Dare de seama privind activitatea desfăşurată de ICDVV Valea Călugărească în anul 2010

1. Condiţiile pedoclimatice din anul 2010 din arealul DOC Dealu Mare-Valea Calugareasca

1.1. Conditiile climatice din arealul DOC Dealu Mare-Valea Calugareasca

Condiţiile climatice aferente anului 2010 se înscriu, cu mici exceptii, în limitele asigurării unei creşteri şi dezvoltări normale a butucilor de viţă de vie şi obţinerii de recolte bune cantitativ şi calitativ (tabelele 1 si 2).

Minimile absolute înregistrate în perioada de iarnă (-18.5 °C în aer şi -19.0°C la sol), deşi au fost sub limita de rezistenţă a viţei de vie la ger nu au afectat semnificativ viabilitatea mugurilor de rod la soiurile studiate.

Regimul termic, relativ deficitar, din lunile aprilie şi mai (în primele două decade) a determinat o uşoară întârziere în declanşarea dezmuguritului şi în parcurgerea celorlalte fenofaze vegetative, întârziere care a fost recuperată parţial în a treia decadă a lunii mai când regimul termic a fost excedentar.

Dacă analizăm, repartizarea precipitaţiilor pe luni constatăm că în luna mai, în fenofaza de creştere intensă a lăstarilor şi inflorescenţelor, au căzut 113,2 l/m^2 şi a plouat 15 zile iar în luna iulie în cadrul fenofazei de creştere intensă a ciorchinilor şi boabelor 104,7 l/m^2 în 16 zile. Precipitaţiile abundente si frecvenţa ridicată a ploilor căzute în aceste fenofaze când viţa de vie este foarte sensibilă la atacul de boli şi dăunători a determinat o presiune foarte mare de infecţie creând probleme în realizarea la timp sau chiar imposibilitatea executării tratamentelor fitosanitare. Acest fapt a diminuat nu numai calitatea ci şi cantitatea producţiei de struguri obţinută. Producţia de struguri obţinută de pe suprafeţele ne afectate (suprafeţe însorite, terenuri drenate, în pantă), a avut o calitate deosebită.

Tabelul 1

Condiţiile ecoclimatice înregistrate în perioada de experimentare (Valea Calugareasca 2010)

Luna	*Σ°t globală °C*	*Σ°t activă °C*	*Σ°t utilă °C*	*Temp. medie °C*	*Max. abs. aer °C*	*Min. abs aer °C*	*Min. abs. sol °C*	*Precipi-taţii mm*	*Nr. zile cu precipitatii*	*Insolaţia reală ore*
Ianuarie	45.9	0.0	0.0	-2.1	12.4	-18.5	-19.0	58.4	11	52.3
Februarie	63.4	0.0	0.0	1.0	12.5	-11.8	-12.0	83.8	15	76.9
Martie	192.6	100.6	20.6	6.0	21.0	-5.0	-6.5	44.5	10	156.5
Aprilie	383.3	355.6	85.6	12.8	22.6	5.2	0.2	51.5	9	205.3
Mai	557.1	557.1	247.1	18.0	28.5	6.2	3.6	113.2	15	246.6
Iunie	682.2	682.2	382.2	22.7	36.9	10.0	3.0	59.4	6	225
Iulie	745.5	745.5	435.5	27.0	34.5	15.2	9.8	104.7	16	259.1
August	831.5	831.5	521.5	26.8	35.4	13.2	11.6	48.8	7	304.8
Septembrie	565.3	565.3	107.5	18.8	28.5	8.2	6.5	39.8	7	194.1
Octombrie	303.0	174.7	24.7	9.8	17.4	0.2	-3.5	64.6	10	126
Noiembrie	345.8	0.0	0.0	11.4	14.7	7.5	6.2	19.6	3	142.7
Decembrie	85.7	0.0	0.0	0.9	2.7	-2.4	-3.7	87.0	6	58.3
TOTAL	4801.3	4012.5	1824.7	12.76	36.9	-18.5	-19.0	775.3	115	2047.6
Per. de vegetaţie	3764.9	3737.2	1779.4	21.02	36.9	5.2	0.2	417.4	60	1434.9

Tabelul 2

Analiza condiţiilor ecoclimatice înregistrate în anul 2010 comparativ cu nivelul optim pentru realizarea productiei de struguri

Denumirea indicatorului	**Nivelul optim**	**Anul 2010**	**Specificatii**
Temperatură minimă din perioada de repaus (°C) 01.10-2009-01.04.2010	potenţialul biologic al soiului	-18.5	Valori mai mici de -15 °C sunt restrictive
Insolatia reală din perioada de vegetaţie **Ir** (ore)	1200-1600	1435	
Bilant termic global din perioada de vegetaţie(T°C)	2700-3500	3765	
Bilant termic activ (T°C)	2600-3500	3737	
Bilant termic util (T°C)	1000-1700	1779	
Temperatura medie din luna iulie (T°C)	18.5-23.2	27	Criteriu orientativ de aprecierea calităţii > 17 vinuri de consum curent > 19 vinuri de clitate superioară > 21 vinuri de calitate cu denumire de origine
Maxima medie luna august (T°C)	24.5-30.0	26,8	Valori mai mari de 34 °C sunt restrictive
Suma precipitatiilor din timpul perioadei de vegetatie (mm)	<250 mm	417	Valoare restrictivă
Indicele heliotermic **Ihr**	2.35-2.70	2,68	Limitele indică conditii favorabile maturării
Coeficientul hidrotermic **CH**	0.7-1.8	1,07	Fundamentează necesitatea irigării
Indicele aptitudinii oenoclimatice (Teodorescu) **IAOe**	4300-5100	5024	Limitele indică gradul de favorabilitate pentru producerea vinurilor rosii <4300 condţii favorabile vinurilor albe 4300-4600 favorabilitate mijlocie pentru vinuri roşii >4600 condiţii favorabile pentru vinuri roşii

1.2. Condiţiile ecopedologice din arealul DOC Dealu Mare-Valea Calugareasca

Tipul de sol dominant prezent in staţionarele experimentale este brun roscat molic vertic, sol care nu induce probleme limitative pentru cultura viţei de vie. El aparţine clasei argiluvisolurilor, fiind un tip de sol format pe depozite loessoide argiloase (depozite din villafranchian), care îi imprimă anumite caracteristici fizico-chimice. Solul prezintă în general o textură lutoasă, până la luto-argiloasă, conţinutul de argilă pe profilul de sol fiind de aproximativ 46.8%. Structura în orizontul A este în general grăunţoasă mijlocie, devenind prismatică şi foarte bine formată în adâncime (orizontul B). Densitatea aparentă are valori relativ mari (1.55 g/cm^3) fapt ce indică un sol moderat tasat, cu o porozitate de aeraţie mijlocie (16.88%) şi o bună capacitate de înmagazinare a apei. Fertilitatea solului este mijlocie, conţinutul mediu de humus pe profilul de sol fiind de 1,06%, cuprins între 1,79% în orizontul de suprafaţă (0-20 cm) şi 0,50% în orizontul de adâncime (40-60 cm). Conţinutul mediu în forme mobile de fosfor este de 60 ppm, osciland de la valori scazute in orizontul 40-60 cm (41 ppm) la valori medii în orizontul de suprafaţă (90 ppm).Conţinutul mediu în forme mobile de potasiu este de 154 ppm, osciland de la valori scazute in orizontul 40-60 cm (123 ppm) la valori medii în orizontul de suprafaţă (197 ppm).

