Mai puțin alcool, nu mai puțin vin

Ce au adus sesiunile științifice ale celui de-al 47-lea Congres Mondial al Viei și Vinului (Yinchuan, China, 12–16 octombrie 2026)

Un congres mondial al viei și vinului nu este doar o întâlnire de specialiști, ci și o fotografie de ansamblu a sectorului: ce îl neliniștește, ce caută, încotro se îndreaptă. Între 12 și 16 octombrie 2026, această imagine a fost imortalizată la Yinchuan, în Regiunea Autonomă Ningxia Hui din China, unde OIV (Organizația Internațională a Viei și Vinului) a organizat cel de-al 47-lea Congres Mondial al Viei și Vinului, sub deviza „Transformare – Inovare – Sustenabilitate". Congresul s-a încheiat cu cea de-a 24-a Adunare Generală a OIV, la 16 octombrie, la care România a participat online, prin delegația O.N.V.P.V.

În cadrul Adunării Generale, președinții comisiilor și subcomisiilor OIV au prezentat sintezele sesiunilor științifice. Cifrele spun deja o poveste: 88 de lucrări în viticultură, 46 în oenologie, 68 în economie și drept, la care se adaugă sesiunile dedicate siguranței și sănătății. Dincolo de cifre însă, din toate comisiile a răzbătut aceeași preocupare: clima se schimbă, consumatorul se schimbă, iar vița-de-vie și vinul trebuie să țină pasul.

Viticultura: căutarea soiului de mâine

Comisia I „Viticultură", prezidată de Mario de la Fuente, a reunit 88 de lucrări din 16 țări. Colecțiile ampelografice prezentate numără peste 5 000 de accesiuni (probe de germoplasmă cu proveniență identificată), iar printre ele se află peste 400 de genotipuri provenind de la peste 300 de soiuri care se remarcă prin conținut scăzut în zaharuri, adaptabilitate la schimbările climatice, rezistență sau toleranță la secetă și la salinizarea solului. A fost evidențiată perspectiva hibridării cu *Vitis amurensis* – specia sălbatică din bazinul fluviului Amur, cunoscută pentru rezistența la ger – astfel încât peste 40 000 de linii hibride să poată fi folosite la înmulțire.

În protecția viței-de-vie se preconizează un suport digital pentru monitorizarea la nivel global a manei și a putregaiului negru (black rot) și pentru managementul aparatului foliar. La nivel molecular au fost identificați peste 1 000 de agenți fitoplasmici (*Candidatus* Phytoplasma) – microorganisme fără perete celular, care trăiesc în vasele liberiene ale plantei și sunt transmise de insecte vectoare. Pentru cei care se luptă de ani buni cu flavescența aurie, cifra spune multe despre cât de largă este, de fapt, familia acestor dușmani nevăzuți.

Împotriva înghețurilor târzii de primăvară se recomandă tăierea dublă: o primă tăiere în timpul iernii, mecanizată acolo unde este posibil, urmată de tăierea definitivă primăvara, care amână pornirea în vegetație a mugurilor rămași. Schimbările climatice se văd și în boabe: recoltele au pierderi de antocieni, pigmenții care dau culoarea vinurilor roșii. Atenția se îndreaptă, în același timp, spre consumul de „apă albastră" (blue water) – apa prelevată din râuri, lacuri și pânze freatice, spre deosebire de apa din precipitații, înmagazinată în sol – în contextul în care irigarea devine tot mai necesară, chiar și pentru declanșarea pârgăi și pentru evoluția maturării.

Au mai fost abordate și subiecte privind contracararea salinizării solurilor, guvernanța sustenabilității, protecția indicațiilor geografice, biocontrolul, păstrarea biodiversității și a tezaurului cultural viticol, sursele de material genetic și viile vechi.

Oenologia: vinul care se adaptează

Comisia II „Oenologie", prezidată de Valérie Lempereur, a reunit 46 de lucrări. Temele au mers de la efectele schimbărilor climatice asupra vinurilor la microbiologie, acidificare, modularea aromelor și diminuarea conținutului de dioxid de sulf, de la metabolomică și transcriptomică la stresul oxidativ și rolul oxigenului în conservarea vinurilor. Microorganismele specifice fiecărei regiuni și sușele de drojdii locale au fost privite ca purtătoare ale particularităților vinurilor – un argument în plus pentru terroir. Vinul fără alcool a avut și el locul său: dealcoolizarea cu păstrarea calității vinului se poate obține prin reducerea biologică a alcoolului combinată cu metodele fizice. Au fost prezentate, de asemenea, rolul acidului tartric, noi produse oenologice pentru stabilizarea vinurilor și valorificarea coproduselor vinicole.

