

SPECIFICITATEA SOIURILOR DE VIN DIN JUD. GORJ DETERMINATĂ DE INFLUENȚELE PEDOCLIMATICE LOCALE

BECHERIȚU ION

— Scurt istoric al viticulturii și vinificației din jud. Gorj —

Numeroase date atestă existența multiseculară a viticulturii și vinificației pe meleagurile Gorjului. De la hotarele județului Mehedinți, pe sub poalele Carpaților, pînă aproape de Rm. Vlcea, viile au ocupat numeroase insule, mai mult sau mai puțin întinse. În această zonă se mai găsesc unele dintre puținele exemplare existente de viță sălbatică (*Vitis Silvestris*).

Memoria bătrînilor păstrează încă imaginea primelor plantații viticole care au fost cantonate pe lingă mînăstirea Tismana și s-au extins apoi pe dealurile de la Dobrița, Runcu, Bălănești, Hurezani, Racoți, Celei, pe dealurile Motru-lui etc.

Un centru viticol cu tradiție în județul Gorj este Bălănești. Pe culmile dealurilor se mai găsesc și azi vechile crame, confecționate din birne de lemn, pe care podgoreniile le numeau sălaşuri (pivnițe)

Renumitele vinuri din această zonă se obțineau din soiurile românești: Gordan, Braghină, Crîmpoșie, Tămioasă românească, Negru moale (Seina), Negru virtos (Corb).

Aceste soiuri erau plantate în diferite amestecuri, care nu avea la bază un criteriu științific. Cultura viței de vie

era simplă, via nu se altoia (nu apăruse filoxera) nu se stropea (nu apăruse mana).

Culesul strugurilor se făcea în coșuri de nuiele și se transportau la locul de prelucrare. Zdrobirea se făcea cu ajutorul unui lîn special amenajat, numit vălău, sau într-un hîrdău, cu ajutorul unei unelte confecționată din lemn, numită știrică. Mustuiala obținută se presa cu picioarele în saci care se așezau în linuri prevăzute cu coșuri împletite din nuiele, numite cotețe, sau patair. Acești strămoși ai utilajului de vinificație se mai păstrează în forma lor de odinioară la Suseni, Dobrița, Vălari etc.

Pentru limpezirea și conservarea vinurilor, în afara fumului de pucioasă cu care se afumau vasele, nu se aplica nici un fel de tratament.

Depozitarea vinului se făcea în butoaie de lemn, unde se limpezea sub influența frigului din timpul iernii. În general vinurile erau armonios constituite și dispuneau de un conținut ridicat de alcool, care le asigura o bună conservare. Faima vinuri lor gorjene a fost cunoscută aît în țară cît și peste hotare. În anul 1906, vinul obținut din plantațiile viticole de pe dealul Bălănești a participat la expoziția de vinuri din Bordeaux — Franța, unde a fost distins cu medalia de aur.

Odată cu transformările radicale care au avut loc în economia țării noastre după 23 August 1944 și în agricultura județului Gorj s-au produs o serie de transformări, în vederea dezvoltării patrimoniului viticol. În primii ani s-au extins în cultură hibridii producători direcți cum sînt: Noah, Ananas, Italia etc. Soiul Italia predomină în plantațiile de hibridi producători direcți și este extins pe lîngă locuințele individuale, mai mult sub formă de pergole, numite halîngi.

În vederea unei reorganizări judicioase a viticulturii din zonă au fost necesari un număr de specialiști cu niveluri diferite de pregătire. Datorită acestui fapt în anul 1959 a luat ființă Stațiunea de Cercetări Horti-viticole din Tîrgu-Jiu. Primele plantații viticole organizate au luat ființă pe

dealurile Birsești și Dealul Tîrgului, cu o suprafață de cca. 60 ha, utilizîndu-se o gamă de soiuri după cum urmează : Riesling italian, Fetească regală, Fetească albă, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon, Traminer, Muscat Ottonel, Cabernet Sauvignon, ca soiuri de struguri pentru vin ; Chasseles doré, Muscat de Hamburg, Perla de Csaba, Coarnă albă, Coarnă neagră și Cardinal, ca soiuri pentru struguri de masă.