2. Proiecte de cercetare derulate in anul 2010 in cadrul programelor nationale de cercetare

Institutul de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură si Vinificatie Valea Călugărească a avut în derulare în cadrul programului PNCDI 2 (Parteneriate), 10 proiecte de cercetare, din care 3 în calitate de conducător de proiect şi 7 în calitate de partener (tabelul 3).

Tabelul 3

Situaţia proiectelor derulate
în cadrul Programului National de Cercetare Dezvoltare si Inovare II
(Program 4. Parteneriate in domenii prioritare)

Cod proiect	Denumire proiect	Perioada de executie
Proiecte coordonate de ICDVV Valea Calugareasca		
51-035	Realizarea colectiei nationale de germoplasma clonala a vitei de vie si omologarea unor elite	2007-2010
51-076	Cercetari privind realizarea unei metodologii avansate de determinare a retetelor pentru cupajarea vinurilor romanesti,asistata de un sistem expert	2007-2010
52-168	Prevenirea si diminuarea pagubelor produse de filoxera printr-un management tehnologic viticol respectuos fata de mediul înconjurator	2008-2011
Proiecte la care ICDVV Valea Calugareasca este partener		
61-004	Cercetari multidisciplinare pentru realizarea unei tehnologii inovative ,non-termice prin combinarea campului electric pulsatoriu si presiunii pentru pasteurizarea alimentelor	2007-2010
51-037	Evaluarea diversitatii fondului de gene al soiurilor autohtone de vita de vie prin utilizarea markerilor moleculari si fenotipici	2007-2010

51-065	Studiul ecologic si molecular asupra diversitatii microorganismelor din arealele viticole consacrate in contextual programelor europene de gestionare a bioresurselor naturale	2007-2010
31-091	Prognoza pierderilor de sol de uz agricol prin eroziune si alunecari de teren, in scopul elaborarii unor solutii de prevenire sau/si de remediere	2007-2010
51-069	Elaborarea si implementarea tehnologiilor viticole diferentiate pe soiuri si areale pentru producerea strugurilor de vin de inalta calitate	2007-2010
52-139	Cercetari privind obtinerea unor fertilizanti fosfato-potasici vitrosi cu solubilitate controlata si parametrii de utilizare in productia vegetala	2008-2011
52-162	Definirea profilului aromatic al vinurilor din soiuri autohtone prin tehnici izotopice IRMS si gazcromatografice ca element de autentificare a acestor produse pe piața europeană	2008-2011

3.Obiectivele de cercetare abordate si rezultatele experimentale obtinute

3.1. Obiectivele de cercetare abordate

1. Genetica si ameliorarea vitei de vie

- Realizarea unei colecţii naţionale de germoplasmă clonală la viţa de vie şi omologarea unor elite clonale.
- Evaluarea diversităţii fondului de gene al soiurilor autohtone de viţă de vie prin utilizarea markerilor moleculari şi fenotipici

2.Tehnologii de cultură a vitei de vie

- Elaborarea si implementarea tehnologiilor viticole diferentiate pe soiuri si areale de cultura pentru producerea strugurilor de vin de inalta calitate

3.Protectie fito-sanitara în viticultură

- Prevenirea şi diminuarea pagubelor produse de filoxeră printr-un management tehnologic respectuos faţă de mediul înconjurător

4. Nutriţia viţei de vie

- Cercetari privind obtinerea unor fertilizanti fosfato-potasici vitrosi cu solubilitate controlata si stabilirea parametrilor de utilizare in productia vegetala

5.Amelioratii viticole

- Prognoza pierderilor de sol de uz agricol prin eroziune si alunecari de teren, in scopul elaborarii unor solutii de prevenire sau/si de remediere

6. Oenologie

- Studiul ecologic si molecular privind diversitatea microorganismelor din areale viti-vinicole consacrate in contextul programelor europene de gestionare a bioresurselor naturale
- Definirea profilului aromatic al vinurilor din soiuri autohtone prin tehnici izotopice IRMS şi gazcromatografice, ca element de autentificare a acestor produse pe piața europeană
- Tehnologii inovative, non-termice bazate pe combinarea câmpului electric pulsatoriu si presiunii pentru pasteurizarea alimentelor (caz de studiu vinurile)
- Cercetari privind realizarea unei metodologii avansate de stabilire a retetelor pentru cupajarea vinurilor, asistata de un sistem expert

3.2. Rezultatele cercetărilor şi importanţa acestora pentru practica viticolă

Tematica de cercetare abordată a urmărit soluţionarea cerinţelor imperative privind prezentul şi viitorul activităţii viti-vinicole din zona de influenţă a institutului si la nivel national, vizând la modul general refacerea, extinderea şi modernizarea sectorului viti-vinicol naţional.

În vederea conservării durabile a selectiilor clonale realizate până în prezent în unităţile de cercetare viti-vinicole s-a procedat la realizarea colecţiei nationale de germoplasmă clonală la viţa de vie si urmarirea caracteristicilor fenotipice şi de calitate a clonelor plantate in anul 2009. În cadrul colecţiei, au fost introduse 38 clone ale principalelor soiuri pentru vinuri albe şi roşii aflate în cultura. S-a efectuat caracterizarea morfologică, agrobiologică şi tehnologică a acestora cât şi descrierea ampelografică după codurile internaţionale UPOV (reactualizate). În acest an au fost omologate 2 clone noi de viţă de vie realizate de ICDVV Valea Calugareasca (Merlot 7 Vl si Cabernet Sauvignon 30 Vl) si a fost editat Catalogul national de clone. Catalogul clonelor contine pe langa descrierea ampelografica si morfologica si principalele caracteristici productive, insusiri agrobiologice dar si unele particularitati agrotehnice de cultură.

Clonele obtinute realizeaza insusiri superioare privind calitatea strugurilor (continut ridicat in zaharuri si antociani) comparativ cu soiurile din care provin.

Realizarea colecţiei naţionale de clone şi a Catalogului national de clone româneşti după modelul celor existente în ţările viticole cu tradiţie din Europa, în care să fie prezentate caracteristicile morfologice, agrobiologice şi tehnologice a clonelor respective, prezintă o mare importanţă pentru practica viticolă, permitând alegerea celor mai adecvate clone pentru un anumit areal de producţie şi o anumită direcţie de producţie.