Subcomisia „Metode de analiză", prezidată de Fernanda Spinelli, a subliniat că metodele de analiză au evoluat foarte mult și sunt în prezent mai rapide și mai precise.

Economie și drept: o nouă paradigmă

Comisia III „Economie și drept", prezidată de Alberto Ribeiro de Almeida, a reunit în 9 sesiuni 68 de lucrări (47 de prezentări orale și 21 de comunicări scurte), dintre care 14 cu autori chinezi. Au fost prezentate, cu exemple, declinul pieței, presiunea climatului, inovarea și adaptarea instrumentelor legislative, piața și lanțul de aprovizionare din China. Pe listă s-au mai aflat măsurile netarifare, concentrarea pe comerțul cu amănuntul (retail), etichetarea electronică, turismul vitivinicol, asistenții virtuali bazați pe inteligența artificială (IA), vinurile

fără alcool, noile tehnici genomice, analiza online a preferințelor consumatorilor cu ajutorul IA și înființarea spațiului de date OIV – Wine Data Space.

Un mesaj ne privește direct: trasabilitatea indicațiilor geografice (IG) s-a dovedit cea mai rezilientă. Analiza izotopică a vinurilor, inclusiv determinarea raportului izotopic al stronțiului – o „amprentă" pe care vinul o moștenește de la rocile și solul din care se hrănește vița – este foarte importantă, iar utilizarea ei pe scară cât mai largă are efecte economice semnificative. Pentru vinurile românești cu DOC și IG, aceasta este o direcție de urmat.

Au fost discutate, de asemenea, moștenirea genetică, viile vechi și diplomația vinului, ajustarea managementului viticol și readucerea în atenție a mențiunilor tradiționale, stabilitatea legislației în noile zone vitivinicole, „traducerea" terroir-ului și recunoașterea noilor IG, reglementarea produselor no- și low-alcohol (definire, măsurare, control, metode clare pentru etichetare), etichetele digitale, datele și IA.

Cea mai importantă idee a comisiei rămâne însă noua paradigmă a legislației vitivinicole: **provocarea este reducerea consumului de alcool, nu reducerea consumului de vin**. Diferența nu este doar de nuanță. Ea deschide drumul vinurilor dealcoolizate și parțial dealcoolizate, dar și al sucului din struguri, a cărui piață este în creștere și care se conturează ca o contrapondere față de vinul fără alcool. Este o piață pe care merită să o urmărim cu atenție și la noi.

Siguranță și sănătate: consumatorul de azi

Comisia IV „Siguranță și sănătate", prezidată de Angelika Paschke, a reunit 6 sesiuni. Lucrările arată că tot mai mulți consumatori se orientează spre vinul cu conținut scăzut de alcool și că există deja categorii de consumatori care asociază plăcerea vinului cu momentele petrecute acasă. Au fost analizate obiceiurile de consum (de exemplu, dieta vegetariană asociată cu vinul dealcoolizat), încurajarea turismului vitivinicol și, în paralel, pericolul promovării consumului de alcool, care poate conduce la un risc mai mare de consum de băuturi alcoolice tari.

Lucrările Congresului, la un clic distanță

Julien Dumercq, directorul International Viticulture and Enology Society (IVES), a prezentat colaborarea OIV – IVES pentru publicarea lucrărilor Congresului. Platforma IVES Conference Series (redactori-șefi: Markus Rienth și Andrii Tarasov) oferă acces deschis la peste 5 400 de documente – rezumate, texte integrale, postere, materiale video, podcasturi –

provenite de la conferințe internaționale precum Congresul OIV, GiESCO, Congresul Terroir sau Macrowine. Pentru Congresele din 2024 și 2025 au fost publicate 330 de articole integrale, fiecare cu DOI (identificator digital permanent), astfel încât să poată fi citate cu ușurință. Vor urma lucrările Congresului din 2026.



Valorificarea lucrărilor științifice ale Congresului Mondial al Viei și Vinului pe platforma IVES Conference Series *(sursa: prezentarea IVES la Adunarea Generală a OIV, 16 octombrie 2026)*

Privite împreună, sintezele de la Yinchuan arată un sector care nu se apără, ci se reinventează: caută soiuri care să suporte seceta și sarea, drojdii care să poarte amprenta locului, legi care să țină pasul cu consumatorul și instrumente care să dovedească originea fiecărei sticle. Lumea nu renunță la vin. Învață doar să-l bea altfel.

Dr. ing. Mirela Gabriela Heizer, inspector de specialitate, expert OIV

HEIZER MIRELA-GABRIELA Digitally signed by HEIZER MIRELA-GABRIELA
Date: 2026.11.10 09:52:10 +02'00'