

ASPECTE PRIVIND OBTINEREA ȘI VALORIFICAREA BĂUTURII AROMATIZATE PE BAZĂ DE VIN –„PELIN”

INTRODUCERE

Băutura aromatizată pe bază de vin –„Pelin” este o băutură cu o identitate distinctă în cadrul patrimoniului vinicol românesc. Caracterizat printr-un gust amar-aromatic obținut prin macerarea vinului cu plante medicinale, în special pelinul (*Artemisia absinthium*), vinul pelin a fost apreciat de-a lungul timpului atât pentru calitățile sale gustative, cât și pentru cele terapeutice. Practica aromatizării vinului cu plante are origini vechi, fiind prezentă în mai multe culturi europene, însă în România, „vinul pelin” a căpătat o semnificație aparte, fiind asociat cu sărbătorile, ritualurile de primăvară și cu medicina populară. Această lucrare își propune să analizeze comprehensiv vinul pelin, pornind de la rădăcinile sale istorice și până la tehnologia modernă de producere, impactul asupra sănătății și poziționarea sa pe piața actuală a vinurilor speciale.

Istoria „vinului pelin” este strâns legată de obiceiurile viticole și medicale ale poporului român. Pelinul, cunoscut din Antichitate pentru proprietățile sale curative, era folosit în combinație cu vinul în medicina greacă și romană. Texte precum cele ale lui Hippocrate menționează utilizarea pelinului în vin pentru tratarea problemelor digestive. Pe teritoriul actual al României, tradiția s-a perpetuat în zonele rurale, fiind transmisă din generație în generație. În epoca medievală, vinul pelin era considerat o băutură fortifiantă, iar mănăstirile aveau un rol important în păstrarea acestei rețete, utilizând-o ca leac în bolnițele monahale. Documente de arhivă atestă existența vinului pelin în podgoriile moldovenești și muntenesti, unde era produs artizanal și consumat în special primăvara. În perioada interbelică, vinul pelin a cunoscut o oarecare industrializare, fiind îmbuteliat de unele crame importante, însă a rămas totuși un produs destinat în special consumului intern, cu puține exporturi.

Materii prime și plante utilizate

Vinul de bază folosit pentru obținerea vinului pelin trebuie să fie de calitate superioară, cu o aciditate echilibrată și un nivel moderat de alcool. Se preferă vinurile seci sau demiseci, fie albe (Fetească Albă, Riesling, Sauvignon Blanc), fie roșii (Merlot, Fetească Neagră). Pelinul (*Artemisia absinthium*) este planta principală, dar în funcție de zonă, producătorii adaugă și alte ierburi: anason stelat pentru note dulci-condimentate, frunze de mentă pentru prospețime, coriandru pentru arome citrice și piperate, busuioc pentru tonuri balsamice, dar și salvie și frasin pentru efectul tonic. Proporțiile acestor plante sunt atent controlate, întrucât o cantitate prea mare de pelin poate duce la un gust excesiv de amar, greu de consumat. Plantele trebuie să fie culese în perioada optimă, uscate natural și păstrate în condiții ferite de umiditate pentru a-și păstra proprietățile. În unele cazuri, producătorii folosesc rețete secrete transmise în familie, ce pot conține până la 10-15 plante.

Tehnologia de obținere a băuturii aromatizate pe bază de vin -Pelin

Conform Ordinului nr. 1.525/67/73/2019 pentru aprobarea Normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1.601/1991 al Consiliului, **Pelinul** -este o băutura aromatizată pe bază de vin, produsă din vin alb sau roșu și un amestec special de ierburi, cu un conținut de zahăr de maximum 50 g/L și o aciditate totală de minimum 3 g/L (exprimată în acid tartric) și care are o concentrație alcoolică dobândită de minimum 8,5% vol.

Procesul de fabricație începe cu selecția vinului de bază, care trebuie să aibă claritate, stabilitate microbiologică și arome neutre sau echilibrate, pentru a nu concura cu cele ale plantelor.