În privinţa evaluării diversităţii fondului de gene al soiurilor autohtone de viţă de vie prin utilizarea markerilor moleculari şi fenotipici s-au realizat descrierile morfologice si ampelometrice din perioada 2008-2010 la doua elite hibride vinifera neomologate (2/6/16 si 2/7/2 Gamay Freaux x Feteasca neagra); doua elite clonale de Cabernet Sauvignon (86/30, 81/18) si doua elite clonale de Cabernet Franc (1/43, 1/81); la patru soiuri autohtone (Burgund mare, Negru aromat, Tamaioasa Romaneasca, Muscat Ottonel) si un soi nou de portaltoi (Ruvis).Descrierile au urmarit codurile UPOV, astfel incat s-au luat in studiu urmatorii descriptori : dezmuguritul, lăstarul tânăr, frunza tânară, lăstarul matur, floarea, frunza adultă, strugurele, bobul, coarda.

In scopul caracterizarii soiurilor si elitelor din punct de vedere tehnologic si al stabilirii potentialului enologic al acestor genotipuri s-au realizat analize de compozitie chimica si compozitie mecanica a strugurilor ajunsi la maturitatea tehnologica.

Au fost omologate 3 clone pentru vinuri rosii de calitate (o clona din soiul Cabernet Sauvignon si doua clone din soiul Cabernet Franc).

Amprentarea soiurilor tradiţionale de viţă de vie şi a noilor soiuri create de unităţile de cercetare vitivinicolă din ţara noastră prin tehnici de biologie moleculara si analiza fenotipica asigura recunoasterea dreptului de proprietate asupra acestora atât pe plan naţional cât şi internaţional.

Analiza diversităţii fondului de gene a soiurilor autohtone de viţă de vie va permite evaluara comparativa a acesteia in toate tarile Comunitatii europene, precum şi selectia genotipurilor pe baza caracterelor de productivitate, calitate a recoltei sau rezistenţei la agenţii patogeni sau diferiţi factori de stres.

În privinţa elaborării şi implementării tehnologiilor viticole inovative au fost realizate 3 tehnologii optimizate, diferenţiate pe soi şi areal, fundamentate ştiinţific, în condiţiile exploatării durabile a plantaţiilor viticole.

In baza unei metodologii special elaborate în cadrul proiectului au fost studiate relaţiile calitate/cantitate la strugurii de vin şi suprafaţă foliară/producţie de struguri, datele obţinute fiind organizate în baze de date. Acestea reprezintă informaţii utile în pilotarea tehnologiilor culturale orientate către calitate şi către protecţia mediului viticol. A fost definitivat referenţialul pentru tehnologiile optimizate, care a avut următoarele obiective: - cuantificarea randamentului maxim şi a potenţialului oenologic al soiurilor de viţă de vie autohtone Fetească regală, Fetească albă şi Fetească neagră în 3 regiuni viticole; - exploatarea durabilă a plantaţiilor viticole destinate producerii de vinuri cu DOC pentru conservarea potenţialului productiv.

A fost elaborat manualul de utilizare a tehnologiilor optimizate, bazat pe rezultatele cercetărilor actuale, acesta constituind instrumentul de punere în lucru a tehnologiilor optimizate. Au fost puse în valoare 3 soiuri autohtone mai bine adaptate la condiţiile de climă şi de sol, ce posedă o calitate specială ce permite diferenţierea, personalizarea vinului şi atragerea consumatorului, cunoştinţele acumulate şi rezultate pentru acest domeniu fiind difuzate şi transferate către sectorul viti-vinicol.

Soluţiile inovative şi tehnologice propuse vor putea pune în valoare potenţialul calitativ al soiurilor tradiţionale româneşti (Fetească regală, Fetească albă, Fetească neagră), răspândite în majoritatea podgoriilor şi centrelor viticole. În acest fel vor putea fi obţinute vinuri de o mare tipicitate care să poarte amprenta terroir-ului din care provin. Utilizarea tehnologiilor diferenţiate şi optimizate pentru cultura viţei de vie reprezintă soluţia pentru o exploatare controlată a regiunilor viticole delimitate, compatibilă cu vocaţtia viticolă a

unităţilor de „terroir", în condiţii de eficienţă economică şi performanţă calitativă. Beneficiarii potentiali ai acestor rezultate sunt societatile comerciale cu profil vitivinicol si producatorii particulari care depun proiecte pentru investiţii în exploataţiile viticole prin Programul de reconversie-restructurare (Măsura 3.1), soiurile studiate prin proiect deţinând o pondere importantă în cadrul noilor plantaţii astfel realizate.

Principalul beneficiu estimat este creşterea ponderii producţiei de vinuri tipice cu denumire de origine controlată (VDOC) - obiectiv strategic al sectorului viti-vinicol. De asemenea, se va înregistra o creştere a profitului producătorilor de vinuri cu DOC şi o mai mare siguranţă în ceea ce priveşte vinurile destinate consumatorului.

În privinţa prevenirii si diminuarii pagubelor produse de filoxera printr-un management tehnologic viticol respectuos fata de mediul înconjurator a fost elaborata metoda de formulare fungica biologic activa granulata prin prelucrarea biotehnologica a tulpinilor de *B. bassiana* (Bb01) si *B. brongniartii* (Bg02), genuri de microorganisme din sol cu caracter entomopatogen şi antagonist fata de filoxera. Dupa obtinerea celor două formulări fungice biologic active granulate s-a trecut la elaborarea tehnologiei de laborator pentru amplificarea insusirilor represive a solurilor prin sporirea fertilitatii si activitatii sale biologice.

Soluţiile profilactice propuse vor contribui la eliminarea riscului de contaminare a mediului cu substante toxice, la conservarea biodiversitatii mediului si a resurselor naturale, la reducerea dezechilibrelor ecologice prin exploatarea si managementul interactiunilor ecologice şi la sustinerea dezvoltarii durabile a agroecosistemelor.

În privinţa obtinerii unor fertilizanti fosfato-potasici vitrosi cu solubilitate controlata, au fost experimentate 6 reţete de fertilizanti vitrosi fosfato-potasici cu microelemente si solubilitate controlata la vita de vie.

Rezultatele experimentale obţinute au evidenţiat faptul că în condiţiile ecoclimatice specifice anului 2010, variantele tehnologice experimentate au avut un impact diferenţiat asupra fertilitatii si productivităţii butucilor de viţă de vie. Impactul cel mai mare asupra productiei de struguri l-au avut variantele care au in compozitie microelementele molibden si mangan. În privinţa calităţii producţiei de struguri, exprimată prin conţinutul în antociani s-au evidentiat variantele care au in compozitie microelementele fier si molibden. Analiza parametrilor de calitate a vinurilor roşii, recolta 2009 analizate in anul 2010 au scos în evidenţă vinul din reteta care are în compoziţie bor, printr-un potenţial alcoolic ridicat, aciditate bună şi un conţinut ridicat în antociani şi polifenoli totali.

