

CONNAISSANCE DE LA MOLDAVIE VITI-VINICOLE

B.S. GAINA *

Institut de Recherches Scientifiques viti-vinicoles de Moldavie
Kichinev, U.R.S.S.

En Moldavie, la viticulture et la vinification sont pratiquées depuis des temps immémoriaux. Les amphores du modèle grec, mises à jour pendant des fouilles, confirment que le commerce du vin existait à la fin du VIII^e siècle avant notre ère, sur tout le littoral septentrional de la Mer Noire. Des grappes de raisin sont représentées sur certaines pièces de monnaie, des II^e et III^e siècles avant notre ère, de la ville de Tyr (aujourd'hui Belgorod-Dniestrovski). Cela montre que la viticulture et la vinification étaient une des occupations les plus importantes des colonies helléniques.

Après avoir établi de solides relations commerciales avec les colons grecs, les autochtones procèdent à la culture de la vigne.

La principauté féodale indépendante de Moldavie, formée dans la deuxième moitié du XIV^e siècle, donne une impulsion à la viticulture et à la vinification. Les hospodars de Moldavie deviennent propriétaires de grands vignobles ; la culture de la vigne et l'élaboration du vin sont très lucratives. A l'instar des hospodars, boyards et monastères se mettent à cultiver la vigne.

Les chartes des hospodars font état de grands vergers et de vignobles, de l'exportation d'une grande quantité de vin vers les états de Kievien, Moscovie et Pologne.

Dmitri KANTEMIR, hospodar et savant moldave, allié de Pierre le Grand, fait l'éloge des vignobles dans la « Description de la Moldavie ». Il affirme que le vin de raisins moldaves est de grande qualité et comparable aux autres crus européens.

Pendant la domination de l'Empire Ottoman, long de plus de 200 années, les vignobles moldaves tombent en déclin. En effet, les Turcs n'acceptent en paiement de l'impôt (bir) que des animaux et des raisins secs ; le vin n'est pas accepté.

Le vignoble se développe particulièrement vite après le rattachement de la Moldavie à la Russie en 1912. Les anciens vignobles sont rétablis,

* Stagiaire scientifique à l'Institut d'Œnologie, Université de Bordeaux II
351, cours de la Libération, 33405 Talence (France)

d'autres plantés rapidement. Orguéev, Kichinev, Bendery, Izmail, Acherman, Bolgrad deviennent des centres viticoles et vinicoles. Les crus de Moldavie sont consommés sur des vastes étendues de la Russie. De 1812 à 1900, les superficies plantées en vignes en Moldavie sont multipliées par quatre et atteignent 74.000 dessaitines (1 des = 1,0925 ha) ; la production du vin est 7,4 fois plus grande et son volume est égal à 14,8 millions de seaux (1 seau = 15 l). D'après les superficies plantées en vigne la Bessarabie se classait première à cette époque dans l'Empire Russe.

En 1900, c'est-à-dire au moment de l'extension maximum de la viticulture et de la vinification, 31 p. 100 des terres de Moldavie sont recouvertes de vignobles et produisent 50 p. 100 des vins de Russie.

Au cours de la première décennie du XX^e siècle, à peu près 30.000 hectares de vignobles en Bessarabie sont détruits par le phylloxera, le mildiou et le froid. Presque toutes les plantations sont contaminées par le phylloxera ; à cette époque, on enregistre en Moldavie une pénétration massive d'hybrides résistants au phylloxera qui trouvent une large diffusion dans les exploitations paysannes, grâce aux dépenses minimales exigées par leur culture.

Le déclin de la viticulture s'accroît en Bessarabie à partir de 1918 en raison de la perte de l'immense marché russe.

La période de l'après-guerre

Dès 1944, l'École viti-vinicole, fondée en 1842, et l'Institut Agricole de Kichinev reprennent leur activité ; les spécialistes ont joué un rôle important dans le développement de ces branches de l'économie. Également la Station d'Essai d'arboriculture fruitière et de viticulture de Kichinev fondée en 1910 (actuellement Institut de Recherches Scientifiques Viti-vinicoles de Moldavie) se développe. Ceci a permis de réaliser un travail scientifique moderne et approfondi, d'accélérer le développement viti-vinicole, d'activer la propagation et l'application des connaissances récentes de la technique et de l'expérience d'avant-garde.

