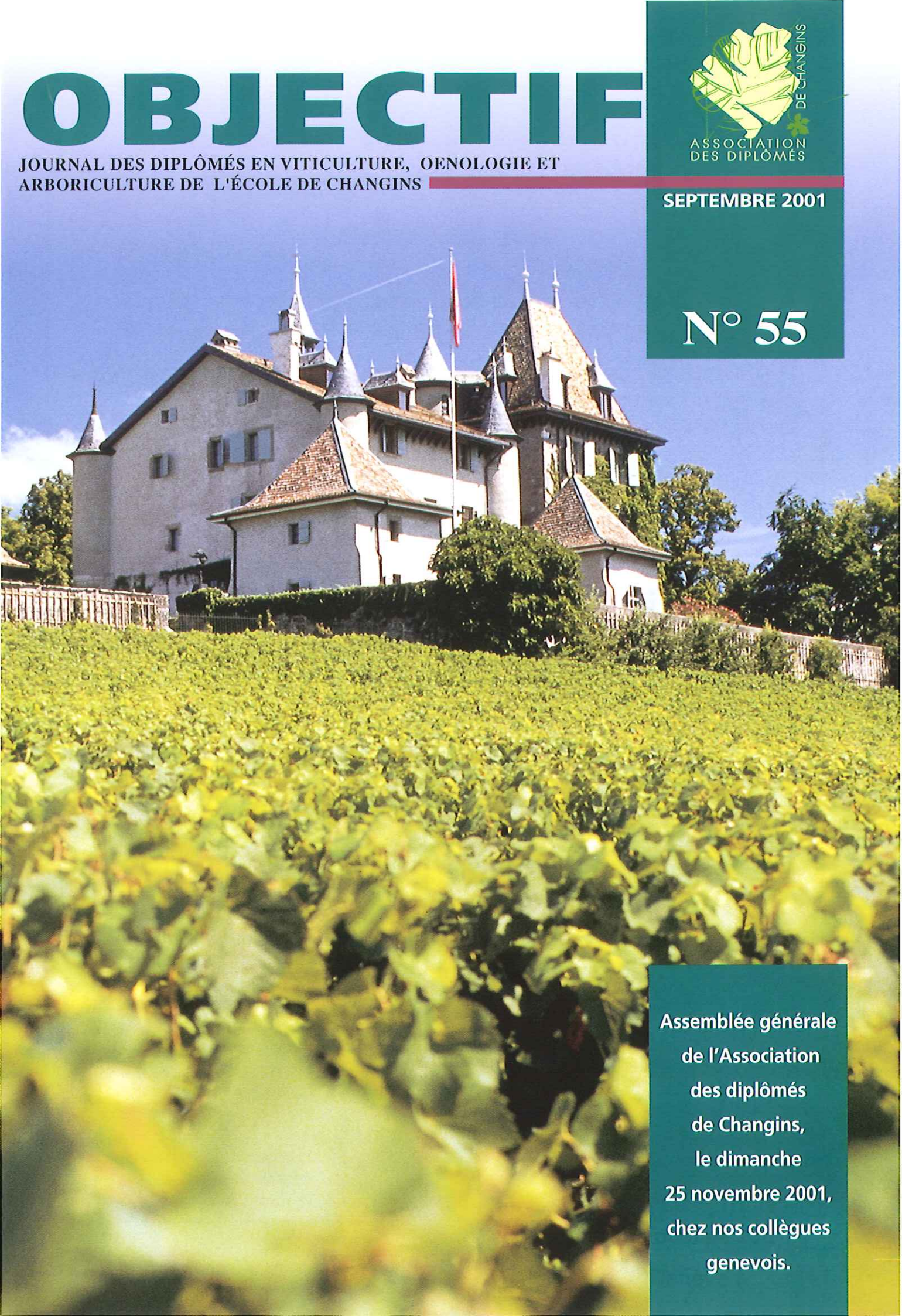
OBJECTIF

JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, OENOLOGIE ET ARBORICULTURE DE L'ÉCOLE DE CHANGINS

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS

SEPTEMBRE 2001

N° 55



Assemblée générale de l'Association des diplômés de Changins, le dimanche 25 novembre 2001, chez nos collègues genevois.

Elaboration de vins mousseux
Fermentation traditionnelle
en bouteilles

Avec l aide de votre vin de base, nous laborons avec soin des bouteilles qui vous seront remises apr s 9 mois pass s sur lie.

Contactez-moi pour tous renseignements suppl mentaires que vous d sireriez, sachant qu une bonne m thode traditionnelle se pr voit avant vendanges!

X.C.Œnologie
Xavier Chevallay
17, rte de Cartigny
1236 Cartigny
Tél. 022/756 02 12 - Fax 022/756 03 55

A la santé du vin ...

Le plaisir des vins brillants et fruités. La promesse d'INTEGRA. Grâce à INTEGRA vous ne retrouverez en bouche que les arômes de vos vins blancs et rouges et rien d'autre, ni goûts de bouchon, ni autres atteintes. Que la bouteille soit couchée ou verticale INTEGRA préserve le plaisir intégral avec le très traditionnel „PLOPP" du débouchage.

INTEGRA
The wine closure

Sandherr Packungen AG
CH-9444 Diepoldsau
numéro de téléphone +41/71/73 78 222
numéro de télécopier +41/71/73 31 449

Patrick Doria
Vy Mont Blanc, 1262 Eysins
Tél. & Fax +41/22/361 30 42

Caviste qualifié(e)

Important magasin du groupe Manor au centre de Fribourg

cherche pour son secteur
«vins, alcool, minérales»
un (e)

apte à gérer les commandes, la mise en place et conseil auprès de la clientèle. Possibilité ultérieure de prendre la responsabilité d'une équipe.

Ambiance sympathique, rémunération à la hauteur des responsabilités, gestion personnalisée du plan de carrière, horaire flexible, prestations sociales performantes.

Pour de plus amples renseignements, merci de contacter
M. Philippe Vaillant au 026/350 66 06.

Edito

Nadine Anderegg-Nanchen rédactrice

Un Amour de Vin...