Conceptul actual de fertilizare în viticultură îşi propune adoptarea unui sistem raţional de aplicare a îngrăşămintelor care să conducă la stabilirea relaţiilor optime între creştere-

rodire şi cantitate-calitate, fără efecte negative asupra sănătăţii şi longevităţii plantaţiilor viticole şi fără a induce un potenţial pericol de poluare ambientală şi a însuşirilor sanogene ale strugurilor, mustului şi vinurilor.

În prezent pe piaţa românească există numeroase tipuri de îngrăşăminte, în special de provenienţă străină, simple sau complexe al caror raport intre N P K si continut in macroelemente nu este întodeauna adecvat pentru cultura viţei de vie. Având în vedere aceste aspecte şi faptul că în literatura de specialitate sunt puţine referinţe privind utilizarea fertilizantilor vitrosi, consideram importante cercetarile privind obtinerea unor fertilizanti fosfato-potasici vitrosi cu solubilitate controlata si stabilirea parametrilor de utilizare a acestora pentru viţa de vie.

Aceasta va contribui la dezvoltarea unei viticulturi durabile şi ecologice prin utilizarea ca fertilizanti a materialor vitroase cu macro si micro-elemente, cu viteze de dizolvare controlata, adecvate diferitelor tipuri de sol.

În privinţa soluţiilor de prevenire şi combatere a fenomenelor de eroziune a terenurilor viticole s-a realizat un dispozitiv pentru executat microbiloane transversale în plantaţii viticole (DMTV) dispozitiv care a fost testat într-o plantaţie viticolă cu orientarea rândurilor deal – vale. Forma secţiunii transversale a acestor biloane nu este foarte regulată, depinzând de gradul de prelucrare a solului înaintea acţiunii DMTV, de umiditatea solului, precum şi de unghiul de frecare interna a acestuia.

S-a realizat o tehnologie de lucru anti erozionala, pentru plantaţiile viticole cu rândurile orientate deal-vale, bazata pe microbilonări efectuate cu dispozitivul DMTV care să acopere necesităţile întregului sezon de vegetaţie a viţei de vie.

Importanţa practică a cercetărilor efectuate constă în elaborarea unor metode de estimare a intensitatii fenomenelor de eroziune si alunecari de teren, arhivarea electronica a unor procedee de amenajare si tehnologii antierozionale care vor permite: limitarea fenomenelor de eroziune si alunecari de teren; cresterea eficientei in exploatarea plantatiilor prin protejarea stratului fertil de la suprafata solului si prin prevenirea unor distrugeri masive (butuci de vita, sistemele de sustinere, amenajari, terase, drumuri, etc.) rezultate in urma alunecarilor de teren; aplicarea eficienta a actiunilor de remediere pe zone limitate, care prezinta risc mare de eroziune si alunecare de teren, in spiritul agriculturii de precizie, folosind hartile de eroziune si alunecare de teren.

Dispozitivul poate fi folosit si in plantatiile pomicole, de arbusti fructiferi, etc, fiind usor de adaptat la masinile pentru lucrat solul pe intervalul dintre randuri, lucrarile executandu-se simultan la o singura trecere.

Pentru punerea in evidenta a influentei diversităţii microorganismelor din microflora spontană dintr-un anumit areal viticol asupra prezervarii tipicitatii de areal si soi a vinului s-a realizat un studiu de testare enologica si evaluare a unor tulpini de drojdii selectionate din arealul viticol cu DOC Dealu Mare-Valea Calugareasca, de la soiurile Pinot noir (7 tulpini) si Cabernet Sauvignon (8 tulpini).

Tulpininile de drojdie au influentat in mod semnificativ profilul compozitional si senzorial al vinurilor.

Vinurile de Pinot Noir au fost seci (zaharuri reducatoare cuprinse intre 1.92 g/l, varianta PN 2 si 2.37 g/l, varianta PN 1), cu un grad alcoolic ridicat, cuprins intre 13.8% volum (PN 4) si 15.4 % vol. (PN 0). Aciditatea vinurilor este sustinuta, fara a fi agresiva (4.95 – 5.63 g/l H_2SO_4). Aciditatea volatila este in limitele admise pentru vinuri rosii.

Proba de vin Pinot noir 4 produsa cu tulpina PN III-10 s-a detasat in mod clar de restul probelor de vin din seria Pinot noir. Vinul limpede, de culoare visiniu intens a prezentat o intensitate coloranta foarte mare, cu arome fine, complexe, puternice ca intensitate. Vinul a fost echilibrat, cu tarie alcoolica puternica, rotund, cu taninuri normale, rotunde, usor astringent. Echilibrul a fost amplu cu persistenta aromatica lunga. Au fost identificate nuante fructate (fragi, zmeura, cirese), florale (violete) si in masura mai mica de condimente (piper) si vegetale (ardei verde).

Vinurile de Cabernet Sauvignon au fost seci (zaharuri reducatoare cuprinse intre 1.71 g/l, varianta CS 5 si 2.48 g/l, varianta CS 7, cu un grad alcoolic cuprins intre 11.4% volum (CS 5) si 13.5 % vol. (CS 3). Cu exceptia variantei CS 5 care prezinta o aciditate volatila mare (1.15 g/l CH_3COOH) si o aroma dominanta nespecifica de acetaldehida, celelalte variante au avut valori, pentru acest parametru, sub limita admisa pentru vinuri rosii. Varianta CS 5 s-a detasatde celelalte variante prin cel mai mic continut in extract nereducator (19.24 g/l).

Din punct de vedere senzorial, variantele de vin CS 1, CS 2 si CS 4 au fost apropiate de martorul CS 0. Vinurile au fost limpezi, cu intensitate coloranta medie, echilibrate, cu tarie alcoolica normala spre puternica, usor astringente cu taninuri rotunde. Au fost caracterizate printr-o aroma fina, complexa cu nuante fructate (coacaze negre, mure, cirese), florale (violete) si vegetale.

O alta grupa de vinuri, formata din variantele CS 3, CS 6, CS 7 si CS 8 au fost caracterizate prin arome normale, mai simple, cu nuante fructate si florale de intensitate mai mica. Vinurile au avut taria alcoolica normala, cu intensitate taninica si astringenta lejere, cu taninuri dure spre rotunde.

Rezultatele obţinute vor conduce la:

-identificarea, selectia, conservarea in colectia de germoplasma si valorificarea in productie a unor suse de drojdii care conduc la obtinerea de vinuri cu insusiri de tipicitate;

-aprofundarea aspectelor legate de rolul originii unei suşe levuriene în definirea caracteristicilor legate de autenticitatea şi originalitatea vinurilor;

-punerea in evidenta a implicatiilor polimorfismului genetic intraspecific in profilul aromatic al produsului finit prin analize de olfactometrie/gaz-cromatografie practicate in prezent pe plan european.