Ulterior, la indicațiile specialiștilor din cadrul Stațiunii, au luat ființă o serie de plantații viticole în centrele : Dobrița, Văgiulești, Bălănești, Hurezani, Brănești, Țințăreni, Turburea, Crușețu etc. Cercetările efectuate de către cercetătorii Stațiunii Experimentale Tîrgu-Jiu pe toate aceste suprafețe, au scos în evidență potențialul natural deosebit de valoros al zonei viticole din județul Gorj.

Solurile calcaroase și bogate în acizi feromagnetici cu microclimat favorabil creșterii și fructificării viței de vie în această zonă, concură la producerea unor vinuri albe și roșii seci de calitate, cît și demiseci și dulci aromate.

Aceste concluzii au condus la conturarea în ultimii ani a unor masive viticole după cum urmează :

Centrul viticol	Actuală	Perspectivă
Tîrgu-Jiu	212	250
Bălănești	331	800
Crușeț — Stoina	237	1000
Turburea	293	1000
Motru — Văgiulești	211	350
Dobrița — Runcu	262	300
TOTAL	1546	3700

Principalele soiuri de struguri pentru vin
cultivate în aceste centre :

Centrul viticol	Soiul	Tipul de vin
Tirgu-Jiu	Riesling italian	alb sec
	Fetească regală	alb sec
	Fetească albă	alb sec
	Aligoté	alb sec
	Pinot gris	alb demidulce
	Sauvignon	alb demidulce
	M. Ottonel	alb aromat
	Merlot	roșu sec
Bălănești	Riesling italian	alb sec
	Fetească regală	alb sec
	Sauvignon	alb demidulce
	M. Ottonel	alb aromat
	Merlot	roșu sec
	C. Sauvignon	roșu sec
Crușețu — Stoina	Riesling italian	alb sec
	Sauvignon	alb demidulce
	M. Ottonel	alb aromat
Turburea	Riesling italian	alb sec
	Fetească regală	alb sec
	Sauvignon	alb demidulce
	Muscat Ottonel	alb aromat
Motru — Văgiulești	Riesling italian	alb sec
	Cabernet Sauvignon	roșu sec
Dobrița — Runcu	Riesling italian	alb sec
	M. Ottonel	alb aromat
	C. Sauvignon	roșu sec

În prezent în cadrul județului există două centre de prelucrare a strugurilor pentru vin, unul funcționează în cadrul S.C.P.P. Tîrgu-Jiu și altul în cadrul I.V.V. Gorj, ambele prevăzute cu câte două linii tehnologice de vinificare a strugurilor, în alb și în roșu.

Potrivit condițiilor specifice deosebit de favorabile în care se află cantonată viticultura din județul Gorj, cât și a aplicării unei tehnologii moderne în timpul procesului de prelucrare a strugurilor și condiționare a vinurilor, în această zonă viticolă a țării se obțin vinuri de o rară finețe, a căror calitate se reflectă prin caracterul plăcut al însușirilor organoleptice și specificul armonios al compoziției chimice.

La realizarea acestor tipuri de vinuri s-a avut în vedere condițiile de „naturalețe” și de „autenticitate” din ce în ce mai sever reclamate de către consumatori. S-a avut de asemenea în vedere și creșterea preferinței consumatorilor față de vinurile de calitate superioară, care valorifică și exprimă în mai mare măsură particularitățile legate de soi, podgorie și tehnologie.

Deși tinărară și mai puțin cunoscută în istoria viticulturii românești, viticultura Gorjului se detașează net, sub aspectul calității, cu produse vinicole de o neegalabilă finețe, a căror calitate a fost verificată și recunoscută la numeroasele concursuri naționale și internaționale în perioada anilor 1963—1972 la care au participat.