Mariage: le 16 mai 2001

2000, Une excellente année, un grand millésime!
2000, le changement de millénaire!

Pour commémorer tout cela, l'Association des vignerons-encaveurs de Venthône a mis à l'abri du temps quarante-deux bouteilles de leur meilleure production. Ces crus ont été enfouis dans les caves de la Bourgeoisie du Château de Venthône et représentent un don de la maîtrise de l'art œnologique pour les générations futures.

L'ancien conseiller fédéral Pierre Aubert convié à ce moment historique, ajouta trois bouteilles de vin neuchâtelois. Unis pour le meilleur et pour le pire, dans le bonheur comme dans l'adversité, les bouteilles valaisannes et les crus neuchâtelois vivront côte à côte pour 49 ans. Mariage indissoluble!

Comme dans tout mariage, cela requiert quelques signatures... et les parrains de l'événement n'ont pas manqué à la règle. Un parchemin signé par les sept vignerons de l'Association a été déposé avec le grand cru afin d'expliquer la portée symbolique du geste.

Afin de célébrer comme il se doit ce beau mariage, le Château de Venthône a reçu ses hôtes pour un repas de noces. Clause spéciale: le divorce ne pourra pas être prononcé avant 49 ans! De ce fait la dégustation de ce grand cru devra attendre 2050.

A tous, Chers lectrices et lecteurs d'*Objectif*, je vous souhaite une bonne lecture et de fructueuses vendanges.

Billet du *président 2001*

Dyonis Nanchen

Chers membres, chers abonnés,

L'été touche à sa fin et le temps des récoltes est proche... Les saisons se suivent mais ne se ressemblent guère. Après une année 2000 exceptionnelle à tout point de vue, 2001 se distingue par une pluviométrie nettement au-dessus des normes, souvent accompagnée de fortes baisses des températures. Des périodes ensoleillées et de fortes chaleurs ont permis un développement rapide de la végétation et en général la vigne a pu fleurir dans de bonnes conditions, sauf pour les régions les plus précoces où nous trouvons un peu de coulure et de millerandage. Chaleur et humidité sont les conditions idéales pour les maladies cryptogamiques, les stratégies d'intervention ainsi que les matières actives utilisées ont souvent dû être adaptées aux caprices de Dame météo.

Malgré toutes les difficultés rencontrées, la panoplie des produits antiparasitaires à notre disposition est suffisamment large pour permettre à chacune et chacun d'intervenir en respectant le nombre d'interventions maximales recommandé pour certaines matières actives ou les alternances entre les différentes familles de produits, ainsi que les directives pour la production intégrée. Une utilisation raisonnée et raisonnable des moyens à disposition et un respect de l'environnement devraient être la priorité pour chaque professionnel, inscrit ou non à la PI.

Des nouvelles directives quantitatives de production vont entrer en vigueur dans plusieurs régions. Ces nouvelles restrictions font parfois grincer les dents et sont sujettes à de nombreuses discussions, d'autant plus que les accords sur les prix sont souvent remis en cause. Produire pour stocker ne sert à rien, alors produisons de la qualité et plutôt que de polémiquer sur ce que font nos voisins, unissons nos efforts pour promouvoir la diversité et la richesse des crus de nos différents terroirs. L'image de notre viticulture ne sort jamais grandie de certaines querelles de clocher dont se régale une partie des médias. Les difficultés rencontrées aujourd'hui dans certaines appellations seront peut-être l'apanage d'autres demain.

En espérant vous retrouver nombreux chez nos amis genevois pour la prochaine assemblée générale, je vous souhaite à toutes et à tous des vendanges saines et de qualité sous un soleil radieux, et vous adresse mes cordiaux messages.

HANS KÖPPEL

HUEBSTRASSE 15 POSTFACH 8572 BERG/TG
TEL. 071 638 03 33 FAX 071 638 03 34 NATEL 079 200 35 66
INTERNET: www.ltkoeppel.ch; E-MAIL: info@ltkoeppel.ch

köppel
LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

La représentation des marques les plus présentes sur le marché nous permet de fournir rapidement et fidèlement nos clients avec des produits optimaux.

Des connaissances approfondies des branches spécifiques, ainsi qu'une grande expérience dans les technologies des boissons et produits alimentaires font de nous un partenaire compétent.

ERBSLÖH
Geisenheim
Getränketechnologie

Votre spécialiste pour les produits de traitement des vins, jus de fruits, spiritueux et bières.
Bentonite - gélatine - kieselguhr - levures - enzymes - désacidifiants - charbon actif - acide métatartrique et autres divers produits de collage.

Grajecki UG

Programme de désinfection IMUNELL pour vos exigences pointues dans les boissons et la distribution de produits alimentaires.
En plus de la performance de la désinfection des cuves, bouteilles et barriques nous vous proposons d'autres additifs de désinfection pour le nettoyage.

CECA ATO CLARCEL

Celluloses / aides à la filtration
Dans une gamme complète, que ce soit des terres de diatomées, de la perlite ou de la cellulose, vous trouverez certainement le produit le plus adapté à votre domaine.

sandherr packungen
- capsules thermo
- bouchons synthétiques Integra

Programme complet pour les enzymes de brasserie, acide lactique, tartrique, citrique, ascorbique, PVPP, tannins, etc...

Service - Qualité - Sécurité

Le vignoble genevois vous souhaite la plus cordiale des bienvenues

Robert Cramer, conseiller d'Etat chargé du département de l'intérieur, de l'agriculture, de l'environnement et de l'énergie de la République et canton de Genève

La viticulture, dans notre canton, a toujours revêtu un caractère essentiel quant à la sauvegarde de notre territoire rural, tant pour ce qui est de la préservation du paysage que de son rendement économique.

De par sa superficie, près de 1360 ha, il se situe au 3e rang des vignobles suisses; même si au plan statistique il représente une surface relativement modeste en comparaison des 2 autres grands cantons viticoles de Vaud et du Valais; il est important de relever que par rapport à la surface agricole utile du canton, le vignoble occupe près de 14% du territoire réservé à l'activité agricole.