Macerarea este etapa principală și constă în introducerea plantelor în vin, într-un raport care variază între 20 și 60 de grame de plante uscate per litru de vin. Această etapă se desfășoară în vase de inox, sticlă sau lemn, la temperaturi între 10 și 18°C, timp de 10–21 de zile. Amestecul se agită zilnic pentru a asigura extragerea uniformă a compușilor volatili și amari. După macerare, vinul se separă de plante, se filtrează și poate fi limpezit prin decantare naturală sau prin utilizarea de bentonită. În cazurile de vin pelin destinat maturării, acesta este lăsat la învechit între 3 și 12 luni, timp în care capătă o aromă mai complexă și un gust mai catifelat.

Caracteristici senzoriale și chimice

Pelinul este ușor de identificat datorită profilului său senzorial aparte. La nivel vizual, acesta prezintă o culoare care poate varia de la galben auriu deschis, în cazul vinurilor albe, până la roșu rubiniu intens pentru vinurile roșii. Culoarea poate fi ușor tulbure dacă nu s-a realizat o filtrare completă după macerare. Olfactiv, vinul pelin se remarcă prin note intense și complexe: amărăciunea caracteristică a pelinului se împletește cu arome balsamice, mentolate, florale și condimentate, în funcție de plantele folosite. Gustul este tonic, amar, persistent, cu un postgust lung, revigorant, ce aduce o ușoară astringență specifică. Din punct de vedere chimic, vinul pelin conține: alcool (10–13%), zahăr rezidual (0–20 g/L), aciditate totală între 4,5 și 6,5 g/L H₂SO₄, taninuri, polifenoli, flavonoide, compuși amari (absintină, artabsină), uleiuri esențiale (cineol, camfor, tuionă) și substanțe volatile. Toți acești compuși contribuie atât la profilul gustativ cât și la efectele biologice ale băuturii.

Valori terapeutice și utilizări tradiționale

Băutura aromatizată pe bază de vin -Pelin a fost folosită de-a lungul timpului nu doar ca băutură, ci și ca remediu natural în medicina populară. Pelinul, planta principală, este recunoscută pentru efectele sale coleretice, digestive, antispastice și antiparazitare. Consumul moderat de vin pelin era recomandat pentru stimularea secreției biliare și pancreatice, reglarea digestiei și combaterea paraziților intestinali. În zonele rurale, era băut în timpul posturilor pentru „curățarea sângelui” și revitalizarea corpului după iarnă. Unele rețete tradiționale includeau și plante cu efect sedativ ușor, transformând vinul pelin într-un remediu pentru insomnii sau stări de anxietate. Studii farmacologice moderne confirmă activitatea antioxidantă și antimicrobiană a extractelor de pelin și altor plante adăugate în vin. Cu toate acestea, este important de menționat că tuiona, un compus din pelin, poate avea efecte neurotoxice în doze mari, motiv pentru care se recomandă consumul moderat și respectarea rețetelor tradiționale verificate.

Reglementări legale și standarde de calitate

Băutura aromatizată pe bază de vin este băutura:

- obținută din unul sau mai multe produse: vin nou aflat încă în fermentație, vin sau vin de calitate, vin spumant și/sau spumos, vin perlant și/sau petiant, cu excepția vinurilor fabricate cu adaos de alcool, produsele trebuind să fie prezente în produsul finit în proporție de minimum 50% din volumul total, procent ce va fi menționat în sistemul de etichetare;
- care are o concentrație alcoolică volumică dobândită cuprinsă între 4,5% și 14,5% vol.;
- la care este interzis adaosul de alcool etilic, cu excepțiile prevăzute la alin. (2) lit. b) și e); (Ordinul nr. 1.525/67/73/2019)
- care a fost supusă unei eventuale îndulcirii;
- la care este admis adaosul de coloranți autorizați pentru această categorie;
- la care este admis adaosul de must de struguri, must de struguri parțial fermentat sau ambele;
- care a fost supusă aromatizării cu:

