopul îndeplinirii sarcinilor la locul de muncă

CONȚINUTURI

• Soiuri de struguri pentru vinuri

a. Soiuri pentru vinuri albe

- i. Soiuri românești
 1. Fetească Albă
 2. Fetească Regală
 3. Tămâioasă Românească
 4. Galbenă de Odobești
 5. Grasă de Cotnari
 6. Crâmpoșie
 7. Frâncușa
 8. Șarba
 9. Zghihara de Huși
 10. Mustoasă
- ii. Soiuri internaționale
 1. Aligote
 2. Sauvignon Blanc
 3. Riesling Italian
 4. Pinot Gris
 5. Chardonnay
 6. Traminer Roz
 7. Muscat Ottonel

b. Soiuri pentru vinuri roșii

- i. Soiuri românești
 1. Fetească Neagră
 2. Băbească Neagră
 3. Negru de Drăgășani
 4. Negru Vârtos
5. Cadarcă
- ii. Soiuri internaționale
 1. Cabernet Franc
 2. Cabernet Sauvignon
 3. Merlot
 4. Pinot Noir

c. **Soiuri pentru vinuri roze**

i. Busuioacă de Bohotin

Feteasca Regală

Feteasca Regală este unul dintre cele mai cunoscute și căutate soiuri de struguri de vin din România. A fost descoperit după 1920 în Transilvania, lângă Sighișoara și se presupune a fi un hibrid între Feteasca Albă și Grasa de Cotnari (sursa Ampelografia). Genitorii confirmați de analizele moleculare sunt Feteasca Albă și Frâncușa.

Sinonime

Dănășană, Galbenă de Ardeal, Kirayleanka, Königstraube

Caracteristici strugure

Feteasca Regală face parte din categoria soiurilor semi-aromate, la fel ca Chardonnay-ul.

Datorită producției sale ridicate (15-20 t/ha), a fost un soi răspândit și foarte apreciat în perioada comunistă, pe când era căutată producția masivă.

Zonele de exploatare a soiului se întind în toată țara.

Butucul de Fetească Regală este destul de rezistent la ger, dar sensibil la mușcari.

Florile de Fetească Regală sunt hermafrodite, soiul fiind autofertil.

Strugurele conține, în piele, o concentrație ridicată de tanini, fapt rar pentru un soi de vin alb.

Concentrația de zahăr în strugurii de Fetească Regală poate atinge peste 220 g/l (adică 13% vol alcool), în anii mai călduroși.

Perioada de recoltă se apropie de cea a Merlot-ului (jumătatea lui septembrie).

Vinuri obținute

În general, ajungând în fiecare an la o maturitate deplină, din Fetească Regală se pot obține vinuri cu corp mediu pentru cele păstrate în inox și vinuri corpulente (full-bodied) pentru cele păstrate la învechire și în butoi, cu arome intense și cu un mare potențial de învechire. Taninurile fine din piele strugurilor contribuie cu un factor de rezistență la învechire, față de alte soiuri de vin alb. Este un soi din care pot rezulta vinuri spumante de excepție.

Feteasca Albă

Sinonime - Leanka, Poama Fetei, Păsărească Albă, Mädchentraube

Este un soi cultivat înainte de apariția filoxerei la noi în țară. A apărut ca variație clonală din soiul Fetească neagră în spațiul din zona Moldovei, iar astăzi se cultivă în majoritatea regiunilor din România, Republica Moldova și Ungaria.

El este un soi timpuriu având nevoie de cca 150-160 de zile de vegetație și de o sumă a temperaturilor utile destul de redusă de cca 1000-1100 grade C, ceea ce îl face pretabil și în regiunile mai nordice.

Soiul este viguros, cu o fertilitate medie, necesită mult lemn (corzi mai lungi și un număr mai mare de ochi) la tăiere. Rezistă bine la ger, este sensibil la mană.

În Dealu Mare, coacerea se realizează în prima jumătate a lunii septembrie.