S'il est constant que le canton de Genève est avant tout connu pour sa ville, laquelle abrite d'importantes organisations internationales, il sied de souligner que près du 45% du territoire cantonal est dévolu à la campagne. Si Genève a su sauvegarder son patrimoine rural, ce n'est pas par l'effet du hasard, mais grâce à la prévoyance des autorités qui, en 1929 déjà, ont jugé utile d'introduire les premières mesures visant à mieux ordonner l'utilisation du territoire genevois.

A un moment où les cantons sont appelés à promulguer de nouvelles dispositions en matière d'aménagement, il n'était pas superflu de mettre en exergue la sagacité des édiles de l'époque, qui avaient déjà ressenti la nécessité de réserver de vastes espaces à l'agriculture.

La convoitise des meilleurs coteaux pour l'édification de constructions destinées à l'habitat a incité le parlement cantonal dès les années 1970 à prendre des mesures conservatoires dans le but de maintenir le vignoble genevois conformément au cadastre fédéral; c'est ainsi que dans le recueil législatif sur la viticulture, la notion de zone viticole protégée a été introduite de manière à désamorcer la pression, de nature souvent spéculative, qui s'exerçait à l'époque sur ces terrains.

Robert Cramer

Si ce secteur, dans les années d'euphorie, a pu exprimer des valeurs «surfaites» pour les surfaces viticoles sans rapport effectif avec le rendement des sols, ce n'est plus du tout le cas aujourd'hui, puisque certaines parcelles sont négligées à tel point que l'on peut craindre des effets néfastes quant à la protection sanitaire du vignoble en général. Il faut en rechercher les causes dans les effets d'une situation économique fragilisée par la dépression généralisée des années 80-90.

Depuis de nombreuses années les viticulteurs de notre canton se sont efforcés d'obtenir des vins de haute qualité dont l'authenticité devrait être encore mieux reconnue. En effet, ils ont accepté des exigences qualitatives plus sévères dans le but de pouvoir mieux promouvoir l'image de marque du vignoble genevois.

Le vignoble indigène est de ce fait à un tournant de son «histoire», car non seulement la législation évolue vers la libéralisation, mais, plus déterminant encore pour son avenir, la concurrence étrangère est de plus en plus menaçante.

Il faut dans ce contexte faire valoir l'imagination, ce qu'ont très bien compris les acteurs commerciaux des vins du Nouveau-Monde par rapport aux pays européens.

L'offre indigène affiche certaines faiblesses évidentes au niveau de l'innovation, de la communication, du choix des assortiments.

Nos vins sont d'excellente qualité mais le consommateur amateur de vins de moyenne gamme considère que l'assortiment n'est pas assez large et que les prix sont généralement plus élevés en comparaison de l'offre étrangère.

Des études de marketing effectuées dans l'espace communautaire démontrent que la consommation de vins européens a chuté de 7%, voire même de 12% dans certains pays au profit des vignobles du Nouveau-Monde.

La tradition de l'appellation des vins suisses est incontestablement un atout mais qu'il s'agit de mieux maîtriser par rapport à la concurrence

Le vignoble genevois vous souhaite la plus cordiale des bienvenues

Robert Cramer, conseiller d'Etat chargé du département de l'intérieur, de l'agriculture, de l'environnement et de l'énergie de la République et canton de Genève

étrangère. Pour être présent sur le marché, il est important d'avoir à l'esprit des principes simples, car les règles commerciales évoluent très rapidement, surtout que les canaux de la vente appartiennent à la grande distribution.

Il faut de ce fait simplifier la vision du consommateur en misant sur les vins de marques, optimiser le potentiel qualitatif, assurer une stabilité des prix et surtout être présent au niveau de la diffusion.

Les offices de promotion de nos différents cantons doivent encore mieux faire valoir la culture du produit, c'est-à-dire le savoir-faire du vigneron, allier l'ancienneté du terroir à la modernité au plan de la présentation (flaconnage), mettre en exergue la personnalisation du cépage.

Ce sont des atouts qui doivent ouvrir à notre viticulture indigène les portes du succès.

L'AOC constitue incontestablement dans ce dernier domaine un défi qui doit être relevé car c'est le vin marqué d'un signe d'authenticité qui trouvera toujours preneur à un prix rémunérateur de l'effort du vigneron.

C'est dire qu'il est important que cette profession puisse bénéficier d'un enseignement technique supérieur reconnu, de telle manière que le jeune viticulteur entrepreneur possède le meilleur bagage professionnel.

Nous sommes donc heureux de pouvoir accueillir sur sol genevois, à l'occasion de vos assises annuelles, les anciens élèves de l'école de Changins, vous qui devez être les meilleurs ambassadeurs d'une production indigène de qualité.

VINITEC SA.

Rinceuse à bouteilles — Costral-Clemens
Groupe de mise en bouteilles — Costral-Clemens
Etiqueteuse — Costral-Clemens
Filtration
Padovan
Pilotage des températures cuve par cuve — T.G.V.

Eric RICHARD (ancien) - 1180 TARTEGNIN
Bureau: Tél. (079) 355 27 85 - Fax (021) 823 44 85 - Tél. privé (021) 825 27 85

ATELIER DE MÉCANIQUE ŒNOLOGIQUE

Chères anciennes, chers anciens,

Jean-Pierre Pellegrin, ancien de Changins région genevoise

Le 1er avril 2001, au volant de ma chariote, je rentrais en famille à mon domicile de Peissy. Parvenus au haut de la colline, d'où l'on jouit par temps clair d'une vue imprenable sur le **bassin genevois** nous essuyâmes un violent orage accompagné d'une pluie torrentielle qui obscurcissait totalement l'horizon. Tout à coup, comme par enchantement un superbe et plein arc-en-ciel apparut devant nous. Je sortis de l'habitacle et c'est alors que se profila un second arc-en-ciel. Cette double image avait quelque chose de féerique. L'atmosphère était limpide; devant moi je remarquai une belle et vieille bâtisse, celle de «Châteauvieux» à Peney-dessus. Et derrière, loin à l'horizon je crus voir subitement à l'autre bout du canton Jussy et son vignoble, dominé par un château qui me parut soudain tout proche. Et tout à coup je me suis dit: Pourquoi ne pas tenir notre **assemblée générale** au cœur de ce Mandement là, au cœur de ces vieilles terres jusserandes?