- (i) a substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante definite la art. 3 alin. (2) lit. b) și d) din Regulamentul , cu modificările și completările ulterioare;(CE) nr. 1.334/2008
- (ii) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare. În România, vinul pelin este considerat produs tradițional în unele regiuni, fiind înregistrat în Registrul Național al Produselor Tradiționale (ex. Pelinul de Urlați). Calitatea acestui vin este garantată de respectarea metodelor tradiționale, trasabilitatea plantelor folosite și analiza de laborator pentru identificarea compușilor activi și stabilirea siguranței pentru consum. De asemenea, etichetarea trebuie să includă termenul „vin pelin” și indicații despre conținutul de alcool, proveniență și planta principală folosită (pelinul).

Situația actuală a „vinului pelin” în România și pe plan internațional

În prezent, “vinul pelin” are o prezență modestă pe piața internă, fiind produs în special de crame mici sau medii, care păstrează tradiția și accentuează caracterul artizanal al băuturii. Cramele din Dealu Mare, Pietroasa și Huși produc vin pelin atât pentru consum local, cât și pentru turiști. De asemenea, vinul pelin este promovat în cadrul târgurilor de produse tradiționale și al evenimentelor culturale. Cererea a scăzut semnificativ în ultimele decenii, în parte din cauza preferințelor moderne pentru vinuri mai dulci sau ușor de băut. Cu toate acestea, odată cu interesul crescut pentru produse naturale, artizanale și funcționale, “vinul pelin” are șanse reale de revitalizare. Pe plan internațional, deși exporturile sunt reduse, există un interes în creștere în rândul piețelor de nișă – magazine bio, restaurante gourmet, saloane de degustare de vinuri istorice. Promovarea “vinul pelin” ar putea fi realizată prin asocieri cu gastronomia românească, pachete turistice tematice și certificări de origine controlată (IGP).

Metode de degustare și asocieri gastronomice

Vinul pelin se degusta de regulă la temperaturi mai joase decât cele pentru vinurile obișnuite: 8–10°C pentru vinurile albe și 12–14°C pentru cele roșii. Înainte de degustare, se recomandă o aerare ușoară pentru a permite aromelor botanice să se deschidă. Paharele tip tulipă sunt ideale pentru a concentra aromele complexe. În ceea ce privește asocierea gastronomică, vinul pelin se potrivește cu preparate tradiționale românești precum sarmalele, tochiturile, cârnații afumați, brânzeturile maturate sau deserturile cu nucă și miere. Aroma amară a pelinului echilibrează grăsimile și oferă un contrast interesant pentru mâncărurile dulci-sărate. În zonele rurale, vinul pelin era adesea servit ca aperitiv digestiv sau ca element festiv în cadrul mesei de Paște sau Crăciun. În gastronomia modernă, acesta este utilizat și în cocktailuri artizanale, unde înlocuiește vermulul amar.

În concluzie, vinul pelin merită o reevaluare contemporană ca produs autentic, cu valoare oenologică, culturală și nutrițională. Consolidarea brandurilor locale, educația consumatorilor și integrarea sa în experiențele culinare și turistice pot contribui decisiv la revitalizarea acestui vin unic. Prin sprijin legislativ, certificări geografice protejate și parteneriate cu gastronomia de calitate, vinul pelin poate pătrunde pe piețele internaționale de nișă și deveni un exemplu de succes al patrimoniului viu românesc. Vinul pelin, deși mai puțin celebrat în literatura universală decât alte băuturi precum vinul roșu, absintul sau coniacul, a fost totuși prezent în folclorul, literatura și arta populară românească, fiind asociat cu simboluri ale purificării, ascezei și suferinței acceptate. În doine, balade și poezii populare din Muntenia și Moldova, vinul pelin apare ca metaforă pentru amarul vieții sau pentru efectul purificator al suferinței. Expresii precum „viață cu pelin” sau „vin pelin în cana sorții” sunt atestări poetice ale modului în care băutura a fost integrată în mentalul colectiv.