Cele 44 medalii de aur, 16 de argint și una de bronz, obținute la tipurile de vinuri seci și dulci aromate, pun în evidență potențialul natural, cât și vocația podgoriei din care provin.

— Studiul condițiilor de mediu din centrul viticol Tîrgu-Jiu —

Alcătuinca mecanică și compoziția chimică, ca și condițiile de mediu ale acestei zone, satisfac cu prisosință cerințele de creștere și fructificare ale viței de vie.

Centrul viticol Tîrgu-Jiu este situat la intersecția coordonatelor geografice 45°03' latitudine nordică cu 23°15' longitudine estică.

În această zonă vița de vie datează încă din epoca pre-romană, fapt confirmat de elementele culturii materiale, cum sînt: cosoarele de vie din Gorj de origine dacică, care constituie dovezi interesante pentru atestarea acestei culturi în antichitate (Teodorescu 1946). Centrul viticol Tîrgu-Jiu are un climat caracteristic, resimțindu-se o ușoară îmbunătățire a climatului continental temperat, o nuanțarea acesteia cu elemente ale climatului mediteranean. Așa se explică faptul că flora naturală are pe unii versanți o vegetație termofilă, alături de care în aceeași ambianță de climă submediteraneană crește smochinul (*Ficus Carica*), liliacul sălbatic (*Siringa vulgaris*), alunul turcesc (*Corylus Colurha*), nucul cu numeroasele exemplare seculare, ce constituie adevărate nuceturi în luncile premontane, dovedește cu prisosință că este la el acasă.

— Condițiile climatice —

Elaborarea sistemelor optime pentru soiurile Vinifera și specializarea eficientă a producției viti-vinicole, nu pot fi îndeplinite fără a dispune de o estimare corespunzătoare a factorilor climatici, în contextul relațiilor ecologice care se stabilesc între plantă și mediul exterior.

Dintre factorii climatici interesează în mod deosebit regimul de căldură, lumină și umiditate, sub influența cărora se evidențiază însușirile de creștere și rodire a viței de vie. Pe baza observațiilor înregistrate în ultimii 20 de ani (1960—1979), la stația meteorologică a S.C.P.P. Tîrgu-Jiu, clima din zonă se caracterizează prin condiții favorabile pentru cultura viței de vie

Climograma zonei Tîrgu-Jiu — Birsești, alcătuită pe anii 1970—1979, arată că lunile noiembrie—martie pot fi caracterizate ca reci și umede, temperaturile medii lunare nescăzînd sub $-3,3^{\circ}\text{C}$. Restul lunilor din an, aprilie—octombrie, sînt luni temperate, excepție făcînd luna iulie care este caldă și umedă, lună în care se realizează o temperatură medie de $21,4^{\circ}\text{C}$ și 78 mm precipitații.

Temperatura medie anuală a perioadei a fost de $10,6^{\circ}\text{C}$, oscilînd între $9,3^{\circ}\text{C}$ (1972—1976) și 12°C (1963). Maxima absolută a fost de $39,4^{\circ}\text{C}$ în iulie 1968, minima absolută a fost de -31°C în ianuarie 1973.

Centrul viticol Tirgu-Jiu se încadrează în provincia climatică c.f.b.x., caracterizată printr-un climat temperat continental umed, cu ierni mai blânde și veri mai răcoroase. Acest climat viticol se arată a fi deosebit de favorabil pentru cultura soiurilor de vin mai nordice (Fetească albă, Ali-goté, Muscat Ottonel), fiind mai puțin indicat pentru cultura soiurilor tardive și a celor de masă.

În perioada maturării strugurilor și a lemnului, media lunară de 20,5°C înregistrată în august, 16,3°C în septembrie și 11,0°C în octombrie, satisfac pe deplin cerințele fiziologice ale soiurilor în special a celor cu coacere mijlocie, pentru desăvârșirea fenologică a acestor procese și a obținerii unor produse de calitate.

Extremele minime absolute ale temperaturilor aerului din timpul iernii au oscilat de la 9,6°C în anul 1975, la -31°C. Procentul de ani cu riscuri pentru cultura viței de vie neprotejată iarna (temperatura -20°C) socotită ca limită.