C'est à partir de cette idée, qu'une équipe motivée d'anciens de Changins s'est donné pour mission de vous accueillir dans cet endroit privilégié, paisible campagne bénie des dieux.

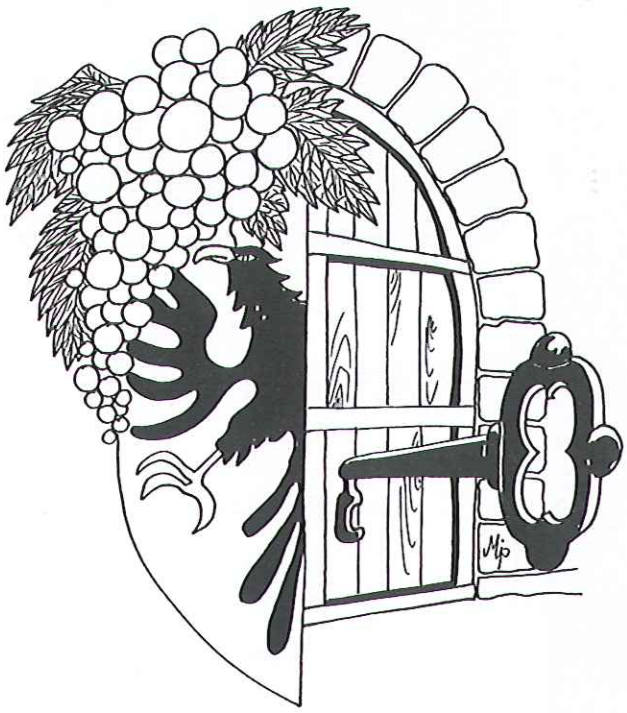
Nous vous attendons le **dimanche 25 novembre** 2001 au matin pour un café-croissant parmi les parterres fleuris du Centre horticole de Lullier. A la suite de notre assemblée générale, un éminent **sommelier** nous entretiendra des subtilités du beau métier qu'il exerce, indispensable trait d'union entre vigneron-encaveur et consommateur. Quel sont les critères retenus par le client à la lecture de la carte des vins? Vins suisses, où en sommes-nous?... Suite à ce dialogue, nous nous laisserons guider par une dégustation où nous ne serons plus œnologues mais consommateurs devant un verre.

Jean-Pierre Pellegrin

La journée se poursuivra au **Château du Crest**, propriété de la famille Micheli. Cet antique édifice historique fut bâti vers 1220. Démantelé par Hubert de Montmirail puis reconstruit en 1624, il recueillit dans ses murs le poète Agrippa D'Aubigné, ami et conseiller du roi de France Henri IV et devint un rendez-vous privilégié de la bonne société genevoise.

L'apéritif sera servi sur la terrasse du Château, d'où dévalent les vignes, complantées là en pleine harmonie avec le site depuis des lustres. Un **menu gastronomique** suivra, concocté par un des meilleurs cuisiniers de notre époque coté 19 points sur 20 au fameux guide «Gault et Millau». Vous serez séduits par la symbiose des mets et des vins choisis.

Accord «mets-vins», c'est sur ce thème symphonique que se jouera la partition de cette journée genevoise.



ERBSLÖH
Geisenheim

Erbslöh-Vinifikation® 2001

Fermentation idéale

Oenoferm® Freddo
Pour extraction aromatique et fermentation à froid

Oenoferm® Tipico
Pour vins classiques

Oenoferm® InterDry
Pour vins de types internationaux

Oenoferm® Bouquet
Pour l'épanouissement de la fraîcheur et des arômes fruités

Oenoferm® Color
Pour extraction de couleur et caractères fruités

Oenoferm® Rosé
Pour rosés aux caractères vivifiants

Fermentation malolactique

BioStart Oenos® SK1
Pour une optimisation sensorielle optimale et baisse d'acidité

BioStart Forte® SK2
Excellente tolérance à pH et températures basses, hautes teneurs en SO_2 et alcool

Importateur pour la Suisse:
Köppel Lebensmitteltechnologie • H.+U. Köppel
Neuwiesstrasse 3a • 8572 Berg/Thurgau
Tel: 0 71-638 03 33
E-Mail: info@ltkoeppel.ch • www.ltkoeppel.ch

Représentant pour la Suisse romande et Tessin:
P. Doria oenologue • 1262 Eysins • Tel: 0 79-608 09 03
E-Mail: pdoria@planet.ch

Ganz in Ihrem Element

Nouveau: Nous adaptons vos machines pour **le bouchon plastique**

Machines œnologiques
Réparations-Adaptations-Transformations-Conseils

Amez-Droz SA
au service des encaveurs

Tél. ++41(0)32 753 18 25
Fax ++41(0)32 753 16 62

CH-2074 MARIN-EPAGNIER
Rue Louis-de-Meuron 12

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES RÉPUTÉS

Av. Reller 26, 1800 VEVEY
Tél. 021/925 99 25 - Fax 021/925 99 15
http://www.obrist.ch - E-mail obrist@obrist.ch

Les petits détails ont toute leur importance.

14330-01

Rue Antoine-Jolivet 7
Case postale 1212
1211 GENÈVE 26

Tél. 022/343 79 42
Fax: 022/343 63 23
gaudbouchon@bluewin.ch

JEAN-PAUL GAUD
BOUCHONS • CAPSULES • ARTICLES DE CAVE

aux meilleurs prix

BOURCOUD-ŒNOLOGIE Ltd

Tél. 021/634 26 26 - Fax 021/635 58 58

vous offre qualité, choix, conseil

et l'un des plus grands sites Internet d'Europe de renseignements techniques œnologiques

www.oenology.ch
E-mail: info@oenology.ch

Les AOC, garantie de succès?

René Delacuisine, directeur du Service de l'agriculture de Genève

Pour le consommateur à la recherche d'un bon vin, l'AOC est un signe de reconnaissance qui doit identifier un produit de qualité avéré et de bon goût.

Le signe particulier de l'AOC est aussi le certificat d'une distinction répondant à des critères précis.