Strugurii sunt de mărime medie, tronconici uneori aripați, cu boabe rotunde de mărime medie-mică de culoare galben-verzui și cu punct pistilar vizibil.

Producția la hectar variază între 7-9 tone (poate produce și mai mult dar în detrimentul calității), caz în care acumulează ușor 200-220 g zahăr/litru must păstrând în același timp o aciditate corectă de 3.8- 4.2 gr/litru (exprimată în acid sulfuric) și un pH de 3.2-3.3.

Mustul ce se obține oxidează ușor și de aceea se impune o grijă deosebită.

Vinurile au potențial de învechire și se remarcă prin finețe și echilibru.



Olfactiv și gustativ, întâlnim arome de citrice, floare de tei, mai apoi evoluează spre flori de câmp, fân sau caisă coaptă.

Aceste vinuri, în funcție de cum au fost elaborate pot fi vinuri ce se pun în consum imediat sau pot fi maturate câteva luni în lemn sau sticlă și ulterior puse pe piață, caz în care pot fi învechite câțiva ani.

Ca recomandări culinare, în funcție de felul vinului, pot însoți preparate din carne albă, pește, pot fi aperitive sau pot fi servite cu pită sau mâncăruri gătite ușor picant.

Soi obținut la SCDVV Odobești, județul Vrancea, prin fecundarea liberă a soiului Riesling Italian, a fost omologat în 1972. Este plantat predominant în Vrancea. Șarba este un strugure de mărime mijlocie, tronconic, cu boabele dispuse compact și cu peduncul scurt și lignificat, bobul este mijlociu, sferic, cu pielea grosă colorată galben-verzui are miezul zemos,

Plăvaie

Soi românesc, cultivat în zona Moldovei, mai ales în Vrancea.

Plăvaia este un strugure de mărime mare, formă cilindrică, puțin aripat. Strugurii sunt foarte compacți, la maturitate boabele, presându-se între ele, devin deformate și turtite lateral. Pe partea expusă la soare, boabele sunt verzi-gălbui, slab rumenite, cu numeroase puncte ruginii, cu aciditate 5.5–6 g/litru (în must).

Se culeg târziu la începutul lunii octombrie, acumulând aproximativ 180–200 g de zahăr la litrul de must.

Culoare boabe galben-verzui.

Vinurile obținute sunt seci, ușoare, plăcute, fine.

Tărie alcoolică de 10.5–11.8 grade, aciditate medie 5–5.5 g/l.

Strugurele este ideal pentru obținerea vinurilor seci, atât vinuri de masă cât și vinuri IG, producerea de vin materie primă pentru spumante și distilate.

Soi neutru în aromă, fin, ușor și plăcut („de cursă lungă”).

Recomandat a fi băut tânăr. Poate fi servit cu mâncăruri ușoare, pește, brânzeturi.

Crâmpoșie Selecționată

Sinonim - Cârlogancă

Crâmpoșia indică rădăcini pre-romane, când acesta regiune, dintre Carpați și Dunăre era populată de daci. În decurs de două milenii, Crâmpoșia s-a adaptat perfect regiunii Drăgășani.

Este unul din puținele soiuri dacice care au supraviețuit peste veacuri.

Soi autosteril (florile nu pot da rod cu polen propriu) de aceea se planta în sortiment cu soiul românesc Gordan care era un bun polenizator.

Pentru a elimina fenomenul de sterilitate la Cramposie, un grup de cercetatori de la Drăgășani condus de Dr. Ing. Mircea Mărculescu, după ani de cercetari și studii au creat soiul de Crâmpoșie Selecționată (1972) prin hibridare sexuală directă între Cramposie și Gordan.

Omologarea soiului a avut ca directive de producție obținerea vinurilor albe de consum curent iar în timp, acest soi a demonstrat că direcția de producție este cu totul alta: obținerea vinurilor spumante, obținerea vinurilor de calitate superioară, prin păstrarea acidității ridicată și acumulării de zaharuri.