Pentru definirea profilului aromatic al vinurilor din soiuri autohtone prin tehnologii izotopice IRMS si gazcromatografice, ca element de autentificare a acestor produse pe piata europeana, s-au obtinut urmatoarele rezultate:

-Model conceptual pentru analiza globala a aromelor din vin;

-Raport de cercetare experimentala a metodelor chimice de evaluare a alcoolului etilic, alcoolilor superiori, esterilor, acizilor volatili si terpenelor din vin;

-Model de evaluare a tipicitatii aromelor globale si individuale din vin

-Informatii asociate tipicitatii aromelor din vinurile varietale de Dealu Mare-Valea Calugareasca, anul de recolta 2009, destinate bancii de date analitice a tipicitatii vinurilor romanesti.

Analiza globala a aromelor din vin evalueaza cu metode biochimice clasice continutul de compusi odoranti, structurati pe grupe chimice. Cunoasterea prezenta din domeniu permite determinarea urmatorilor parametrii analitici: alcoolul etilic, alcooli superiori, esteri neutri, aciditatea volatila si terpenele libere. S-a identificat pentru fiecare parametru analitic metoda de analiza biochimica. Inainte de implementarea acestor metode, li s-a determinat printr-un studiu colaborativ exactitatea, pe baza repetabilitatii si reproductibilitatii.

Tipicitatea aromelor din vin este o componenta a tipicitatii totale. Ea se evalueaza pe vinuri etalon, produse printr-o procedura specifica. Se colecteaza informatii de caracterizare a originii vinului si a potentialului de recolta. Vinurile sunt ingrijite pana la pritocul 2, cand se analizeaza compozitia de baza si compozitia globala a aromelor si/sau compozitia individuala a aromelor. Atunci cand se evalueaza tipicitatea aromelor globale se utilizeaza ca metoda de evaluare compararea profilului aromatic. Daca se evalueaza tipicitatea aromelor individuale, analiza in compusi principali este metoda de analiza statistica.

S-a implementat modelul de evaluare a tipicitatii aromelor globale din vin pentru vinurile de Dealu Mare Valea Calugareasca, recolta 2009. Modelul a functionat fara abateri si informatia obtinuta a fost introdusa in banca de date analitice asociata tipicitatii vinurilor romanesti. Soiurile autohtone studiate au fost Feteasca regala si Feteasca neagra.

Analiza izotopica multi-elementara si multi-pozitionala a compusilor de aroma raspunde cerintelor pentru autentificarea vinurilor din soiuri autohtone pe baza profilului aromatic. Acest concept analitic reprezinta o strategie izotopica integrata a spectrometriei de masa pentru rapoarte izotopice IRMS (isotope ratio mass spectrometry) si a gaz cromatografiei cuplata cu spectrometria de masa GC/MS. Obiectivele principale ale acestei propuneri urmaresc amprentarea izotopica a aromelor naturale din vin (responsabile de tipicitatea soiului) ca element de noutate al acestei propuneri, definirea tipicitatii profilului aromatic al vinurilor din soiuri autohtone, elaborarea metodologiei de autentificare a vinurilor din soiuri autohtone pe baza profilului aromatic tipic, monitorizarea autenticitatii vinurilor din soiurile autohtone si explicitarea deviatiilor de la profilul aromatic tipic al vinurilor din soiuri autohtone. Proiectul se finalizeaza cu definirea amprentei izotopice a aromelor naturale din vinurile romanesti (Feteasca regala, Feteasca alba, Feteasca neagra, Tamaioasa romaneasca, Busuioaca de Bohotin, Grasa), elaborarea metodologiei de autentificare a naturaletii vinurilor pe baza profilului aromatic si a unei baze de date nationale privind naturaletea vinurilor romanesti.

Rezultatele proiectului pot fi utilizate pentru gestionarea si controlul pietei vitivinicole nationale, pentru promovarea vinurilor romanesti tipice, dar si pentru abordarea unor noi tematici de cercetare vitivinicola solicitate de UE.

În vederea realizării unei tehnologii inovative non-termice prin combinarea campului electric pulsatoriu si presiunii pentru pasteurizarea alimentelor, au fost realizate si omologate doua tehnologii inovative non-termice bazate pe aplicarea campului electric pulsatoriu si a presiunii inalte.

Tehnologia de aplicare a tehnicii PEF + HPP la producerea vinului este o alternativa pentru „pasteurizarea" produselor continând compusi termolabili, ca proteinele si plasma, pentru a minimaliza denaturarea unor compusi nutritivi din mediile lichide. Musturile de struguri sau din alte fructe sunt alimente cu o compozitie chimica din cele mai complexe, continând compusi valorosi din punct de vedere sanogen, a caror proprietati trebuie protejate în procesele de consevare. Tehnologia PEF+HPP reduce la minim influenta negativa a tratamentelor termice drastice si a nivelurilor de conservanti chimici necesari în mod obisnuit pentru asigurarea stabilitatii microbiologice.

Aceasta tehnologie non-termica permite sa se reduca cantitatea de aditivi ca SO_2, astfel încât se conserva caracterul natural al vinului si nu induce modificari senzoriale nedorite. Se obtin vinuri cu aceleasi caracteristici senzoriale ca vinul netratat, dar cu securitate microbiologica mai mare, evitându-se riscurile degenerarilor organoleptice nedorite, produse de microorganismele care se gasesc în microflora spontana a musturilor

Tehnologia PEF pentru stabilizarea microbiologica si biochimica a vinurilor elaborata permite pasteurizarea in conditiile unor temperaturi reduse, chiar ambientale a mustului si a vinului, astfel incat sunt eliminate pericolele legate de microorganismele patogene si a celor de alterare, aceste produse au o stabilitate microbiologica mai indelungata, conditiile de pastrare sunt mai putin pretentioase, iar aspectul lor este placut si proaspat.

Proiectul propune dezvoltarea pentru prima dată în România a tehnologiei de pasteurizare a alimentelor prin aplicarea sisemului combinat PEF si presiune (HPP).Un numar mare de aplicaţii în arii de interes in directia obtinerii de produse ecologice vor fi accesibile in urma dezvoltării procesului de pasteurizare prin efectul combinat PEF si presiune inalta. Proiectul va aduce o contributie importanta la studiile microbiologice in cercetarea efectului combinat, PEF si presiune, ce includ determinarea factorilor critici de proces, ce influenteaza inactivarea celulelor vegetative, mecanismele de inactivare, deteriorarea subletala si oportunitatile de inactivare a sporilor bacterieni. Proiectul propune şi un design nou şi inovativ al echipamentului de proces, având la bază idea de modularitate şi control automat. Proiectarea design-ului modular va fi implementată astfel încât să permită variaţia sistematică a unui număr mare de parametri ce influenţează procesul de pasteurizare in sistemul combinat.