En viticulture, plus encore que dans les autres secteurs de l'agriculture, une appellation est dans la majorité des cas imprégnée de références qui peuvent remonter dans un passé lointain.

Elle exprime généralement la vision d'un patrimoine, d'une propriété clairement définie dans l'espace, ce qui au niveau des limites peut parfois engendrer des palabres acharnés.

La notion même d'AOC peut revêtir un pouvoir hiérarchique en ce sens que la plus restreinte est en général au sommet de la pyramide pour descendre ensuite à des appellations de plus en plus génériques recouvrant des surfaces de grandes étendues et avec un droit à une production plus importante.

Si l'AOC a jusqu'à ce jour bénéficié, et à juste titre, d'un renom non discuté, on doit de plus en plus constater que son pouvoir de fascination cède insensiblement le pas à la dynamique des vins aux désignations de «marques» détenues par de grands groupes de l'industrie vinicole.

Il suffit d'observer ce qui se développe au niveau du «marketing» dans la région viticole la plus célèbre du monde, le vignoble champenois.

Si des règles très strictes définissent les cépages dont les raisins entrent dans la composition du champagne, comme le pinot noir et le pinot meunier, pour les raisins noirs et le chardonnay, pour le blanc, il est plutôt rare de voir figurer sur la bouteille le millésime ainsi que la provenance concernant le lieu hormis les

René Delacuisine

limites de la champagne viticole, donnant droit à la désignation Champagne. S'agissant du millésime, contrairement aux grands vins rouges, il est avéré qu'un vieillissement prolongé pour un vin mousseux n'apportera pas forcément un bouquet de qualité, bien au contraire il peut perdre son tonique comme une fleur qui se fane.

On doit donc opérer une distinction fondamentale entre les vins «marquetés» par opposition à ceux qui se distinguent par leur cépage, leur origine, leur millésime.

Il n'est nullement dans notre intention de vouloir dévaloriser une obtention par rapport à l'autre, mais simplement de faire une démarcation au niveau des connaissances requises du consommateur pas forcément instruit dans l'art de la vinification.

Les vins d'appellation font appel à des connaissances spécifiques de celui qui apprécie les grands crus, quant aux seconds ils doivent répondre à un standard propre à ne pas décevoir le plus large public.

Il ne s'agit pas en fait d'opposer ces deux logiques de production. Il s'agit plutôt d'identifier le plus clairement possible les objectifs des uns et des autres.

Que vise le producteur négociant-manipulant d'un vin mousseux de prestige: très certainement une haute qualité mais dans une standardisation uniforme, un équilibre dans les stocks mais sans rupture, une demande supérieure à l'offre afin d'assurer une régularité dans les prix. Le critère d'origine géographique n'est pas un vecteur déterminant quant aux indications figurant sur l'étiquette.

Qu'offre une AOC? Une origine clairement déterminée et définie, une quantité limitée, une typicitée marquée. Ce sont en soi des exigences très élevées vis-à-vis du producteur, mais qui, s'il les respecte, lui donneront une notoriété enviée.

Dès lors, on peut presque affirmer que c'est le viticulteur qui doit faire le premier pas à la rencontre de l'AOC et non pas le contraire.

Si l'on observe les AOC vinicoles au plan européen, les critères suivants sont toujours présents à l'esprit

Les AOC, garantie de succès?

René Delacuisine, directeur du Service de l'agriculture de Genève

du vinificateur: la couleur, la limpidité, un goût très typique du terroir; en bref, une identité organoleptique indissociable du milieu figurant sur la bouteille. Il s'agit d'une harmonie entre un sol, une exposition, un climat, non reproductible ailleurs. On peut encore ajouter à cela une tradition ancestrale, une culture de l'histoire de la vigne. Lorsque l'on parle d'un château, on évoque non seulement un vignoble, un patrimoine, mais beaucoup plus l'histoire d'un pays. Il s'agit donc de savoir qu'une AOC doit se conquérir sans cesse et que le succès n'est jamais acquis d'avance.

Vous pouvez légitimement poser la question du prix de cette lutte si l'effort n'est pas récompensé, puisque finalement c'est la valeur du raisin qui détermine le revenu du viticulteur.

A un moment où les frontières s'ouvrent, où la mondialisation du commerce s'affirme, il apparaît important de savoir défendre une production originelle à l'exemple de ce qui s'ébauche pour le gruyère.

N'oublions pas que demain les vins d'Amérique du nord et du sud, d'Australie, d'Afrique du sud, sans parler des pays européens du sud sont et vont devenir des concurrents impitoyables. Les armes qu'ils utilisent pour conquérir et envahir le marché sont les cépages, la marque et la normalisation des saveurs.

Une AOC doit en revanche se faire connaître et respecter par son authenticité, son originalité et pourquoi pas sa rareté. Si nous savons sauvegarder l'éthique de l'appellation – à l'exemple de la bijouterie et la joaillerie de prestige – dans un siècle elle n'aura pas pris de rides, bien au contraire des galons dans le registre des grands noms du vignoble européen qui comprend, rappelons-le, la Suisse.

L'école de viticulture qui certainement a marqué un laps de temps de votre jeunesse demeure un centre de ralliement, d'échanges, voire même de confrontation, attendu que dans un monde en évolution constante il faut pouvoir se référer à des valeurs authentiques, car le patrimoine comme le cépage qui lui est rattaché demeurent des valeurs inexpugnables.

La viticulture dans notre pays a certainement des horizons qui sauront lui sourire pour autant que le vigneron soit à même de demeurer autant le maître de sa production que de son savoir-faire.

Agenda

- 23 novembre 2001	Changins, 14 h 30:	Cérémonie de remise des diplômes
- 25 novembre 2001	Canton de Genève:	Assemblée générale de l'Association des diplômés de Changins. Programme suivra.
- Janvier 2002	AGROVINA	Le 23: journée de la viticulture Le 24: journée de l'œnologie Le 25: journée de l'arboriculture

«Genève: un canton viticole qui change»

Alexandre de Montmollin, chef de la Station cantonale de viticulture et œnologie

Depuis plusieurs années, la viticulture genevoise fait face à de nombreux défis économiques, structurels et climatiques. C'est principalement la situation économique difficile de ces dernières années qui a induit ce processus de restructuration.