Regimul de lumină — Durata de strălucire a soarelui însumează 1976 ore pe an, din care 1431 ore sînt înregistrate în perioada de vegetație activă, determinată pe baza datelor meteorologice, începînd cu momentul în care temperatura depășește 10°C.

Media pe 10 ani este 1367,6 ore din acest punct de vedere se poate spune că cele mai mari valori ale numărului de strălucire a soarelui sînt anii: 1970 — 1971 — 1973 — 1975 și 1977. Acest lucru a influențat în mod favorabil calitatea vinurilor obținute în acești ani care sînt superioare celorlalți ani studiați.

Suma precipitațiilor — înregistrată pe perioada de vegetație depășește în general 400 mm^om.p. cu excepția anilor 1971 și 1977, cea mai mare cantitate de precipitații se înregistrează în anul 1975 (816 mm) și în anul 1972 — 771 mm) media pe 10 ani este, de 549,8 mm. Peste 50% din precipitații cad în perioada de vegetație.

Numărul zilelor cu temperatura activă din perioada de vegetație este cuprins între 199 zile în 1974 și 172 zile în anii 1977 și 1979.

Vânturile dominante sînt cele de la Nord și Nord-Est, cu viteză medie de 2,9 m.s. Se mai simte un vînt turbionar de la Sud-Vest și Sud.

Condițiile geomorfologice

Centrul viticol Tîrgu-Jiu este așezat în partea de nord a Olteniei, între zona muntoasă și dealurile subcarpatice, unde se întinde, ca unitate naturală, Depresiunea subcarpatică a Olteniei.

În această zonă viile sînt situate pe unele terenuri de presionare (Bilta, Runcu, Dobrița, Rugi) dar mai ales pe dealurile depresiunii intracolinare (Brădiceni, Bîrsești, Bălănești, Voitești). Teritoriul cuprinde un relief de o mare diversitate, terasele rîurilor, pantele dealurilor și platouri.

Această situație geomorfologică se datorește vechilor mișcări tectonice ale scoarței terestre de la începutul cuaternarului. Altitudinea crește de la Sud către Carpați, de la 150 m la Rovinari, la 205 m la Tîrgu-Jiu, 417 m la Bălănești și 453 m pe dealul Copăcioasa. Aici se găsesc amplasate majoritatea plantațiilor viticole, pe versanții sudici, a căror pantă este cuprinsă între 10 și 35%. Condițiile naturale au influențat procesele de formare și evoluție a solurilor. În această zonă se întîlnesc o mare diversitate de tipuri de soluri. Astfel pe dealurile subcarpatice în depresiunile dintre Tismana și Gilort (prof. Gr. Șorop 1970) a identificat 46 tipuri de sol pe care le-a grupat în soluri zonale, soluri brune de pădure și soluri podzolice. Solurile intrazonale (pseudorendzine levigate și soluri gleice, și soluri slab evoluat (regosoluri, aluviuni și soluri aluvionale). Versanții fiind constituiți din soluri brune de pădure cu compresiuni calcaroase, slab gleizate sau podzolite.

Proprietățile fizice ale solului — scot în evidență conținutul său ridicat în argilă și scăzut în nisip fizic (69,72—82,50% argilă) și 17,43 nisip la adîncimea de 120—150 cm.

Ca urmare a însușirilor fizice ale solului, a conținuturatură, gradul de aprovizionare cu elemente nutritive etc., vița de vie are o mare plasticitate ecologică, prezintă pe lui ridicat în argilă și a altor factori ca : umiditate, temperatură, aceste terenuri o înrădăcinare superficială.

Proprietățile chimice ale solului — solul brun de pădure are o reacție slab acidă către neutră cu un pH de 6,4—7,00. Are un conținut ridicat în carbonați, gradul de asigurare cu elemente nutritive minerale este redus, cantitatea de azot total este redusă, conținutul în fosfor accesibil este mic. De asemenea potasiul total din sol are valori cuprinse între 1,3 și 2,9‰, iar cel accesibil plantelor indică o aprovizionare săracă a solului.

