

SAVANTUL PETRU UNGUREAN – PERSONALITATE NOTORIE ÎN OENOLOGIE

Acad. Boris GAINA
Academician coordonator
al Secției Științe agricole a AȘM



M. cor. Petru UNGUREAN
(26.08.1894 – 12.12.1975)

Summary: The personality of the correspondent member of the Academy of Sciences of Moldova, hero of Socialist Labor Petru Ungurean, is a part of the palette of renowned scientists of our nation. His undeniable contribution in the field of oenology, wine ecology, wines quality technology with a low redox potential still remains the basic foundation of the wine science and practice from Moldova. The oenological scientific school created by mem. cor. of ASM Petru Ungurean, connects personalities of science and practice from Moldova, Russian Federation, Ukraine.

On the eve of the anniversary of 120 years since the birth of the famous oenologist (26.08.1894), the scientific community brings its homage to high contribution in science and practice of wine; for the establishment of the national scientific school of winemakers and winemakers; for development of one of the most important branches of Moldovan national economy - viticulture and winemaking.

Keywords: oenologist, founder, scientific school, winemaker.

Rezumat: Personalitatea membrului corespondent al Academiei de Științe din Moldova, erou al Muncii Socialiste Petru Ungurean, se înscrie în paleta savanților notorii ai neamului nostru. Aportul său incontestabil în domeniul oenologiei, ecologiei viței de vie, tehnologiei de obținere a vinurilor de calitate superioară cu un redox potențial scăzut rămâne și astăzi fundamentul de bază al științei și practicii vitivinicole din Republica Moldova. Școala științifică oenologică creată de m.c. AȘM Petru Ungurean unește personalități din știința și practica din Moldova, Federația Rusă, Ucraina.

În preajma jubileului de 120 ani de la nașterea renumitului savant oenolog (26.08.1894), comunitatea științifică îi aduce omagiul pentru înalta contribuție la dezvoltarea științei și practicii vitivinicole, la crearea școlii științifice naționale de viticultori și vinificatori, la dezvoltarea uneia din cele mai importante ramuri ale economiei naționale a Moldovei - viticultura și vinificația.

Cuvinte-cheie: savant oenolog, fondator, școală științifică, vitivinicultură

Primele elaborări ale savantului Petru Ungurean țin de mecanismul oxidării vinurilor, tehnologie strâns legată de ameliorarea calității băuturilor alcoolizate tari, precum Madera, Heresul, Portwein-ul, Marsala, Malaga etc. Rezultatele obținute au constituit baza tezei sale de doctor în oenologie susținută cu brio în anul 1936 în Krasnodar, pe lângă Consiliul specializat al Institutului Politehnic din acest oraș. Industria vinurilor a obținut astfel recomandări prețioase, teoretice și practice, pentru producerea vinurilor tari, oxidate. Totodată, s-a adus o contribuție esențială la dezvoltarea științei oenologice.

În perioada celui de al Doilea Război Mondial, experimentatul savant a condus, în calitate de șampanist, principala fabrică de șampanie (spumant) care funcționa în URSS (în or. Kibrai – o suburbie a or. Tașkent). În condiții de deficit acut de materie primă pentru șampanizare (aceasta era adusă din partea europeană a URSS, deoarece în Asia Mijlocie obținerea vinurilor materie primă pentru șampanizare era anevoioasă), de utilaj tehnologic performant și de specialiști, întrucât mulți dintre ei fuseseră mobilizați la război, doctorul în știință Petru Ungurean asigură continuu producerea vinului spumant Sovetskoe șampanskoe pentru Cartierul General al armatei sovietice, Kremlin, dar și pentru toate ambasadere acreditate în Moscova. Activitatea de zi cu zi a șampanistului era verificată minuțios de organele de securitate, complicând procesul de producție.

În primăvara anului 1944, când linia frontului era pe râul Prut (operația Iași-Chișinău), Petru Ungurean revine la baștină și este angajat în calitatea deținută anterior în or. Tașkent: șampanist principal al Combinatului de Șampanie din Chișinău. Cu o

experiență colosală și deținător de titlu științific, Petru Ungurean putea să ocupe orice post de înalt rang: ministru, viceministru al Ministerului Industriei Alimentare a RSSM sau șef de Direcție viticultură și vinificație al aceluiași minister. Însă în perioada respectivă băștinașii nu erau, de regulă, promovați la funcții înalte din cauza neîncrederii statului bolșevic față de populația autohtonă. Oricum, proiectele elaborate de către experimentatul specialist, inclusiv cele de revitalizare a complexului vitivinicol, în special a Combinatului Cricova, prezentate autorităților republicii, calculele și argumentele lui convingătoare au fost puse la baza relansării viticulturii și vinificației.