Néanmoins, l'évolution climatique marquée par une hausse des températures moyennes exerce un effet indirect sur la viticulture genevoise.

Ces changements rapides ont pour corollaire une transformation irrémédiable du paysage viticole genevois.

La surface des domaines viticoles genevois est en augmentation

Outre ses possibilités de mécanisation, le vignoble genevois se caractérise par la grandeur de ses domaines nettement supérieure à la moyenne nationale. On observe une corrélation entre la diminution du nombre d'exploitants et l'augmentation de la surface des domaines. Les contraintes économiques sont le moteur de cette transformation.

En comparant les chiffres du registre des vignes des années 1993 et 2000, on constate une diminution du nombre d'exploitants qui passe de 331 à 287 soit une diminution de 13%, et une augmentation de la surface moyenne de l'exploitation viticole qui passe de 4,37 ha à 5,31 ha soit une augmentation de 22%. Par ailleurs, il est intéressant de signaler que le 35% des exploitants travaillent une surface supérieure à 5 ha. La très grande majorité des viticulteurs sont des professionnels.

Cette situation donne au vignoble genevois une souplesse et une capacité d'adaptation rapide aux nouvelles données économiques et techniques.

287 exploitants et une organisation complexe!

En 1999, une interprofession des vins de Genève est née. Il s'agit de la Communauté interprofessionnelle des vins de Genève (CIVG), qui regroupe des représentants de la production et du négoce. La CIVG est l'interlocutrice principale des autorités cantonales qui la consultent pour tous les aspects liés à la législation viti-vinicole genevoise. L'Interprofession travaille en étroite collaboration

Alexandre de Montmollin

avec l'Association des Organisations Viticoles Genevoises (AOVG), fondée en 1990, qui a pour objectif principal de sauvegarder les intérêts du vignoble et des vignerons genevois et qui regroupe les différentes familles de producteurs.

Enfin nous trouvons les différentes familles de producteurs, l'Association Genevoise des Viticulteurs Encaveurs Indépendant (AGVEI) qui représente environ 400 ha, l'Association des Viticulteurs de la Cave de Genève (AVCG) qui représente également environ 400 ha et enfin l'Association des Viticulteurs Indépendants de Genève (AVIGE), la plus récente, avec environ 200 ha. Les viticulteurs ne faisant partie d'aucune association restent considérables puisqu'ils représentent ensemble une surface d'environ 400 ha.

Se superposent à ces groupes, les « associations techniques » comme VITIPIGE qui regroupe les viticulteurs pratiquant la production intégrée et BIOGe qui regroupe les producteurs pratiquant la culture biologique. Enfin, la Station de viticulture et d'œnologie qui collabore de manière étroite avec l'Association Genevoise des Centres d'Etudes de Techniques Agricoles (AGCETA) pour la vulgarisation.

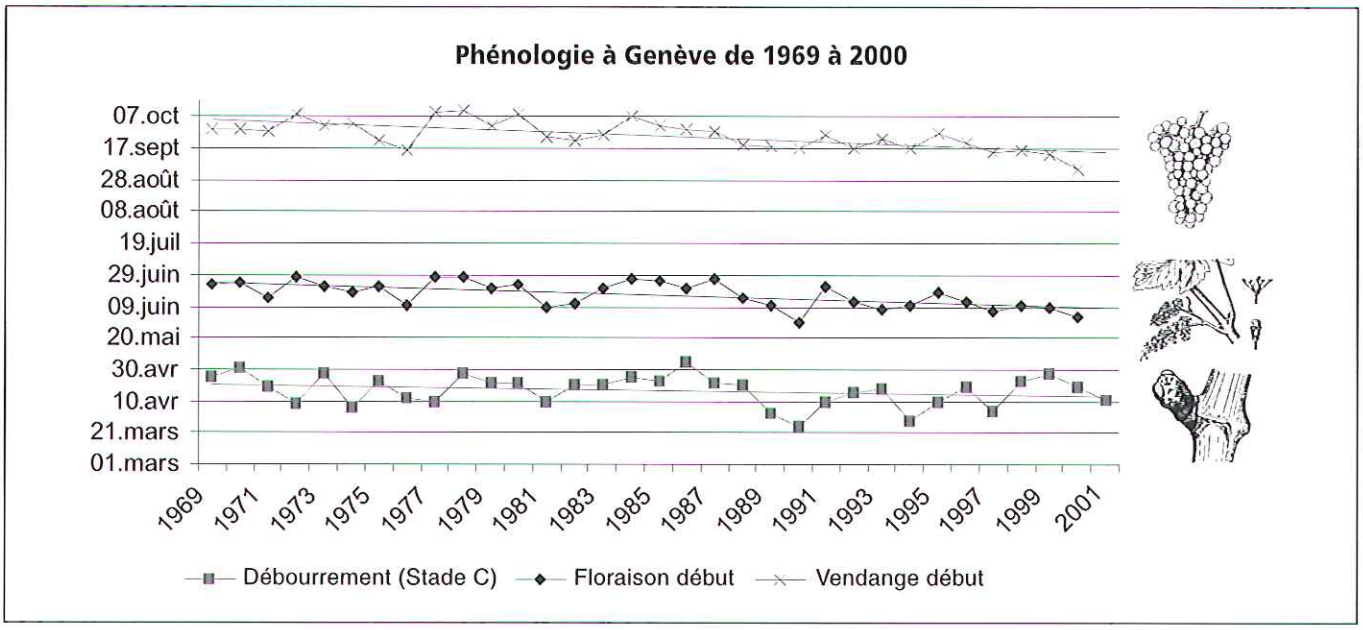
La complexité de l'organisation à Genève implique une communication et une information sans faille de la part des différents comités à tous les niveaux, condition essentielle pour que les viticulteurs genevois travaillent ensemble afin d'atteindre les objectifs communs qu'ils se sont fixés.

La tendance est au réchauffement

Le climat est également un sujet d'actualité. En observant l'évolution du cycle de la vigne au cours des différents millésimes, on constate un cycle végétatif de plus en plus précoce, probablement corrélé à l'augmentation observée des températures moyennes.