A l'issue de l'expansion et du perfectionnement des sciences fondamentales relatives aux matières premières, les superficies plantées en vigne atteignent en 1960 presque 220.000 hectares. La part des variétés européennes avait déjà atteint 35 p. 100 ; on a effectué en Moldavie 35 millions de greffes par an.

Un grand travail a été réalisé en vue de moderniser les entreprises vinicoles ; la capacité de traitement du raisin en 1960 a atteint 25.000 tonnes par jour. L'industrie vinicole subit en ce moment un intense rééquipement technique ; on mécanise et on automatise des cycles technologiques entiers. On implante sur une grande échelle des lignes automatiques aussi bien pour la vinification primaire que secondaire, on mécanise tous les travaux de manutention et auxiliaires.

De grands travaux sont effectués en vue d'organiser et de construire des usines spécialisées dans l'élaboration des vins et des brandy. En 1962, l'industrie a produit 16 millions de décalitres de vin et 450.000 décalitres de brandy, ce qui dépasse la production de l'ensemble des entreprises soviétiques en 1951.

La Moldavie viti-vinicole aujourd'hui...

La vigne et le vin sont la gloire et l'orgueil de la Moldavie ; ce n'est pas par hasard que des grappes de raisin sont gravées sur les armoiries de notre République.

Aujourd'hui, la superficie du vignoble dépasse 265.000 hectares, ce qui constitue 10 p. 100 des terrains cultivés de la R.S.S. Moldavie. La vigne donne plus de 20 p. 100 du revenu global de l'agriculture.

La viticulture est constituée de vignobles d'une superficie 300 - 500 - 1000 hectares, ce qui compose près de 90 p. 100 de toutes les plantations ; plus de 90 p. 100 de plantations de vigne sont cultivées en espalier. Le niveau de mécanisation des travaux sur les plantations atteint à présent plus de 50 p. 100 et continue d'augmenter.

La moitié de la plantation est à base de cépages nobles tels : *Aligoté, Rkatsiteli, Sauvignon, Fetiaska, Traminer, Pinot gris, Riesling du Rhin, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sapéravi, Muscat Oztonel, Muscat blanc.*

Au début des années 60, une nouvelle forme d'intégration agro-industrielle a vu le jour en Moldavie. Il s'agit des sovkhozes-caves de vinification ; dans ce système c'est la même collectivité qui cultive la vigne et élabore le vin dans sa propre cave de vinification.

L'Association agro-industrielle de la viticulture et de l'Œnologie de la Moldavie « Moldvinprom », fondée en 1972, produit 70 millions de décalitres de vin de base, 1,5 millions de décalitres de brandy, près de 5 millions de bouteilles de mousseux.

Aujourd'hui, la Moldavie vient en tête de l'U.R.S.S. pour la production globale de l'Etat.

Les progrès techniques dans cette branche ont rendu possible l'accélération des rythmes et augmentent l'efficacité du travail dans le sens d'une spécialisation de certaines de nos entreprises. Par exemple, les caves de vinification de la région centrale de la Moldavie se spécialisent dans la production des vins mousseux et des vins de base de haute qualité destinés à l'élaboration des vins de table blancs et des brandy. La production des vins de table rouges et de dessert est concentrée surtout dans les régions méridionales de la République. En outre, pour satisfaire l'augmentation de la demande en vins originaux, on construit des caves spécialisées dans la production de Xérès, de vins demi-doux et demi-secs, de vins aromatiques (type Vermouth), de types Madère, Marsala, Porto, etc...

Il faut ajouter que dans la production du Xérès, du Madère, du Marsala et de certains brandy, on pratique une nouvelle technologie de production accélérée. Par exemple, la nouvelle technologie de production de vins de qualité de type Xérès, élaborée par l'Association agro-industrielle de viticulture et de vinification « Molvinprom », a permis d'obtenir un million de décalitres de vins de ce type par an, en Moldavie.

Tous les processus technologiques sont optimisés ; par exemple, on effectue un contrôle automatique de l'accumulation des aldéhydes pour atteindre 350-400 mg/l, c'est-à-dire jusqu'au niveau optimal qui caractérise l'état d'un bon vin de base (le cycle de la xérésation-conservation sous voile dure un mois). A la fin de ce temps de xérésation le vin de base subit encore une conservation continue en milieu sans oxygène (45 jours) pour former le goût typique du Xérès (augmentation de la teneur en acétates, formation du goût et de l'arôme). Les dernières opérations comprennent un écoulage, une filtration, une pasteurisation à l'aide d'actinateurs, puis la mise en bouteilles.