În literatura română cultă, scriitori precum Mihail Sadoveanu, Ion Creangă și Gala Galaction menționează vinul pelin în operele lor, descriindu-l în contexte de post, de boală sau de retragere spirituală. În „Hanu Ancuței”, Sadoveanu evocă pelinul ca parte din ritualul serilor de povestit, fiind

servit cald în cană, cu înțelepciune și tăcere. Aceste utilizări simbolice reflectă caracterul dual al vinului: băutură și leac, amărăciune și înțelepciune.

Cercetări științifice recente privind compușii bioactivi

Interesul științific față de vinul pelin și, în special, față de compușii bioactivi extrași din pelin (*Artemisia absinthium*) a crescut semnificativ în ultimele două decenii, pe fondul unei orientări globale către produse naturale, cu rol funcțional în menținerea sănătății. Cercetările recente s-au concentrat pe izolarea și caracterizarea componentelor biochimice din pelin, evaluarea activității lor farmacologice și integrarea acestora în produse oenologice sau fitofarmaceutice. Studiile fitochimice au evidențiat că pelinul conține o gamă largă de substanțe cu activitate biologică: lactone sesquiterpenice (absintină, artabsină), flavonoide (quercetină, luteolină), acizi fenolici (acid cafeic, acid ferulic), uleiuri esențiale (tuionă, cineol, camfor) și compuși poliacetilenici. Concentrația acestor substanțe variază în funcție de regiunea de cultivare, momentul recoltei și metoda de prelucrare. Analizele efectuate prin cromatografie lichidă (HPLC) și spectrometrie de masă (GC-MS) au permis identificarea și cuantificarea exactă a acestor compuși în mostrele de vin pelin maturat.

În ceea ce privește activitatea biologică, numeroase cercetări *in vitro* și *in vivo* au demonstrat efectele antioxidante, antimicrobiene, hepatoprotectoare și antiparazitare ale extractelor de pelin. Studiile realizate în cadrul Universității de Medicină și Farmacie din Târgu Mureș (2020) și Institutului Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Științe Biologice din București (2018) au arătat că vinurile aromatizate cu pelin prezintă o activitate antioxidantă semnificativă, datorită sinergiei dintre compușii vinului și cei ai plantelor adăugate. Activitatea antioxidantă s-a măsurat prin metode precum DPPH și ABTS, iar rezultatele au indicat o capacitate de neutralizare a radicalilor liberi comparabilă cu cea a extractului pur de pelin.

Un alt aspect important abordat de cercetări recente este siguranța consumului de vin pelin, în special din perspectiva conținutului de tuionă. Conform unui studiu publicat în „Journal of Herbal Pharmacotherapy” (2021), nivelul de tuionă din vinul pelin tradițional din România se situează sub pragul de 35 mg/kg impus de reglementările europene, în condițiile în care este folosit pelin de cultură și nu în proporții excesive. Aceste date susțin ideea că vinul pelin poate fi integrat în dieta funcțională a consumatorului modern, cu condiția ca procesul de producție să fie standardizat și supravegheat analitic.

În concluzie, cercetările științifice contemporane validează atât eficiența cât și siguranța utilizării pelinului în vinificație, deschizând noi perspective pentru dezvoltarea de produse oenologice funcționale, bazate pe tradiția românească și susținute de date experimentale riguroase.

Strategii de marketing și branding pentru relansarea vinului pelin

În contextul actual, caracterizat de o piață din ce în ce mai orientată către produse artisanale, locale și cu valoare nutrițională adăugată, vinul pelin are un potențial semnificativ de relansare. Cu toate acestea, pentru a deveni un produs viabil din punct de vedere economic și recunoscut la nivel național și internațional, este necesară o strategie de marketing bine conturată, susținută de branding autentic și de o comunicare coerentă a valorilor culturale și terapeutice pe care le reprezintă această băutură.