Acest lucru a dus la obținerea de vinuri fructuase și echilibrate și prin prospețimea lor lasă la degustare o plăcută răcoare în cavitatea bucală.

Principalele caractere ampelografice: floarea este hermafrodit normal pe tipul 5-6 cu polen abundent și fertilă.

Frunza adultă este mare, 3-5 lobată, glabră pe față superioară și păroasă pe cea inferioară.

Petiol lung (13-15 cm) de culoare verde deschis.

Strugurele din soiul Cramposie are forma cilindro-conică sau conică, de marime mijlocie spre mare (peste 250g), fără boabe meiate sau mergeluite.



Bobul are culoarea albă cu ușoară nuanță ruginie pe pieliță, de marime mijlocie, rotund, gust echilibrat, conținând 2-3 semințe.

Vigoarea butucului este mijlocie spre mare în funcție de fertilitatea solului, poziția plantației în cadrul plantei, tehnologia aplicată și portaltoiul folosit.

Maturitatea soiului Cramposie are loc în luna septembrie.

Producția obținută este între 7000 kg/ha – 15000 kg/ha, determinate de factorii pedo-climatici și direcțiile de producție. Soiul acumulează între 196-215 g/l zaharuri și o aciditate totală cuprinsă între 5.5 și 7 g/l H₂SO₄.

Olfactiv și gustativ, întâlnim arome de mere, pere, citrice, fructe exotice, dar și note minerale pronunțate.

Vinurile de Cramposie Selectionata pot fi consumate ca aperitiv, în timpul mesei și după, pentru menținerea bunei dispoziții.

Mustoasa de Măderat

Mustoasa de Măderat este un soi autohton românesc de viță de vie, originar din satul Măderat și se cultiva în podgoria Miniș-Măderat, județul Arad.

Strugurele a luat denumirea de la zona în care este cultivat: Măderat.

În legătură cu acest soi există controverse privind originea. În literatura străină este acreditată ideea că Mustoasa de Măderat ar fi unul și același cu soiul unghuresc Lampor Feher, sau că provine din acest soi.

Acest soi se caracterizează printr-o creștere viguroasă, lăstarii în vârstă de un an depășesc cu ușurință trei metri înălțime.

Este un soi autofertil ce se cultivă în plantații. Nu are nevoie de alte soiuri polenizatoare.

Strugurii cu o lungime de 15-18 cm, sunt puternic bătuți, la coacere boabele sunt deformate din cauza desimii, având o culoare verde-gălbui, cu puncte ruginii.

În general, Mustoasa de Măderat are o producție de struguri mijlocie, media fiind de 10.000 kg/ha.

Culesul are loc la sfârșitul lunii septembrie sau în prima jumătate a lunii octombrie.

Având o aciditate destul de ridicată (aproximativ 6 g/l), vinurile se caracterizează prin multă prospețime și fructuozitate.

Datorită acidității de care dispun, vinurile Mustoasă de Măderat sunt ideale pentru prepararea spumantelor de calitate, dar și pentru obținerea distilatelor de vin.

Se recomandă să fie consumată mai ales ca aperitiv, datorită prospețimii și fructuozității. Se potrivește cu preparatele din pește, carne din pui sau curcan și brânzeturi moi.

Tămâioasa Românească

Sinonime - Muscat Frontignan, Busuioacă de Moldova, Tămâioasă Albă de Drăgășani, Muscat Blanc a Petit grains, Rumanische Weihrauchtraube

Soi tip muscat provenit din Grecia Antică, se cultivă de cel puțin două milenii pe teritoriul țării noastre.

Caractere ampelografice: floare hermafrodită – normal pe tip 5-6, frunză de mărime mijlocie - 5 lobată, petiol lung de 12 – 15 cm.

Strugure de mărime mijlocie (150-180 g) și formă cilindro-conică, dens în boabe. Bob de culoare galben-aurie cu pete ruginii pe partea însoțită, crocant și intens aromat.

Butuci de vigoare mijlocie cu lungime medie a lăstarului de 100-120 cm.