Les celliers du village de Krikovo et de Maly Milechty, près de Kichinev, sont l'orgueil des vigneron moldaves. Ils contiennent plus de cinq millions de décalitres de vin de qualité.

De nos jours, les vins, les brandy et les mousseux produits par la Moldavie ont déjà obtenu aux concours internationaux 250 médailles. Parmi eux : *Aligoté, Fetiaska, Traminer, Sauvignon, Onechti, Nisporenskoïe, Riesling, Alle de Kodru, Floaria viei*, vins de tables fins, *Cabernet, Negru de Pourkari, Kodru et Romanechti*, vins de table rouges fins, *Xérès, Moldova* et *Jaloveni*, vins mousseux, *Kodru, Kichinerskoïe, Brandy, Moldova, Victoria, Doïna, Nistru*, etc ...

Les conditions climatiques et agrobiologiques favorables s'unissent à merveille à Kodry (les bois du centre de la Moldavie) ce qui permet l'élaboration de vins de différents types et de brandy de qualité.

Les produits portant une étiquette représentant une cigogne aux ailes blanches tenant une grappe de raisin dans le bec sont en vogue en U.R.S.S. comme dans beaucoup de pays d'Europe. La Moldavie exporte ses vins vers la Tchécoslovaquie, la Pologne, la R.D. Allemagne, la R.F. Allemagne et autres.

Les activités de l'I.R.S.V.V.M.

L'Institut de Recherches Scientifiques Viti-vinicoles de la Moldavie est le plus grand centre scientifique méthodique et de coordination de la République ; il s'occupe de la sélection et de l'industrialisation (introduction) de nouveaux cépages, de l'élaboration des éléments théoriques et pratiques de la viti-viticulture et de l'application de technologies industrielles dans la production.

Les chercheurs du Centre ont à leur disposition une grande exploitation expérimentale, les sovkhoses de l'Association Scientifique et de production viti-vinicoles « Vierul », situées dans les régions de la République aux conditions édaphiques et climatiques différentes.

A l'heure actuelle, le Centre comprend 16 sections scientifiques et laboratoires où sont étudiées : sélection génétique et ampélographie, pépinières, écologie, agrotechnique, technologie de la vinification, physiologie et biophysique, économie, etc...

Plus de cent collaborateurs scientifiques, dont 7 docteurs et 49 candidats-ès-sciences (docteurs de 3^e cycle) travaillent à l'Institut.

Le Centre de Recherches Viti-vinicoles possède la plus grande collection ampélographique du pays (plus de 2.500 cépages), des serres modernes, etc...

Les résultats de plusieurs années d'études du service de vinification ont permis de mettre au point et de proposer à l'industrie vinicole toute une série de technologies qui se sont largement répandues. Parmi elles, il est nécessaire de noter les principes technologiques de l'élaboration des vins mousseux soviétiques en Moldavie, ceux de la production de vins blancs demi-doux et de grands vins blancs de table à durée de vieillissement réduite, des vins rouges de table.

Les chercheurs en microbiologie du vin ont étudié la microflore des levures de la Moldavie. Ils ont isolé des souches spécifiques qui sont utilisées en vinification. Ce sont *Kichinevski-341* (pour les vins blancs, levures résistant au froid), *Kichinevski-338*, *Kodru* (vins rouges) et *Vieroul* pour la désacidification des jus et des vins.

A l'heure actuelle les chercheurs de l'Institut poursuivent des études susceptibles d'avoir une très grande importance pour le développement ultérieur de la viticulture, la vinification de nouveaux cépages, de nouvelles formes de culture de la vigne, une technologie de vinification adaptée à la vendange mécanisée, la préparation de certains produits de traitements de ce type de vendange (préparation de moût concentré, jus de raisin, vin de différents types, vin de base pour la production d'eaux-de-vie), la désacidification du moût et du vin à l'aide de levures fixées *Schizosaccharomyces*, etc...

Le Centre collabore avec les vignerons et les œnologues de Roumanie, Bulgarie, Hongrie, Yougoslavie. C'est un échange d'expériences et de documentations scientifiques et techniques, de stagiaires, de cépages, etc... avec tous les Centres de Recherches viti-vinicoles de l'U.R.S.S. et avec plusieurs pays étrangers, y compris la France, l'Italie, la R.F.A., l'Autriche, les Etats-Unis...

Le Centre associe les études scientifiques et l'aide à la production.

Note reçue le 17 mai 1982.