În domeniul stabilirii reţetelor pentru cupajarea vinurilor s-au obtinut urmatoarele rezultate:

-Documentatia tehnica a sistemului expert si si a metodologiei asistata de un sistem expert pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor;

-Modelul experimetal al echipamentul inovativ pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor;

-Raport de testare a echipamentul inovativ pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor; evaluarea analitica a retetelor de cupajare a vinurilor;

-Documentatia de brevetare a metodologiei asistata de un sistem expert pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor;

Documentatia tehnica a sistemului expert contine listingul de program, lista de notatii si simboluri si procedura de operare.

Documentatia tehnica a metodologiei asistata de un sistem expert pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor cuprinde prezentarea tehnica, fisa tehnica, raportul de analiza si certificatul de omologare.

Modelul experimental al echipamentului inovativ pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor este o componenta a sistemului expert. El are doua componente principale, dozatorul gravimetric si programul de dozare. Dozatorul este un echipament semiautomat care are o platforma de cantarire, un amplificator de masura si serverul de comunicare. Programul de dozare este numit «Dozator».

Testarea modelului experimental al echipamentului inovativ pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor a urmarit evaluarea acuratetii realizarii retetei de cupajare. Cupajele au fost efectuate pentru obtinerea unei cantitati de vin de cupaj de 200 g. S-a calculat eroarea de masurare. Eroarea maxima de dozare obtinute in cadrul testarii este de ±0.2% din cantitatea totala a retetei, valoare ce asigura realizarea corespunzatoare a retetei de cupaj.

Evaluarea analitica a retetelor de cupajare s-a realizat prin analiza profilului aromatic si a compozitiei fizico-chimice.

S-a evaluat profilul senzorial al vinurilor de cupaj (retete de cupaj), realizate din vinuri partenere de cupaj din recolta anului 2009 si cu denumirea de origine controlata Dealu Mare Valea Valea Calugareasca. Analiza s-a realizat pentru 5 variante de cupaj a vinurilor albe, 5 variante de cupaj a vinurilor rosii si pentru vinurile partenere de cupaj. S-au determinat urmatorii parametrii: suma compusilor volatili, alcoolii, aldehide, esteri, lactone, pirazine, terpenoli si acizi.

S-a evaluat compozitia fizico-chimica a vinurilor de cupaj (retete de cupajare) cu denumirea de origine controlta Dealu Bujorului din recolta anului 2009. Vinurile partenere la cupaj si cupajele realizate de SC-DVV Bujoru s-au axat pe soiurile albe si roşii cele mai reprezentative aflate in plantaţiile noastre, iar analiza fizico-chimica s-a realizat pe următoarele componente: densitatea vinului, dioxidul de sulf liber si total, concentraţia alcoolica, pH, aciditatea totala, aciditatea volatila, zahar, extract sec total, extract nereducator si cenuşa. Pentru vinurile roşii s-au analizat si compuşii fenolici, intensitatea coloranta, nuanţa culorii si anumite raporturi dintre ele.

Metodologia asistata de un sistem expert pentru determinarea retetelor de cupajare a vinurilor este o noutate nationala pentru domeniul ENOLOGIE. La nivel international s-au realizat astfel de metodologii, dar ele sunt secrete de firma, bine protejate.

Proiectul ofera solutii rapide si eficiente prin care se obtin vinuri expresive, competitive pe piata interna si externa. Va permite cresterea gradului de industrializare a

sistemului de cupajare propus. Metodologia are un caracter multiplicativ, ea putand fi implementata de agentii economici care produc vinuri.

Prin utilizarea metodologiei avansate de realizare a retetelor de cupajare asistata de un sistem expert, corelata cu punerea la punct a instalatiei de dozare automata se vor reduce cu cca. 30% costurile ocazionate de obtinerea loturilor mari si omogene de vinuri. Optimizarea retetelor de cupajare va reduce si timpul afectat stabilirii celei mai potrivite variante in functie de tipul de vin si directia de valorificare.

Mentinerea parametrilor calitativi in limite constante care genereaza si constanta in exprimarea senzoriala va atrage dupa sine fidelizarea consumatorului si cresterea eficientei economice a sectorului vitivinicol.

4.Manifestari stiintifice

4.1. Manifestari stiintifice organizate de ICDVV Valea Calugareasca

In cursul anului 2010 sectorul de cercetare a desfasurat o bogata activitate stiintifica concretizata prin organizarea a 6 manifestari stiintifice:

- Workshop-ul ***„Stabilirea soluţiilor de tăiere în uscat la viţa de vie în funcţie de modul de iernare a soiurilor, viabilitatea şi fertilitatea potenţială a mugurilor"*** organizat la I.C.-D.V.V Valea Călugărească in data de 23 februarie 2010. La manifestare au participat 50 persoane, din care: 22 fermieri din cadrul a 10 societăţi comerciale (SC Tohani SA, SC Podgoriile Tohani SA, SC Domeniile Halewood SRL, SC Vinarte SRL, SC Via Magnifica SRL, USAMV Bucuresti filiala SCDVV Pietroasa, SC Cramele Bolgiu SRL Urlaţi, SC Rovit SA, SC Divine Area SRL, FGM Vinproduct SRL, SC Danero Cris Wine), un reprezentant de la DADR Prahova, un reprezentat de la Camera Agricola judeţeană Prahova (fosta OJCA), 16 producători particulari din localităţile: Bucov, Valea Calugareasca, Urlaţi, Ceptura, Plopu şi 9 cercetători şi 2 fermieri din cadrul ICDVV Valea Călugărească.
- Dezbaterile ***„Conservarea resurselor genetice la viţa de vie" şi „Impactul schimbărilor climatice asupra ecosistemelor viticole"*** organizate la I.C.-D.V.V Valea Călugărească in data de 23 februarie 2010. La manifestare au participat 42 persoane, din care: 9 fermieri din cadrul a 6 societăţi comerciale (SC Domeniile Halewood SRL, SC Danero Chris Wine SRL, SC Tohani SA, SC Via Magnifica SRL, SC Fine Wine SRL, SC Vinoteca Gherasim Constantinescu SRL), un reprezentant de la DADR Prahova, 2 reprezentati de la Camera Agricola judeţeană Prahova (fosta OJCA), un reprezentant de la ONVPV-IT Dealu Mare, un reprezentant de la firma Timac Agro, 11 producători particulari din localităţile: Valea Calugareasca si Plopu, 14 cercetători din cadrul ICDVV Valea Călugărească şi 4 cercetatori din cadrul SCDVV Bujoru.
- Workshop-ul ***„Schimb de experienta pe probleme de viticultura si vinificatie intre producatorii viti-vinicoli din podgoria Dealu Mare si cei din landul Bavaria***