Coacerea deplină a strugurilor se realizează din prima decadă a lunii septembrie până în a doua decadă a lunii octombrie în funcție de direcția de producție (vinuri seci - vinuri dulci).

Tămâioasa Românească iubește cel mai mult toamna lungă.

În acest fel strugurii acumulează 240-250 g/l zaharuri iar prin supramaturare atinge 270 g/l sau poate depăși aceste valori.

Este un soi sensibil la ger, secetă, la exces de umiditate. Ușor sensibil la făinare și foarte sensibil la mană și botrytis.

Producția medie de struguri/ha este de 8000 kg.

Aceste vinuri, în funcție de cum au fost elaborate pot fi vinuri ce se pun în consum imediat sau pot fi



învechite câțiva ani.

Olfactiv și gustativ, întâlnim arome cu buchet floral – condimentat intens de caise, pere, busuioc, miere de albine, pepene galben sau ananas.

Vinurile seci se recomandă a fi servite ca aperitiv sau cu salate, dar și specialități condimentate din bucătăriile Asiei.

Vinurile demidulci sau dulci se recomandă a fi servite cu deserturi pe bază de fructe dar și independent de o gustare dulce, pentru a-i aprecia gustul și valoarea.

Frâncușa

Soi vechi românesc, cultivat de secole în podgoria Cotnari.

Caractere ampelografice: frunză adultă de mărime mijlocie, trilobată sau pentalobată, limbul frunzei de culoare verde închis, ușor gofrat, cu marginile răsfrânte spre fața superioară.

Floarea este hermafrodită pe tipul 5 și 6. Strugurii sunt mijlocii spre mari, cilindro-conici, cu boabele așezate des pe ciorchine.

Boabele sunt mijlocii, sferice, cu piețiță subțire de culoare verde-gălbui, pulpa zemoasă și gust ierbos.

În plantații există un biotip numit Țârțâră, cu boabe neuniforme ca mărime, cu strugurii rari și capacitate mai mare de acumulare a zaharurilor.

Producția de struguri este de 12-14 tone /ha.

Soiul acumulează între 190-200 g/l zaharuri, cu aciditate totală foarte bună.

Frâncușa este un soi sensibil la ger (-18°C...-20°C), rezistent la secetă și sensibil la făinare.

Frâncușa, vinul sec al podgoriei Cotnari, are o eleganță aparte, sulețe, note florale, fructuozitate și proștețime. Acestea ar fi doar câteva dintre însușirile pe care acest soi le dezvăluie consumatorilor.

Acompaniază bine mâncărurile din peste, dar și mâncărurile din carne de pasăre.

Muscat Ottonel

Soi de origine franceza, a patruns pe plantatiile noastre inaintea invaziei filoxerice. In prezent, este extins in cultura pe o suprafata de peste 8 000 de hectare. Aceste vinuri au o tarie alcoolica de 11,5-12°, continut in zahar mai mare de 20-25 g/l, se caracterizeaza printr-o culoare galbena-pai, aroma tipica ce evolueaza prin invecnire de scurta durata intr-un buchet foarte complex, capatand un gust fin si delicat.

Grasa de Cotnari

Soi de viță de vie cultivat din vremuri străvechi în podgoria Cotnari, unde a performat continuu.

Caractere ampelografice: frunza adultă este de mărime mijlocie, întregă sau trilobată, limbul frunzei este de culoare verde intens cu deformări ale mezofilului (lovituri de ciocan) și cu nervurile principale de culoare roșiatică.

Floarea este hermafrodită pe tipul 5 sau 6, soiul Grasă de Cotnari fiind parțial autofertil datorită faptului că polenul germinează în procent de numai 50-60%.

Strugurii sunt cilindro-conici, mijlocii spre mari.

Boabele neuniforme ca mărime, de formă ovoidă, au piețiță subțire de culoare galben-verzuie cu nuanțe ruginii pe partea însorită, pulpa ușor crocantă cu gust plăcut.