Gradul de asigurare cu elemente nutritive naturale este redus, încît proprietățile agroproductive naturale ale solului sînt în general slabe. Deci se recomandă aplicarea îngrășămintelor cu azot, fosfor, potasiu care, în condițiile viticulturii intensive, au o importanță deosebită.

Un alt factor natural care influențează asupra cantității și calității producției este și poziția terenului pe care se plantează vița de vie.

Cultivarea viței de vie pe terenurile în pantă are un dublu avantaj.

1. Producția obținută este mai bogată în zahăr și deci asigură un vin de calitate superioară.

2. Asigură o eficiență mai bună a acestor terenuri care nu sînt propice culturilor de cîmp (pante pînă la 18—20‰).

Un rol deosebit îl are expoziția pantei, cunoscînd că vița de vie are nevoie de un număr mai mare de grade de căldură și mai ales pe terenurile podzolice care sînt mai reci. Producția de la viile cultivate pe pantele cu expoziție nordică și vestică este mai săracă în zaharuri, iar în toamnele mai reci strugurii nu ajung la maturitate.

Solul de viță de vie influențează producția și calitatea vinului, prin gradul de coacere al strugurilor și sortimentul adoptat.

Astfel soiurile aromate, Muscat Ottonel și Tămioasă românească, caracterizate prin aroma lor specifică, dau numai vinuri aromate. Soiul Aligoté, în comparație cu multe alte soiuri, asigură recolte bogate și dă vinuri de consum curent, nu poate să asigure vinuri de talia celor pe care le dau soiurile Fetească albă, Riesling italian, Sauvignon, Traminer și Pinot gris.

De aici rezultă că fiecare soi de struguri pentru vin are însușirile lui proprii pe care le manifestă însă, la cel mai înalt grad, numai în condițiile corespunzătoare de mediu și cultură. Soiul, prin însușirile lui specifice și în condițiile unei vinificări raționale, imprimă vinului o fizionomie proprie, care îl deosebește de alte vinuri obținute în aceleași condiții.

Vinuri cu însușiri caracteristice se obțin și prin asocierea soiurilor în sortimente biologice și tehnologice. După cum am văzut, zona viticolă a județului Gorj oferă condiții de climă și sol favorabile creșterii și fructificării viței de vie. În ultimii ani au început să se contureze unele masive viticole cum sînt: Crușeț, Turburea, Bălănești și Tîrgu-Jiu, unde s-a căutat să se planteze soiuri de mare productivitate, pretabile la obținerea unor vinuri albe și roșii de calitate.

Stațiunea Experimentală Tîrgu-Jiu a întreprins cercetări cu privire la raionarea soiurilor de struguri pentru vin pe teritoriul județului, cercetări care au stat și vor sta la baza înființării plantațiilor viticole.

Comportarea bună a vinurilor obținute în centrul viticol Tîrgu-Jiu la competițiile naționale și internaționale, ne dă certitudinea că această zonă viticolă poate deveni în viitor o regiune cu pondere însemnată în viticultura și vinificația României.

De asemenea se efectuează un amplu studiu asupra condițiilor de climă și sol, privitye sub raportul relațiilor care există între acestea și vița de vie, asupra comportării soiurilor de Riesling italian, Fetească regală, Fetească albă și Aligoté, în majoritatea centrelor viticole din județ, în vederea obținerii unor vinuri albe seci de calitate superioară.

Mai avem în vedere stabilirea unei tehnologii adecvate pentru obținerea unor tipuri de vin cu o compoziție fizico-chimică și însușiri organoleptice foarte bune, precum și soiuri de mare productivitate și de calitate superioară.