Printre cele mai importante realizări, merită să fie menționate studiul soiurilor autohtone de viță de vie (Feteasca albă, Feteasca regală, Feteasca neagră, Rara neagră, Plavai și al.), soiurilor aduse din Europa (Aligote, Traminer, Chardonnay, Sovignon, Semilion, Pinot gri, Pinot menie, Pinot blanc, Riesling de Rhin-albe, Cabernet-Sovignon, Merlot, Pinot noir, Gamay freo, Murveder, Pedro-Himenes, Bastardo și al.), precum și celor introduse din Georgia (Rcațiteli, Cinuri, Saperavi, Alexandrouli, Mțvane, Hihvi și al.). Totodată, dorind să salveze plantațiile de viță de vie aflate într-o situație catastrofică drept consecința a invaziei filoxerei în toată Europa, inclusiv pe plaiul nostru vitivinicol, oenologul Petru Ungurean



Petru Ungurean, la vârsta de 5 ani, alături de părinți

s-a consacrat studiilor hibrizilor producători direcți implementați în Moldova (Teras, Cuderc, Raiondor, Zeibel, Gaiar, Castel, Seivillard). Savantul a promovat varietățile rezistente la filoxeră, mildiu și oidium (Isabella – numită Căpșuna roșie, Lidia – Căpșuna roză, Noah – Căpșuna albă, Teilor, Concord și al.).

Pentru sporirea productivității plantațiilor de viță de vie în condițiile în care temperaturile de iarna coborau uneori sub 25-27°C, iar viile sufereau puternic, cercetătorul moldovean studiază profund și o serie de hibrizi intraspecifici ai viței de vie, obținuți anterior în URSS sau în perioada activității recente a domniei sale în Moldova, cum ar fi varietățile Pervomaiskii, Turiga, Magaraci 217, Doina, Băcioi și al.

Academicianul Petru Ungurean, în colaborare cu savantul-ecolog P.V. Ivanov, a efectuat un amplu studiu de microraiolare a întregului teritoriu al Republicii Moldova, ținând cont de specializările ce aveau loc, sortimentul producției vitivinicole (struguri de masă pentru consum curent, vinuri de diferite tipuri – liniștite și spumante, seci, dulci, licoroase, tari etc.), destinate pentru imensa piață a spațiului sovietic. Teritoriul republicii a fost clasificat de savant în patru zone: Nord, Centru, Sud, Transnistria (Răsăriteană), aducându-se cele mai convingătoare argumente bazate pe studiul solurilor, expozițiilor, înclinației pantelor, altitudinilor, condițiilor climatice, prezența fluviilor și lacurilor etc. Datorită acestor elaborări, suprafața ocupată cu viță de vie a crescut în perioada de după război, 1945-1955, mai mult de două ori, atingând cifra de cca 150 mii ha.

Și astăzi rămân notorii rezultatele cercetărilor în domeniul fermentației mustului în flux continuu cu ajutorul instalației speciale din rezervoare verticale unite consecutiv, efectuate de către savantul Petru Ungurean în colaborare cu inginerii L.A. Coșev, S.I. Țimerman și microbiologul A.P. Oprea. Ei au abordat, pentru prima dată în istoria oenologiei, practicile din Moldova și principiile clasice ale biotehnologiei în care levurile selecționate se multiplică, de asemenea, în flux, iar însămânțarea se face doar în primul rezervor. Aceasta a permis întreprinderilor de vinificație de a economisi mai mult de 3-5 ori numărul rezervoarelor care erau atât de necesare în perioada campaniilor de recoltare și procesare, luând în considerație că acestea se produceau în serii limitate. Instalația în flux continuu permitea să fie produse pe scară industrială cu cheltuieli reduse vinuri de calitate apreciate, atât liniștite (de masă) cât și efervescente (spumante). Zeci de întreprinderi din republică și din ex-URSS au implementat această originală invenție din oenologia practică, grație eforturilor depuse de talentatul inovator și vinificator Petru Ungurean, fapt pentru care el, împreună cu

întregul grup de inventatori, a fost distins cu Premiul de Stat al RSSM (anul 1965).