Recoltarea se face de regulă spre sfârșitul lunii octombrie, după ce strugurii trec prin procesul de supramaturare (stafidire) și de botritizare (instalarea atacului de putregai nobil).

Producția de struguri este de 7-8 tone/ha (după supramaturare și botritizare producția scade la 4-5 tone/ha).

Concentrația în zaharuri ajunge la 260-280g/l, iar în anii de excepție poate depăși 350g/l.

Este un soi sensibil la secetă, având rezistență mijlocie la ger (-20°...-22°C), rezistență slabă la mană și făinare și deosebit de sensibil la putregaiul cenușiu al strugurilor.

Vinurile obținute sunt seci, demiseți, dulci sau licoroase.



Olfactiv și gustativ, întâlnim mere, caisă, piersică, pentru vinuri seci și arome de miere de albine, stafide, miez de nucă verde și migdale, pentru vinuri dulci.



Galbena de Odobești

Soi autohton cultivat majoritar în podgoria Odobești, dar și în podgoriile din restul țării, însă pe suprafețe mult mai mici. Face parte din așa-zisul sortogrup al Galbenei, alături de Zghihara de Huși și Galbena Neagră.

Sinonime

În Moldova, acest soi a mai fost cunoscut și sub denumirile: Galbenă de Căpătanu, Poamă Galbenă, Bucium de poamă galbenă. În Muntenia, acest soi a primit numele de Galbenă Grasă iar în Dobrogea, ca urmare a ocupației turcești, soiul a purtat numele de Sars Izum.

Caracteristici strugure

Galbena de Odobești se recunoaște ușor după frunze. Acestea sunt întregi sau trilobate, iar nervurile principale sunt de culoare roșie-violet la bază frunzei. Galbena de Odobești este un soi auto-fertil și de aceea poate fi cultivat în plantații mari și pure. Rezultate bune se obțin când soiul este plantat în pante cu expoziție sudică unde se asigură mai mult căldură și lumină.

Galbenă de Odobești este un soi viguros. Lăstarii acestui soi pot crește din primăvară până în toamnă 3-4 metri și chiar mai mult. Coacerea strugurilor se desăvârșește în cursul lunii septembrie și în prima parte a lunii octombrie.

Strugurii sunt aripați, cilindro-conici cu boabe dese, rotunde care au mărime mijlocie. Culoarea boabelor este în general galbenă cu tentă ruginie pe partea expusă la soare. Strugurii sunt mijlocii spre mari, greutatea lor ajungând până la 350-400 g. Interesant de menționat este că boabele diferă că greutate. La strugurii mici boabele sunt mai grele decât la cei mari, ajungând până la un gram diferentă.

La cules, strugurii acumulează în medie 180–220 g/l zaharuri și prezintă o aciditate totală destul de ridicată cuprinsă între 4,5 și 6,0 g/l. Galbena de Odobești dă recolte mari de struguri la hectar, respectiv o producție medie de cca. 16-20 to/ha putând ajunge chiar la cantități maxime ce pot depăși 23 to/ha.

Vinuri obținute

Din acest soi, se obțin de regulă vinuri semi-aromate, delicate, seci sau demiseci, cu o aciditate ce poate echilibra perfect conținutul de zaharuri reziduale. Această permite că prin vinificarea în demisec, să fie folosite zaharurile acumulate de strugure pentru a capta și a susține notele aromatice florale ale acestui soi, oferindu-i vinului și o durată de viață mai lungă.



Riesling Italian

Soi cu origine incerta, a patruns in plantatiile din Romania inaintea invaziei filoxerice. Beneficiaza in prezent de o larga raspandire (peste 20 000 de hectare), produce vinuri seci, cu tarie alcoolica de 11-12°, pline, ferme, echilibrate gustativ, cu buchet care evolueaza bine prin invecnire la sticla.