Au fost luate în studiu patru centre viticole și patru soiuri de viță de vie, după cum urmează:

Centrul viticol Tîrgu-Jiu cu soiurile :

- Riesling italian
- Fetească albă
- Fetească regală
- Aligoté

Centrul viticol Bălănești cu soiurile :

- Riesling italian
- Fetească regală

Centrul viticol Crușețu cu soiurile :

- Riesling italian

Centrul viticol Văgiulești cu soiurile :

- Riesling italian

Studiul s-a făcut în perioada anilor 1975—1980 și a cuprins următoarele aspecte de ordin tehnologic :

— urmărirea procesului de maturare a strugurilor pe centre, ani și soiuri.

— determinarea greutateii a 100 de boabe, a cantității de zahăr și a acidității, intrarea în pîrg a strugurilor, producția de struguri kg/ha, starea sănătății strugurilor, structura fizico-mecanică a strugurilor, randamentul în must, analiza mustului, zahăr, aciditate) și bioxid de sulf liber și total, după care urmează prelucrarea propriuzisă a strugurilor, culesul, transportul și recepția strugurilor. La început se culeg soiurile de struguri albi pentru vinul de consum curent și apoi se culeg cei din care se obțin vinuri de calitate, cînd strugurii trebuie să aibă peste 180 gr/kg zahăr.

Strugurii atacați de boli și dăunători (mană, oidium) etc., mucegăliți sau avariați de grindină, se recoltează prematur. Recoltarea trebuie făcută pe timp frumos, evitîndu-se timpul umed, deoarece apa diluează mustul și în final se va dimi-
nua gradul alcoolului.

Cunoaștem trei grupe de soiuri de struguri pentru vin și anume :

— soiuri de struguri pentru vinuri albe, soiuri de struguri pentru vinuri aromate, soiuri de struguri pentru vinuri

roșii. Pentru fiecare din aceste grupe se folosește câte o tehnologie de prelucrare a strugurilor separat.

Mustul obținut are următoarea compoziție chimică; apă 70—80%, glucide 15—20%, acizi organici (malic, tartric), substanțe minerale, azotate, tanante, pectice, colorate, arome, vitaminele (C, B, B1, B2, B12, PP, provitamina A). Mustul este supus procesului de fermentație, care este un complex de natură biochimică, în care zaharurile fermentescibile se transformă, sub acțiunea enzimelor secretate de drojdie, în alcool etilic și bioxid de carbon, ca produși principali, plus o serie de alte substanțe ca produși secundari.

Mustul se pune în butoaie (budane). După fermentare ia naștere vinul nou care, în compoziție are alcool etilic 7—17% volume din volumul vinului, bioxidul de carbon fiind gaz se elimină în atmosferă, glicerol, alcool metilic, alcoolii superiori (propilic, amilic, izoamilic), aldehyde — acizii (lactici, succinic, acetic). Exterii contribuie la formarea buchetului vinului (miros plăcut de fructe).

În scopul de a favoriza formarea și maturizarea, și de a-l apăra împotriva bolilor și defectelor, vinului i se aplică o serie de lucrări de îngrijire în timpul păstrării în vase (umplerea golurilor și pritocul vinului).

Compoziția mecanică și însușirile tehnologice ale strugurilor.

Soiul Riesling italian are după cum se știe caracteristici de soi pentru vin, analiza mecanică pe anii 1975—1979 la Tg.-Jiu, Bălănești, Crușețu și Văgiulești, executate la data culesului pe probe medii, arată că soiul are un procent mic de ciorchini, însușire economică de mare valoare. Comparând cele patru centre între ele sub aspectul proporției de ciorchini, se constată că strugurii proveniți din centrul Bălănești și Crușețu au avut cel mai mare procent de ciorchini acest aspect explicându-se acela că viile în aceste centre sînt situate pe terenuri în pante mai mari și soluri mai scheletice, fapt pentru care boabele au rămas mai mici.

Numărul boabelor la 1 kg de struguri este destul de mare (acest aspect constituind o caracteristică a soiurilor pentru vin) fiind cuprins între 766 boabe la Tg.-Jiu și 984 boabe la Văgiulești.