Printre lucrările teoretice publicate, din domeniul oenologiei practice, ale membrului corespondent al Academiei de Științe a Moldovei (AȘM) Petru Ungurean, merită să fie menționată „Teoria și mecanismele oxidării vinurilor în practica producerii băuturilor de struguri” (anul 1966), numită de către autor – „Vinuri de masă slab oxidate”. Această realizare remarcabilă a savantului a completat de minune rezultatele oenologilor chimiști germani, care au pus bazele noii tendințe mondiale de a produce și consuma vinuri albe și roșii de masă neoxidate, vinuri care își păstrează naturalețea aromei, culoarea și gustul strugurilor procesați. Tehnologia inovativă a omului de știință Petru Ungurean a fost pusă în practică la fabrica experimentală de vinuri a Institutului de Cercetări Științifice din domeniul Pomiculturii, Viticulturii și Vinificației, la Combinatul de Șampanie din Chișinău, precum și în subteranele vinicole din Cricova. Această tehnologie avansată, grație originalității sale, a fost extinsă către anul 1965 în tot spațiul vitivinicol din fosta Uniune Sovietică.

Problema cardinală a calității vinurilor moldovenești a fost soluționată în baza studiului de peste 10 ani durată, în toate cele patru zone vitivinicole ale Moldovei, utilizându-se procedeele de sepajare (amestec de struguri) și cupajare (amestec de vinuri). Urmare a acestora, au fost obținute vinuri de masă seci, demiseци și demidulci extrem de originale, cu arome tipice de soi, culoare nativă varietală, gust rond și extractiv tipice celor mai prestigioase vinuri din lume ca Beaujole, Lafit, Bordeaux, Sauterne, Mossel și altele. Noile mărci de vinuri albe „Alb de codru”, „Floarea viei”, „Floreasca”, „De Tigheci” și roșii „Codru”, „Codrinschi”, „Cabernet”, „Pinot noir”, „Merlot”, „Rară neagră” au fost implementate practic la toate fabricile de vinuri din Republica Moldova, distinse la numeroase concursuri internaționale de vinuri și se bucurau de o mare popularitate în întreg spațiu ex-URSS. Vinul roșu de masă „Codru”, numit la insistența demnitarilor sovietici „Bordeaux”, la o întrunire în orașelul Pițunda a fost înalt apreciat de președintele Franței Jorje Pompidu, care a menționat însă că denumirea acestuia

ține de „geografia franceză”. După acest incident, ministerul respectiv de la Moscova a restabilit denumirea inițială a vinului, „Codru”, dată de autor – ilustrul om de știință Petru Ungurean.

Actualmente, brandul „Codru”, zămislit în laboratorul celui mai iscusit vinificator al plaiurilor noastre – academicianul Petru Ungurean – este mândria națiunii noastre, fiind un vin roșu de calitate superioară tip „Bordeaux” alcătuit din 60-70 % de Cabernet-Sauvignon și 30-40% Merlot în cupaj, produs în primul rând la S.A. „Cricova”. Cognacul (Divinul) „Codru”, operă a doi cercetători talentați, Petru Ungurean și Ion Neagu, a fost realizat de minunatul colectiv „Barza albă” din Bălți. Spumantul „Codru”, de asemenea, este o „carte de vizită” a Moldovei. Acestea sunt doar câteva lansări remarcabile ale marelui oenolog moldovean.

Student la specialitatea „Vinificație”, autorul prezentului articol (acad. Boris Gaina – n.r.) în anul 1967 a făcut un stagiu practic în Laboratorul de tehnologii condus de m. cor. al AȘM Petru Ungurean, unde a obținut prețioase cunoștințe teoretice și practice. În anul 1970, la finele studiilor universitare, savantul a apreciat la înalta-i valoare teza de licență a subsemnatului consacrată șampanizării în flux continuu. La finalul recenziei, academicianul Petru Ungurean l-a recomandat pentru urmarea studiilor de doctorat, propunând totodată să fie angajat în calitate de asistent la Catedra de oenologie a Universității Tehnice din Moldova.

Personalitatea academicianului Petru Ungurean, fondator al Școlii Naționale Oenologice, Vinificator Emerit, Erou al Muncii rămâne a fi pentru totdeauna un exemplu de perseverență, abnegație, înaltă creativitate și o fermă poziție civică și patriotică.



Prof. P. Ivanov, m.cor. P. Ungurean, U. Ponomarcenko - directorul Tehnicumului de Vinificație și Viticultură din Chișinău, M.Konstantinov - directorul filialei din Chișinău a Institutului „Magaraci”