«Genève: un canton viticole qui change»

Alexandre de Montmollin, chef de la Station cantonale de viticulture et œnologie



Cette augmentation des températures moyennes a permis indirectement la culture de cépages plus tardifs tels que le Sauvignon blanc, le Viognier, les Cabernets, le Merlot ou encore la Syrah. Ces cépages sont bien sûr réservés aux meilleures expositions et la production est sévèrement limitée.

La diversification de l'encépagement se poursuit

Il est frappant d'observer l'évolution rapide de la diversification de l'encépagement. Cette dernière a été induite par la demande d'un consommateur toujours plus exigeant et connaisseur et par le besoin du vignoble genevois de se créer une nouvelle image. Ainsi quelques 25 cépages sont actuellement cultivés sur le territoire genevois.

Le Gamay et le Chasselas restent les principaux cépages mais ils sont en régression comme le Riesling x Sylvaner.

Pour les cépages rouges, le Gamaret est le cépage le plus en vogue actuellement. Ce cépage polyvalent, vinifié pur ou en assemblage, complète judicieusement l'assortiment cantonal. Le Pinot noir connaît également un bel essor à Genève.

Pour les cépages blancs, c'est le Chardonnay qui a reçu la faveur des vignerons. Utilisé en vinification traditionnelle, en cuve ou en barrique, il permet également de produire quelques vins effervescents ou vins doux. Le Sauvignon blanc, cépage à la mode mais difficile à vinifier, éveille l'intérêt des consommateurs et connaît une nette progression.

Les vignerons genevois ne sont pas à court d'idées et continuent de prospecter. De nombreux autres cépages font l'objet d'une convention avec le Service de l'agriculture et sont plantés dans le vignoble à titre expérimental. Pour certains, les premières dégustations sont très encourageantes et promettent quelques heureuses surprises ces prochaines années.

Le changement de climat a aussi une influence sur les ravageurs

Il est intéressant d'observer l'évolution des vols des vers de la grappe, Eudémis et Cochylis, au cours de ces dernières années à Genève.

Influencé probablement par la température, on constate que le déroulement des vols de première et deuxième génération sont de plus en plus précoces sans pour autant provoquer de problèmes supplémentaires.

Son avenir

Le vignoble genevois possède des atouts, généreusement offerts par une campagne magnifique et très bien préservée. Les surfaces agricoles utiles couvrent près de la moitié des 245 km² du canton, élément peu connu du public.

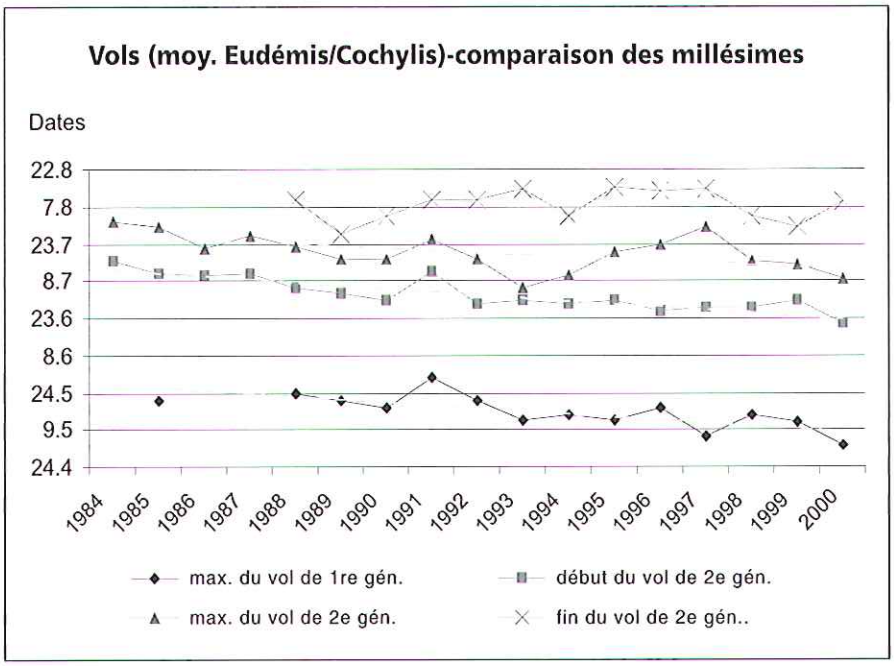
La configuration du vignoble permet une mécanisation très bien maîtrisée et une production à des prix