Sauvignon

A fost introdus in Romania in perioada postfiloxerica. Soiul detine un loc de frunte in sortimentul pentru vinuri de calitate superioara, ocupand o suprafata de aproximativ 6 000 de hectare. Produce vinuri seci sau demiseci fine, cu aroma pregnanta si tarie alcoolica de 11,5-12°.



Soiuri pentru vinuri rosii

Cabernet Sauvignon

Originar din Franta, este in prezent bine fixat in sortimentul viticol al Romaniei, bucurandu-se de apreciere intrucat produce vinuri rosii de cea mai inalta calitate. Se cultiva in prezent pe o suprafata de aproximativ 11 500 de hectare. Sunt vinuri foarte bune calitativ, seci, impresionand prin culoare si vigoare, iar taria lor alcoolica se situeaza intre 12 si 12,5°. Ating apogeul calitativ dupa o maturare la vas de aproximativ doi ani, urmata de invecnire in sticla de cel putin sase luni.



Pinot Noir



Pinot Noir, originar din Franta, produce vinuri cu tarie alcoolica in jurul a 12°, de culoare rosie-caramizie, catifelate si fructuoase.

Merlot

Soi originar din Franța, oferă vinuri seci, cu tărâie alcoolică între 12-12,5°, caracterizate prin culoare roșie-intensă, extractivitate, fermitate și buchet care evoluează prin învechire.

Băbeasca Neagră

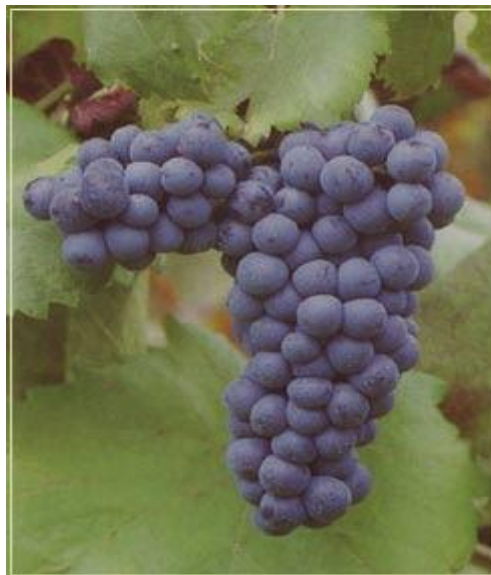
O simplă enumerare a apelativelor la care acest soi a răspuns prezent de-a lungul timpului poate să ne ofere indicii cât se poate de clare legate de capacitatea Băbeștii Negre, strugurele și vinul, de a se face plăcut prin locurile pe unde s-a stabilit până acum. Ca să-i scutim de un efort pe cei mai curioși din fire, Băbeasca neagră este cunoscut sub aproximativ 80 de nume diferite, în mai multe zone ale lumii.

În afara României, Băbeasca Neagră mai poate fi găsit în Republica Moldova, sub numele de Rară neagră și cu titlul de „soi național”, în Ucraina și Daghestan, băut ca Chernyi Redkii, respectiv Asil Kara, și de câțiva ani și în Statele Unite, fiind îmbuteliat sub numele de Sereksiya. Fiind un soi cu rădăcini adânci în istoria viticulturii (unii ampelografi îl datează undeva prin secolul al XIV-lea), Băbeasca a dezvoltat mai multe variații clonale și mutații, dând astfel naștere unor soiuri precum Băbească Albă sau Băbească gri.

La începutul anilor 2000, suprafața ocupată de plantațiile de Băbească Neagră în România era estimată undeva la 6.000 de hectare, evaluare ce poziționa Băbeasca pe locul de cel mai răspândit soi roșu românesc. În 2008, statisticile indicau o suprafață în scădere, de aproximativ 4.500 de hectare. Cifrele actuale, puse la dispoziție de către Patronatul Național al Viei și Vinului, arată o scădere a interesului față de acest soi din partea producătorilor, Băbeasca ocupând aproximativ 2.700 de hectare, la aceeași valoare cu Feteasca Neagră.

