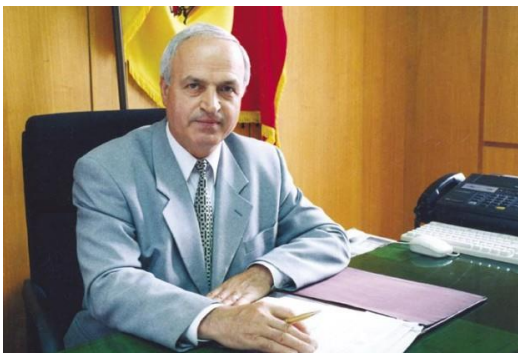


**În cadrul programului „Filiera Vinului” s-au făcut investiții de 1 milion 300 de mii de euro pentru dotarea Catedrei de Oenologie de la Universitatea Tehnică din Moldova. Investițiile s-au realizat pentru prima dată în ultimii 50 de ani.**

Conform ultimilor estimări sectorul vitivinicol rămâne a fi unul strategic pentru economia moldovenească, or, în această ramură activează circa 200 de mii de oameni, producția vitivinicolă constituind 25 la sută din volumul total al exportului moldovenesc și Moldova are tradiții în producția strugurilor și vinului.



**Ion Bostan, Rector Universitatea Tehnică din Moldova, Dr. hab, Profesor universitar, Academician:** „Chiar dacă costurile dotării și renovării catedrei de oenologie sunt mari, de aproximativ 2,7 milioane de euro, este necesar de făcut tot ce depinde de noi pentru a perfecționa și moderniza ramura. Universitatea Tehnică din Moldova a venit cu o contribuție proprie de

1,4 milioane euro care au fost acordate pentru reparații capitale a laboratoarelor ce urmau să fie dotate cu utilaje moderne, o condiție impusă de BEI. Angajații universității s-au implicat plener în elaborarea și implementarea proiectului de renovare și dotare a catedrei de enologie și astfel, am reușit să atragem aceste fonduri importante, de 1,3 milioane euro, oferite în cadrul programului “Filiera Vinului” de către Guvernul Republicii Moldova și Banca Europeană de Investiții. Am ferma convingere că oricât de mult am prețui munca celor care muncesc de dimineață până seara la recoltarea strugurilor, nu vom obține niciodată un produs finit de calitate fără activitate științifică, fără inovații și tehnologii noi. Cele mai importante investiții la această etapă sunt cele în pregătirea specialiștilor”



Tatiana Rusu, studentă în anul IV lucrează în laboratorul de oenologie la teza de licență. Verifică dacă există risc de oxigenare, deci alterare a trei soiuri de vin. Are la dispoziție cele mai bune utilaje care se regăsesc și în laboratoarele europene.



**Tatiana Rusu studentă anul IV:** “Mă bucur foarte mult că pot beneficia de utilaje de laborator atât de performante. Astfel pot elucidă “personalitatea” produsului examinat. Iată o probă care a fermentat pe levurile proprii, cabernet

*sauvignon, concentrația este de 1,92 miligrame per litru, nu este rău în principiu. Fiecare vin are specificul său, de exemplu, acesta alb maturat are 0,91 miligrame per litru, așa spune că e cam puțin.*

Până la renovare, în acest laborator am fi găsit doar distilatoare pentru determinarea alcoolului și simple băi cu apă pentru a încălzi și a trata vinul. Astăzi, însă, la dispoziția studenților și a cadrelor didactice sunt puse utilaje moderne care permit o investigație calitativă a stării acestuia.



**Sorina Crudu , Dr., Lector Superior:** *”Aici, determinăm starea de sănătate a vinului, mai apoi indicii de bază, în rezultatul de bază decidem care va fi schema de tratare a vinului, ca să stabilizăm, în special, înainte de îmbuteliere, să asigurăm stabilitatea pentru termenul de garanție minimum să fie valabil cât mai mult timp. Aici avem niște probe în care se determină metalele grele și conținutul de fier. Este foarte important și necesar să vedem cât se află în vinuri pentru a nu avea casări sau turburel în vinuri și aceasta ar putea duce la instabilitatea lui”.*



Pentru dotarea și renovarea Catedrei de Oenologie cu cele mai performante utilaje, s-au cheltuit 2 milioane 700 de mii de euro. Modernizarea se înscrie în programul Ministerului Agriculturii „Filiera vinului”.

**Profesor, Anatol Bălănuță, șeful Catedrei de Oenologie, UTM** „Am avut



posibilitatea de a procura cel mai modern utilaj, atât pentru procesul de studii, cât și pentru cercetări științifice. Dispunem de un cromatograf cu spectrometru de masă, un cromatograf de lichide, și aparat Bahus. Aceste utilaje permit efectuarea unor cercetări mai aprofundate și elaborarea unor tehnologii noi.

În plus, acest utilaj ne va permite să avem relații mai strânse cu universitățile din străinătate, or, acum noi suntem dotați poate chiar mai bine decât unele universități europene. Dar cel mai important este că studenții vor fi instruiți la un nivel calitativ nou. Acum



pot afirma cu certitudine că studenții vor primi cunoștințe folosind cea mai modernă tehnică de laborator”.

Laboratorul de oenologie a fost dotat cu suportul programului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, „Filierea Vinului”, în cadrul căruia sunt investite 75 milioane euro. Acești bani provin de la Banca Europeană de Investiții, dintre care cel puțin 5 procente fiind rezervate pentru dotarea laboratoarelor instituțiilor educaționale, cu profil vitivinicol.

**Vladislav Reșitca, Decanul facultății „Tehnologie și management în industria alimentară” Universitatea Tehnică din Moldova, Conferențiar universitar, doctor:** „Fără cadre bine pregătite, fără specialiști este imposibil de modernizat ramura vitivinicolă în particular și industria alimentară în general. Țin să mulțumesc echipei de implementare a



Programului „Filierea Vinului” pentru eforturile depuse în implementarea componentei educaționale a programului. Desigur apreciem asistența Uniunii Europene pentru modernizarea sectorului strategic pentru economia țării noastre”



În cadrul programului „Filierea Vinului” este în proces de desfășurare și proiectul de rehabilitare și dotare a Colegiului Național de Vinificație și Viticultură din Chișinău. Finalitatea investițiilor de ordinul milioane de euro este crearea primului Centru de Excelență în Viticultură și Vinificație. Se lucrează și la proiecte de anvergură ce vor sprijini modernizarea școlilor profesionale din Nisporeni și Leova. Astfel, elevii și studenții mai multor instituții educaționale din țară vor putea beneficia de condiții de studii bune, apropiate de standardele europene. Studenții de la instituțiile modernizate vor fi angajați de procesatorii de vinuri din Republica Moldova care au investit milioane de euro pentru re tehnologizarea fabricilor și implicit creșterea calității vinurilor autohtone. Junii specialiști au și acolo la



dispoziție laboratoare și echipamente de ultimă generație, nu le rămâne decât să confere originalitate și valoare vinurilor autohtone!