(Germania)" desfasurat la Crama Urlateanu din orasul Urlati in data de 02.06.2010.La aceasta manifestare au participat 28 podgoreni din Franconia (Bavaria) condusi de dr.Karl Muller, fost absolvent al Facultatii de Horticultura Iasi, care de mai bine de 30 de ani lucreaza in domeniul cercetarii viticole in Germania, dr.ing. Adrian Serdinescu, dr.ing.Aurelia Tudorache, dr.ing.Silvia Cazacu, dr.ing.Marian Ion, dr.ing.Petre Badea din partea ICDVV Valea Calugareasca, prof.dr.Viorel Stoian, fost director general al ICDVV Valea Calugareasca, prof. dr. Ioan Namolosanu, prof. dr. Arina Antoce din partea USAMV Bucuresti si reprezentanti din partea societatilor comerciale: Domeniile Tohani, Cramele Halewood, Rovit si Oenoterra.In cadrul workshop-ului a fost organizata o degustare de vinuri tipice podgoriei Dealu Mare.

- **SESIUNEA ANUALĂ DE COMUNICĂRI ŞTIINŢIFICE** organizată la I.C.-D.V.V Valea Călugărească in data de 10 iunie 2010. La manifestare au participat 118 persoane: cercetători din cadrul ICDVV Valea Călugărească si statiunile vitivinicole aflate in coordonarea ICDVV (Blaj, Bujoru, Dragasani, Iasi, Minis, Murfatlar, Odobesti), cercetatori din cadrul altor institute de cercetare-dezvoltare (ICDPP Bucuresti, INCDTCI Rm.Valcea, ICIA Cluj Napoca, IHP Bucuresti, INCDBH Ştefăneşti), cadre didactice si cercetatori din cadrul USAMV Bucuresti, Universitatea Politehnica Bucuresti, USAMV Cluj-Napoca, reprezentanti de la Agentia Nationala de Cercetare Stiintifica (ANCS), Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, Academia de Stiinte Agricole si Silvice „Gheorghe Ionescu Sisesti", Directia pentru Agricultura si Dezvoltare Rurala Prahova, Camera Agricola judeţeană Prahova, Unitatea Fitosanitară Prahova , I.T.C.S.M.S.Prahova, ONIV si ONVPV, reprezentanti ai unor societati comerciale (SC Domeniile Halewood SA, SC Danero Chris Wine SRL, SC Tohani SA, SC Podgoriile Tohani SRL, SC Fine Wine SRL, etc), producători particulari din localităţile: Valea Calugareasca, Ceptura si Plopu, directorii institutelor cu profil horticol (I.C.D.P. Mărăcineni, I.C.L.F. Vidra si ICDIMPH "Horting" Bucureşti).In cadrul sesiunii au fost prezentate 40 de comunicari stiintifice, 12 prezentate in plen si 28 sub forma de poster.
- Seminarul ***„RoWine: sisteme pentru susţinerea şi palisarea culturilor viticole***", organizat la I.C.-D.V.V Valea Călugărească in data de 08 iulie 2010, in colaborare cu specialiştii societăţii Metal Work Industry din Bucureşti. Au fost prezentate şi alte produse complementare: sârmă zincată, ancore, întinzători, plase antigrindină, plase de gard (zincate sau plasticate), precum şi stâlpi metalici de împrejmuire a perimetrelor cultivate (stâlpi zincaţi şi vopsiţi în câmp electrostatic).La manifestare au participat 41 persoane, din care: 4 reprezentanti ai firmei Metal Work Industry, 12 reprezentanti din cadrul a 10 societăţi comerciale (SC Tohani SA, SC Podgoriile Tohani SA, SC Domeniile Halewood SRL, SC Vinarte SRL, SC Via Magnifica SRL, USAMV Bucuresti filiala SCDVV Pietroasa, SC Cramele Bolgiu SRL Urlaţi, , SC Fine Wine SRL, SC Danero Chris Wine, SC Sixties Restaurantes SRL), 16 producători particulari din localităţile: Valea Calugareasca, Urlaţi, Ceptura, Plopu şi 7 cercetători şi 2 fermieri

din cadrul ICDVV Valea Călugărească.

- De asemenea au fost infiintate **loturi demonstrative** cu scheme de tratament pentru combatere a bolilor şi dăunătorilor viţei de vie cu noile tipuri de pesticide produse de firmele SYNGENTA, BASF si BAYER.

4.2.Participarea la manifestari stiintifice

In cursul anului 2010, cercetătorii din cadrul ICDVV Valea Calugareasca au participat cu la 1 congres, 6 simpozioane ştiinţifice şi 2 conferinţe, unde au prezentat 10 lucrări ştiinţifice:

- 15th World Fertilizer Congress of the International Scientific Centre for Fertilizers (CIEC) Bucuresti, 29.08.2010
- Symposium on Agricultural Engineering „Actual Tasks on Agricultural Engineering", Opatija, Croaţia, 22-26 February, 2010
- 30th internaţional ESN , Symposium & 5th Phyllozera, Universsity of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Viena, Austria
- Simpozionul stiintific USAMV Iaşi, Facultatea de Horticultura, 27-28.05.2010
- Simpozion stiintific international USAMV Cluj Napoca, 30.09. – 02.10.2010
- Simpozionul ştiinţific anual al ICDPP Bucureşti cu participare internaţională 15-17 februarie, cu tema "Protecţia plantelor-eficienţă economică, socială şi ecologică în contextul unei agriculturi moderne
- 3rd International Symposium of Biotechnology; 18 – 19th November 2010, Bucharest, Romania;
- The first International Conference *Analytical and Nano-analitucal Methods for Biomedical and Environmental Sciences,* Brasov 18-20 iunie 2010
- Conferinta Internationala EUROWINE, Ramnicu Valcea, 28-29 octombrie 2010

5. Participari la evenimente internationale: Nu este cazul

6.Soiuri si tehnologii realizate si omologate

- Merlot 7 Vl, clona pentru vinuri rosii de calitate
- Cabernet Sauvignon 30 Vl, clona pentru vinuri rosii de calitate
- Tehnologie optimizată pentru cultura soiului românesc Feteasca albă
- Tehnologie optimizată pentru cultura soiului românesc Feteasca regala
- Tehnologie optimizată pentru cultura soiului romanesc Feteasca neagră
- Tehnologie de lucru anti erozionala, pentru plantaţiile viticole cu rândurile orientate deal-vale
- Tehnologie de aplicare a tehnicii PEF + HPP la producerea vinurilor

➢ Tehnologie PEF pentru stabilizarea microbiologica si biochimica a vinurilor

7.Principalele rezultate obtinute in activitatea de dezvoltare

Specificaţie	Suprafata ha	Producţia realizată	
		kg/ha	to
Struguri de masă	5,08	2067	10,5
Struguri pentru vinuri albe şi aromate	50,33	3147	158,4
Struguri pentru vinuri roşii	99,13	2299	227,9
TOTAL GENERAL	**154,54**	**2568**	**396,8**

8. Deficiente si greutati semnalate, propuneri

Deşi în perioada 2007-2008 institutul si statiunile vitivinicole au întreprins eforturi deosebite pentru modernizarea bazei de cercetare (câmpuri experimentale, staţia pilot de microvinificaţie, etc.) şi dotarea laboratoarelor cu aparatură performantă, investind peste 3.000.000 lei în această acţiune, în cursul anului 2010, la fel ca si in anul 2009 principala problemă cu care ne-am confruntat a fost legată de diminuarea drastică, cu peste 70 %, a fondurilor alocate sectorului de cercetare, pentru proiectele aflate în derulare în cadrul PNCDI II.