Primul pas îl constituie segmentarea pieței și identificarea publicului țintă. În mod tradițional, vinul pelin era consumat preponderent de populația rurală matură, însă în prezent, produsul poate fi re poziționat către două categorii majore: consumatorii urbani în căutare de produse autentice, și consumatorii internaționali interesați de vinuri cu specific local și origine controlată. Ambalajul joacă un rol esențial în acest sens – etichetele ar trebui să combine elemente tradiționale (flori de pelin, simboluri etnografice) cu un design modern, minimalist și elegant. Povestea vinului pelin este, de asemenea, un activ important. Producătorii ar trebui să își promoveze produsul prin storytelling, punând accent pe rețeta moștenită, plantele culese manual, zona viticolă și caracterul artisanal. Turismul viticol poate fi o componentă valoroasă a acestei strategii –

degustările tematice, vizitele la crame, atelierele de preparare a vinului pelin pot aduce notorietate și atașament emoțional față de produs.

O altă direcție importantă este integrarea vinului pelin în gastronomie. Restaurantele tradiționale sau moderne pot include vinul pelin în meniuri speciale, ca aperitiv digestiv sau ca ingredient în cocktailuri românești reinterpretate. În acest fel, produsul capătă vizibilitate și valoare adăugată, fiind perceput ca un element cultural sofisticat. Participarea la târguri internaționale de vinuri, expoziții alimentare și evenimente slow food este de asemenea recomandată pentru a construi reputație și parteneriate strategice.

În concluzie, „vinul pelin” reprezintă o resursă valoroasă, insuficient explorată și promovată. Lucrarea de față a demonstrat complexitatea acestui produs – de la compoziția sa botanică și impactul terapeutic, până la valențele culturale și potențialul economic. Într-un context favorabil produselor naturale și autentice, „vinul pelin” are șansa de a deveni un element reprezentativ pentru patrimoniul gastronomic și oenologic românesc. Pentru a atinge acest obiectiv, este esențial un efort concertat între viticultori, cercetători, autorități și comunități locale. Investiția în cercetare, educație și marketing sustenabil poate asigura nu doar supraviețuirea, ci și renașterea „vinului pelin” în peisajul oenologic european și global.

Concluzii

„Vinul pelin” este mai mult decât o băutură – este o expresie a identității culturale românești, un exemplu de simbioză între natură, știință și tradiție. Într-un context în care consumatorii devin tot mai atenți la autenticitate și sănătate, „vinul pelin” are toate atuurile pentru a fi redescoperit. Diversitatea rețetelor, potențialul terapeutic, caracterul artizanal și valoarea istorică sunt elemente care pot transforma „vinul pelin” într-un ambasador al patrimoniului gustativ românesc. Este esențial ca autoritățile și producătorii să colaboreze pentru conservarea rețetelor tradiționale, creșterea vizibilității internaționale și educarea publicului cu privire la consumul responsabil. Astfel, „vinul pelin” poate depăși statutul de curiozitate regională și poate deveni o referință în segmentul vinurilor speciale europene.

Bibliografie

1. Regulamentul (UE) nr. 251/2014 privind băuturile aromatizate pe bază de vin.
2. Ordinul nr. 1.525/67/73/2019 pentru aprobarea Normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1.601/1991 al Consiliului
3. Istrate, M. (2012). Tehnologia vinurilor speciale. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
4. Popa, G. (2019). Fitoterapia în medicina populară românească. Editura Universității din București.
5. Muntean, L. (2018). Vinul pelin: între tradiție și inovație. Revista Horticultura Românească, nr. 4, 45-50.
5. OIV - Codul Internațional de Practici Oenologice, 2023.
6. Doru, C. (2020). Cultura viței de vie și diversificarea produselor vinicole. Editura Agrotehnica, Cluj.
7. Dumitrescu, M. (2016). Aromatizarea vinurilor – Tradiție și reglementare. Buletinul Oenologic Român, nr. 2, 22-30.

Întocmit,
Consilier Maria Codreanu