

**ACADEMIA DE ȘTIINȚE
A MOLDOVEI
SECȚIA ȘTIINȚE ALE VIEȚII**



**Bd. Ștefan cel Mare 1
MD-2001, Chișinău, Republica Moldova
Tel/Fax: /373-22/ 21-05-02, 27-24-53,
/373-22/ 27-07-57
E-mail: ssv.asm.md@gmail.com,
sectiamed@asm.md**

**ACADEMY OF SCIENCES
OF MOLDOVA
SECTION LIFE SCIENCES**

**Ștefan cel Mare Ave., 1
MD-2001 Chisinau, Republic of Moldova
Tel/Fax: /373-22/ 21-05-02, 27-24-53,
/373-22/ 27-07-57
E-mail: ssv.asm.md@gmail.com,
sectiamed@asm.md**

AVIZUL BIROULUI SECȚIEI ȘTIINȚE ALE VIEȚII A AȘM

asupra raportului științific final al proiectului 23.70105.5107.04T "Valorificarea florei indigene din regiunea viti-vinicolă Ștefan-Vodă în vederea creșterii autenticității și competitivității vinurilor moldovenești", din cadrul concursului "Tinerii Cercetători" cu începere din ianuarie 2024, director de proiect: Dr. COVACI Ecaterina, Prioritatea II. Agricultură durabilă, securitate alimentară și siguranța alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei, perfectat în baza audierii raportului științific final al implementării proiectelor din domeniile cercetării și inovării la ședința Biroului Secției Științe ale Vieții, din 2 martie 2026 și a concluziilor experților confidențiali

1. Realizarea scopului și obiectivelor, exprimate prin rezultatele obținute

Scopul proiectului, care prevede valorificarea biodiversității microbiene vinicole în regiunea IGP Ștefan Vodă pentru producerea vinurilor cu specific de terroir este foarte general și ambițios, dar cercetările au fost realizate doar la vinăria Javgur-Vin din r-nul Cimișlia. Obiectivele de cercetare au fost realizate, cu excepția p.4, care prevede elaborarea recomandărilor practice pentru producătorii din zona Ștefan Vodă pentru crearea unor vinuri tipice cu utilizarea sușelor de levuri indigene. Rezultatele obținute au demonstrat diversitatea bogată și variată a microorganismelor din microbiota strugurilor și vinurilor din microzona Javgur din r-nul Cimișlia a IGP Ștefan Vodă. De asemenea a fost stabilită influența semnificativă a sușelor de levuri indigene selectate (10 tulpini) asupra calității vinurilor albe și roșii seci obținute în condiții de micro vinificație la UTM.

Obiecții:

1. Tema proiectului este formulată greșit. Termenul „flora” – reprezintă totalitatea plantelor care trăiesc într-o anumită regiune. Dar reieșind din rezultatele din proiect se constata ca au fost studiate micromicetele (levuri/drojdii utilizate în procesul de vinificare). Ar fi mai rezonabil utilizarea: microbiota indigenă
2. Scopul formulat incorect „Valorificarea biodiversității microorganismelor”, termenul „biodiversitatea” reprezintă existența, la nivelul globului terestru, a unei multitudini de ecosisteme cu caractere distincte, care includ plantele, animalele, microorganismele etc. Obiectivele includ: caracterizarea biodiversității drojdiilor – nu este corect. Corect ar fi: studiul micromicetelor sau diversitatea micromicetelor.
3. Conform clasificării internaționale a lumii vii, ciupercile formează un regn separat Fungi, la un nivel ca și Plantae, Animalia. Utilizarea incorectă a termenilor științifici din domeniu. Ex.: genul *Saccharomyces cerevisiae* (pag. 4), speciile de *Saccharomyces*, *Kloeckera* și *Torulopsis* (pag. 7), genului *Kloeckera apiculata* (pag. 8). etc. Nu se face deosebire dintre denumire de gen și specie.

2. Diseminarea rezultatelor obținute (publicații, brevete de invenție, participarea cu rapoarte la conferințe și expoziții)

Rezultatele cercetărilor realizate au fost diseminate pe larg în diferite articole științifice (3 articole) în diferite reviste de profil, precum și prin participarea la conferințe, expoziții și foruri internaționale și naționale (7 manifestări).

Obiecție: brevete de invenții asupra sușelor de levuri selecționate din microbiota microzonei vitivinicole Javgur și documente care, confirmă depozitarea lor la Institutul de Biotehnologii și Microbiologie nu au fost obținute.

3. Valoarea și impactul socio-economic a rezultatelor obținute. Susținerea sau pregătirea tezelor de doctor în baza rezultatelor din cadrul proiectului (după caz)

În rezultatul cercetărilor efectuate au fost obținute rezultate experimentale, care au un impact destul de important cu caracter științific și oenologic. Selecția sușelor de levuri locale din microzona vinicolă Javgur din r-nul Cimișlia a IGP Ștefan Vodă reprezintă o perspectivă reală de producere a vinurilor albe și roșii seci cu specific de terroir în această localitate. Un alt efect important îl constituie formarea viitorilor tineri specialiști-oenologi, care au participat în realizarea acestui proiect.

4. Colaborarea la nivel internațional și național, posibilitatea continuării cercetărilor

Proiectul include o colaborare strânsă cu o unitate de producere vinicolă (Javgur-Vin), unde a fost obținută o partidă industrială de vin alb sec în a.2025, precum și o colaborare foarte largă cu Universități și institute de cercetare din România (Iași, Bacău, Valea Călugărească-Pleoști). Proiectul este doar la începutul valorificării industriale a sușelor de levuri indigene selecționate și necesită o continuare pentru a produce vinuri cu specificul de terroir al microzonei Javgur a IGP Ștefan Vodă.

Punctajul mediu acordat: 24,0

Concluzii și recomandări:

Proiectul privind valorificarea biodiversității microbiene vinicole din IGP Ștefan Vodă a demonstrat o diversitate bogată a microbiotei din microzona Javgur (r-nul Cimișlia) și influența semnificativă a 10 sușe de levuri indigene asupra calității vinurilor albe și roșii seci obținute în condiții de microvinificație la UTM. Deși obiectivele de cercetare au fost în mare parte realizate și rezultatele au fost diseminate prin articole și manifestări științifice, nu au fost obținute brevete pentru sușele selectate și nici confirmarea depozitării acestora la Institutul de Biotehnologii și Microbiologie. Selecția levurilor locale din microzona Javgur reprezintă o perspectivă reală pentru producerea vinurilor cu specific de terroir, fiind deja testată în colaborare cu Javgur-Vin, unde în anul 2025 a fost obținută o partidă industrială de vin alb sec. Proiectul are un impact științific și oenologic semnificativ, contribuie la formarea tinerilor specialiști și necesită continuarea cercetărilor pentru valorificarea industrială deplină a sușelor indigene selectate.

Se propune calificativul general: Bine

Conducător al
Secției Științe ale Vieții
acad.

Eva GUDUMAC

Conducător adjunct al
Secției Științe ale Vieții
acad.

Ion TODERAȘ

Secretar Științific al Secției
Dr.

Gabriela ROMANCIUC