Aceasta a condus la :

a. diminuarea unor activităţi din planurile de realizare, cu efecte negative in derularea practica a unor experimentari in teren;
b. lipsa posibilităţilor de specializare a cercetătorilor tineri;
c. limitarea participării la simpozioane, mese rotunde, activităţi de instruire, specializare, diseminare.
d. imposibilitatea de a se incasa la timp salariile,
e. valoarea cheltuielilor indirecte nu acoperă nivelul cheltuielilor efective ale unităţii;
f. existenţa unui decalaj între data recepţiei rapoartelor economice si tehnice şi data efectuării decontărilor (întârzieri de peste 60 zile) timp în care nu se poate realiza plata furnizorilor precum şi achiziţionarea altor materiale, echipamente, etc.

Lipsa finanţării proiectelor de cercetare, care se preconizează si în anul 2011 va conduce şi la alte aspecte negative, dintre care enumerăm:

- degradarea loturilor şi poligoanelor experimentale, a colecţiei naţionale de germoplasmă viticolă (soiuri pentru struguri de masă, vin, soiuri rezistente şi

portaltoi), a plantaţiilor mamă „bază" şi „certificat" ca urmare a imposibilităţii efectuării lucrărilor de îngrijire din timpul perioadei de vegetaţie.

- imposibilitatea punerii în funcţiune şi utilizării aparaturii performante achiziţionate;
- pierderea unui număr însemnat de cercetători atestaţi în special a tinerilor cercetători;
- sumele mici alocate proiectelor de cercetare nu permit atragerea de noi specialişti şi a personalului auxiliar, determinând în unele situaţii chiar plecarea personalului din sectorul de cercetare către alţi agenţi economici;

Pe langă aspectele menţionate considerăm că va fi o mare pierdere si pentru societătile comerciale şi producătorii particulari care nu vor mai putea beneficia de servicii şiinţifice si tehnologice (proiecte pentru înfiinţări de plantaţii, cartări agrochimice si diagnoze foliare, consultanţă tehnică pe domenii de specialitate etc) atat de necesare în procesul de refacere a patrimoniului viticol naţional. In aceste condiţii unul din obiectivele strategice ale Institutului *„stabilirea de parteneriate cu institute de cercetari si universitati de prestigiu din ţară şi din Europa în vederea participării comune prin proiecte de cercetare la PC 7 şi alte programe de cercetare finanţate din fonduri europene (COST etc)*" nu se va putea realiza, chiar dacă există solicitări din partea unor unităţi de profil din Franţa ((Institutul Francez al Viei şi Vinului etc).

Ingrijorător este faptul că nici până la acestă dată ANCS nu are o strategie privind lansarea unor noi competitii (gen PNCDI II), acest lucru generand o stare de incertitudine, care are un impact dezastruos asupra moralului personalului din cercetare şi de asemenea perturbă întreaga activitate a Institutului. Mai grav este faptul ca, nici până în momentul de faţă nu se contureaza nimic legat de finantarea activitatii de cercetare de catre MAPDR prin intermediul ASAS Bucureşti, in conformitate cu prevederile legii 45/2009, astfel incat vom fi obligati sa luam in continuare masuri de reorganizare si restructurare a activitatii de cercetare, inclusiv disponibilizarea personalului.

Propuneri de îmbunătăţirea finanţarii

- Simplifacarea formalităţilor privind depunerea de propuneri şi derularea proiectelor
- Îmbunătăţirea normelor de aplicare a criteriilor de evaluare a proiectelor pentru justa apreciere ştiinţifică şi economică a propunerilor de proeicte
- Respectarea contractului initial in privinta termenelor de plata si a planului de realizare a proiectului

- Aprobarea mai multor etape de decontare pe an. Decontarea etapelor la 6-7 luni este prea lungă. Unităţile de cercetare ar trebui să dispună de banii necesari finanţării proeictelor care urmează a fi recuperaţi foarte tarziu, aspect de cele mai multe ori, imposibil de realizat;
- Finanţarea de la bugetul de stat prin intermediul Planului Sectorial al MAPDR a activităţilor de cercetare care comportă perioade de cercetare pe termen lung aşa cum este cazul cercetărilor din pomicultură şi viticultură.
- În domeniul producerii materialului săditor viticol se impune ca în cadrul unui program sectorial finanţat de MADR să se reia de urgenţă cercetările privind selecţia clonală la viţa de vie, cercetări care sunt de durată mai lungă, astfel încât România să poată dispune în viitor la toate soiurile valoroase autohtone sau străine de un număr adecvat de clone adaptate condiţiilor pedoclimatice din podgoriile României.
- Se impune un sprijin susţinut şi pentru realizarea cât mai rapidă în cadrul unităţilor de cercetare vitivinicole a plantaţiilor mamă "Bază" şi "Certificat" din soiuri şi clone valoroase şi menţinerea fondului naţional de germoplasmă viticolă liberă de viroze (material iniţial) aflat la INCDBH Ştefăneşti.
- De asemenea solicităm sprijin pentru modernizarea unităţilor de cercetare cu profil vitivinicol, îndeosebi a bazei tehnice şi aplicarea efectivă a Legii 45/2009 care să permită asigurarea unei finanţări sigure şi constante a activităţii de cercetare din fondurile puse la dispoziţie de MAPDR.

Impactul subfinanţării asupra cercetării pe termen scurt este dezastruos asupra moralului personalului din cercetare, care se vede marginalizat şi desconsiderat. Un stat european care se respectă nu poate să aibă o asemenea atitudine faţă de cercetare care este motorul progresului şi al bunăstării unei naţiuni. Pe termen lung, subfinanţarea şi ignorarea cercetării româneşti va avea repercursiuni negative prin plecarea personalului valoros din cercetare şi realizarea unei infrastructuri insuficiente pentru a desfăşura activitati de cercetare la un nivel competitiv.

DIRECTOR GENERAL,
Dr.ing. Aurelia TUDORACHE

DIRECTOR STIINTIFIC,
Dr.ing. Marian ION