Cu toate că ocupă totuși o suprafață considerabilă în plantație, Băbeasca Neagră este aproape inexistentă pe rafturile magazinelor, mulți dintre producători preferând să o comercializeze în diferite cupaje.

Foarte potent în direcția cantității la hectar, dând vinuri lejere, destul de aromate, dar cu aciditate ridicată - caracteristici ce le fac ușor de băut, Băbeasca Neagră a fost considerat, de foarte multe ori pe nedrept, a fi un soi de mână a doua. Specialiștii consideră că locul de baștină al acestui soi tradițional românesc, descendent direct din via sălbatică, este podgoria Nicorești, județul Galați. Din această regiune, soiul a migrat către cele patru puncte cardinale, stabilindu-se în plantație în sudul Moldovei și în Vrancea, trecând prin Dobrogea și prin Dealu Mare, până în Banat și Muniș.



Feteasca Neagră

Soi autohton, aflat de multă vreme în cultură pe suprafețe însemnate în partea de sud a Moldovei și în zona de est a Munteniei. În zilele noastre, se cultivă în toată țara, cât și în afara granițelor țării.

Sinonime

Poama Fetei Neagră, Păsărească Neagră, Coada Rândunicii



Caracteristici strugure

Strugurii sunt mijlocii spre mari, cilindro-conici și biaripați, iar boabele mijlocii, sferice și așezate dens, au pielea violaceu închis, intens pruinată. Deși are o putere mare de creștere, este rezistentă la ger, secetă și putregai, Feteasca Neagră are fertilitatea destul de scăzută (uneori în jur de 30%). Din acest motiv, la tăierea în uscat se lasă o cantitate mai mare de lemn. Feteasca Neagră ajunge la maturitate puțin înainte de Merlot, în general după data de 10 septembrie, având o perioadă de vegetație de aproximativ 160-170 de zile. Acest soi acumulează ușor cantități importante de zahăr (230-240 g/l) și are o aciditate bună, de peste 7 g/l în acid tartric (dacă producția nu depășește 7-8 tone/ha). Condițiile propice pentru dezvoltarea acestui soi sunt oferite de versanții însoriți, unde acumulările de antociani ajung la valorile optime pentru acest soi. Ciorchinii (rahisul), se maturizează greu în general, de aceea se impune o atenție sporită la prelucrare.

Vinuri obținute

Din acest soi se pot obține atât roze-uri deosebite, cât și vinuri roșii ce pot fi învechite în lemn de calitate și ulterior în sticlă, rezultând vinuri de mare marcă, cu o tipicitate pronunțată. În funcție de tehnicile de vinificație, se pot obține vinuri cu arome variate și cu structură de taninuri fine, aciditate bună, corp mediu spre plin și un nivel de alcool mediu spre mare.

Soiuri pentru vinuri rose

Busuioaca de Bohotin

Soi înrudit cu Tămâioasa Românească, Busuioaca de Bohotin (Busuioacă, Busuioacă vânată, Tămâioasă de Bohotin) este un soi originar din localitatea Bohotin, Județul Iași.

Se adaptează condițiilor ecoclimatice din N-E Moldovei, cele mai bune rezultate obținându-se pe terenurile în pantă, cu expoziție sudică, însorite. Dar se regăsește și în podgoria Dealu Mare.

Strugurii sunt mijlocii, cilindro-conici, uneori aripați, deși în boabe. Boabele sunt mijlocii, sferice, cu pielea subțire, de culoare porfirie. Pulpa este zemoasă, cu aroma specifică soiului.

Strugurii au culoare porfirie și se coc la început de octombrie. Producția de struguri care se obține la acest soi este în medie de 6-8 t/ha. La maturarea deplină, soiul acumulează 250-270 g/l zaharuri.

Aciditatea este ridicată, 7.2 g/l H₂SO₄.

Vinurile au o culoare porfirie, cu nuanțe cărămizii, aroma petale de trandafir, busuioc, faguri de miere, căpșune sau frăguțe de pădure.