La centrele Tg. Jiu și Bălănești (localități apropiate) s-a înregistrat cel mai mic număr de boabe dintr-un kilogram de struguri, acest lucru datorându-se, probabil, condițiilor climatice mai puțin favorabile în perioada înfloritului. La toate centrele viticole boabele au reprezentat peste 92⁰/₀ din greutatea totală a strugurilor, cele mai ridicate valori înregistrându-se la Văgiulești 96,5⁰/₀ și la Tg.-Jiu 95,7⁰/₀.

Randamentul mediu în must este cuprins între 70,3 și 74,4⁰/₀ la Tg.-Jiu și Bălănești, situându-se pe primul loc din acest punct de vedere. În condițiile ecologice de la Tg.-Jiu soiul Riesling italian este unul din cele mai valoroase pentru obținerea vinurilor de calitate superioară. Are o putere mare de acumulare a zaharurilor, rivalizând cu multe soiuri.

Conținutul mediu al mustului din zaharuri, la maturitatea deplină a strugurilor, prezintă cele mai ridicate valori la Bălănești (194 g/l) și Crușețu (190 g/l), centrul Văgiulești (190 g/l) dovedindu-se mai puțin favorizat pentru acest soi.

Aciditatea totală medie are valori foarte apropiate la centrul Tg.-Jiu (5,02 g/l și Bălănești 5,15 g/l H₂SO₄) și între 5,67 g/l și Crușețu 5,67 g/l H₂SO₄.

Soiul Fetească regală cultivat în centrul Tg.-Jiu și Bălănești a realizat parametrii asemănători în ce privește greutatea a 100 boabe, greutatea miezului, pielitei. Strugurii soiului Fetească regală asigură în medie 180 g/l zaharuri în centrul Bălănești și 160 g/l în centrul Tg.-Jiu.

Diferențele așa de mari între cele două centre, privind conținutul în zaharuri la maturitatea deplină, se explică prin nivelul mult mai ridicat al producțiilor obținute la centrul Tg.-Jiu, expoziția mai favorabilă și solurile cu un drenaj intern și extern mai bun la centrul viticol Bălănești etc.

Pentru a micșora decalajul dintre cele două centre privind conținutul în zaharuri al strugurilor se impune ca recoltarea acestui soi să înceapă întâi la Bălănești și apoi la Tg.-Jiu.

Soiul Fetească albă acumulează cantități mai mari la zaharuri (192 g/l) comparativ cu soiul Aligotè (176 g/l) zahăr.

Soiul Fetească albă în condițiile de la Tg.-Jiu are o mare putere de acumulare a zaharurilor, strugurii asigură vinuri

peste 11,5 vol.‰ alcool. Aciditatea mustului și a vinului este ridicată (5,32 g/l), astfel vinurile sînt destul de echilibrate din acest punct de vedere.

O privire de ansamblu asupra principalelor caracteristici ale strugurilor din centrul viticol Tg.-Jiu demonstrează că cele mai mari producții se obțin la soiul Fetească regală și Riesling italian, iar cele mai mici la soiul Fetească albă. Cel mai mare randament în must se obține la soiul Fetească regală, urmat de soiul Aligoté, Fetească Albă și Riesling italian.

Se poate observa că anii în care condițiile naturale sînt favorabile și starea de îngrijire a plantațiilor este bună, soiul Riesling italian poate acumula cantități de zaharuri foarte mari (247 g/l) ceea ce poate da certitudinea că din acest soi se pot obține vinuri albe seci și chiar demiseci foarte bune. De asemenea soiul Fetească regală poate trece ușor peste 200 g/l zahăr, obținîndu-se vinuri seci de calitate. În ce privește calitățile gustative, vinurile au fost plăcute și armonioase. O caracteristică pozitivă la soiul Fetească regală, cultivată în zona Tg.-Jiu, este că reprezintă o aromă discretă, specifică soiului care ne-a oferit posibilitatea de a obține în anii favorabili vinuri semiaromate demiseci. Din punct de vedere al compoziției chimice, vinurile au fost echilibrate și sănătoase.