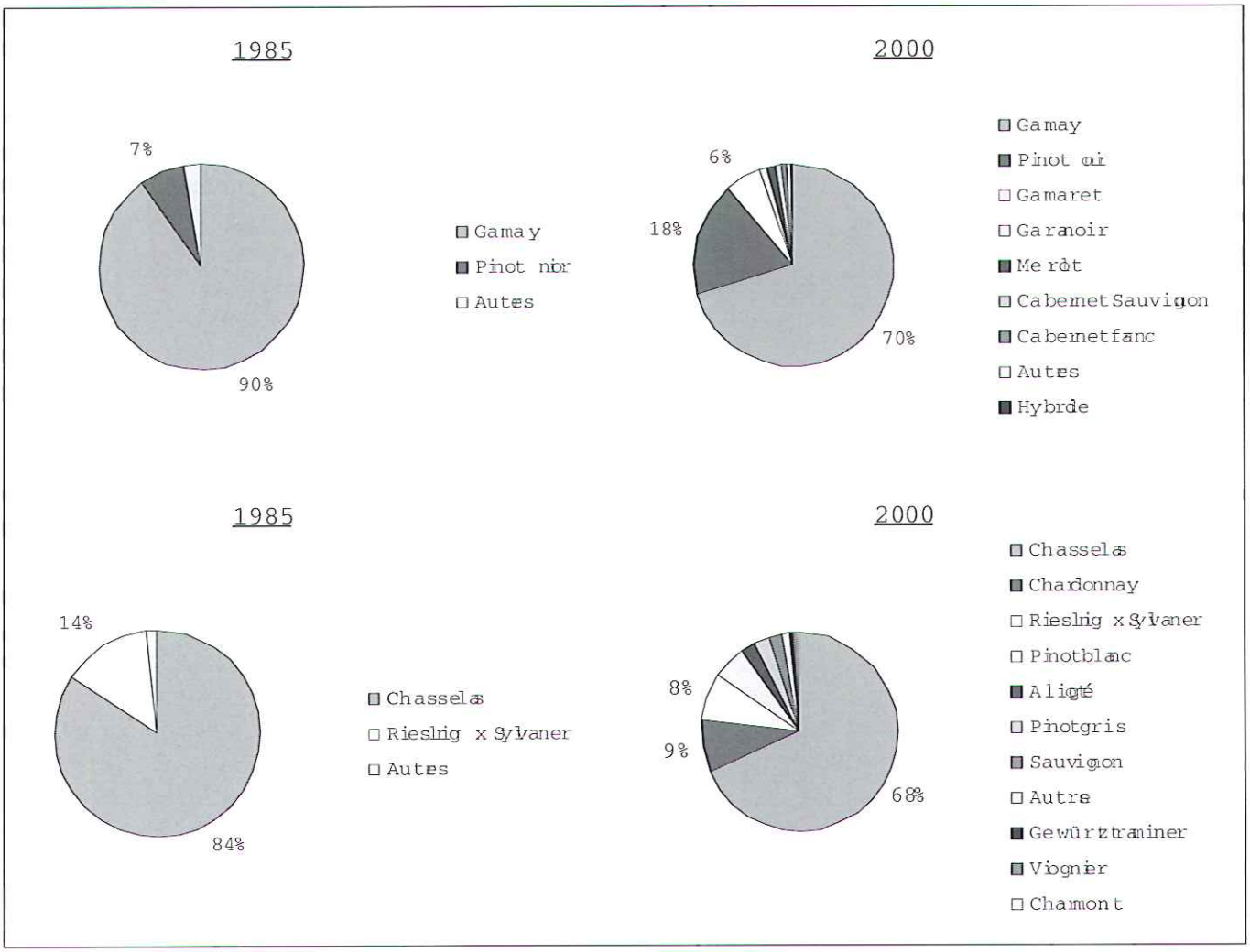
«Genève: un canton viticole qui change»

Alexandre de Montmollin, chef de la Station cantonale de viticulture et œnologie

concurrentiels de vins dont la qualité est de mieux en mieux reconnue. Les viticulteurs genevois doivent continuer sur la voie de la qualité et se donner une image de canton viticole.

Les préoccupations majeures de ces prochaines années viseront une meilleure maîtrise du marché et un développement de la promotion des vins, des appellations et de la campagne genevoise afin que le travail du vigneron puisse être valorisé. Ces constatations ne s'appliquent pas uniquement aux vins genevois mais aux vins suisses en général. Dans ce cadre une collabortation intercantonale est essentielle.





Un internat, pourquoi? ou pourquoi plus?

Jean-Philippe Mayor, directeur

L'avenir, il ne faut pas le prévoir, mais le permettre.

Antoine de Saint Exupéry

Dans les caves et les vignobles romands il est une discussion qui anime quelques esprits mais qui, Dieu merci, hydrate aussi quelques gosiers... En effet, il se raconte que l'Ecole va fermer son internat... Et bien oui, c'est vrai! Mais qu'on se le dise d'entrée: c'est bien à contrecœur.

Si les pensionnaires actuels de l'internat s'indignent de sa fermeture, nous le comprenons pleinement et les arguments invoqués sont, pour la plupart, justifiés. Il est vrai que, je cite: «l'internat procure des moments inoubliables à ses pensionnaires, qu'on se donne des coups de mains pour les révisions de cours ou à d'autres moments, des amitiés se créent et les échanges enrichissants sont possibles.» Si la majorité se réjouit que l'Ecole se modernise, d'autres ne comprennent pas qu'il n'y ait pas moyen de trouver des locaux sur le site de Changins pour y faire des chambres.

Tout changement dérange, personne n'apprécie le fait de devoir changer ses habitudes. Et pourtant, le changement devrait être saisi à chaque fois comme une opportunité, comme une chance d'aller plus loin. Il nécessite la volonté de se remettre en question afin de permettre d'entrevoir et d'analyser la vie différemment de ce qui a déjà été vu.

Le monde change et il ne change pas seulement autour de nous, mais chez nous et en nous. Aussi, n'avons-nous pas attendu pour entreprendre une profonde mutation des structures et des infrastructures de l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Structures d'abord dans et par les quatre écoles que la Fondation regroupe sous son toit, et infrastructures ensuite par le réaménagement et la rénovation du bâtiment dans son ensemble.

En effet, notre Ecole, partenaire maintenant de la Haute Ecole spécialisée de Suisse occidentale, de plus agréée comme unique en Suisse pour la filière «HES Œnologie», se doit d'améliorer ses structures internes et d'agrandir les locaux destinés à l'enseignement et ceci en tenant compte des contraintes qui nous sont imposées, à savoir: l'impossibilité de toucher à la structure de base du bâtiment puisque celui-ci a été classé par la Confédération comme «monument d'intérêt public» et que la construction de bâtiments supplémentaires sur le site n'est pas autorisée. D'autre part, l'internat, mis à part quelques périodes courtes dans l'année, est sous-occupé et d'une rentabilité extrêmement faible. A cet égard, il n'est pas envisageable non plus de rénover certaines infrastructures appartenant à la Station fédérale de recherches en production végétale de Changins et devenues insalubres, pour les mêmes raisons. Enfin, si le choix de faire bénéficier des élèves d'un internat est encore discutable pour des adolescents ou des mineurs, il est moins défendable pour des adultes.

Nous souhaitons encore souligner que l'Ecole a pris la peine de prendre des contacts dans les environs avec des personnes susceptibles d'accueillir des étudiants. Ainsi, une liste des chambres disponibles est à disposition des élèves au secrétariat. L'Ecole a aussi prévu, dans le cadre des transformations, un espace au premier étage réservé uniquement aux étudiants et qu'actuellement elle recherche un lieu agréable et convivial à mettre à disposition des étudiants pour «boire un verre et manger une morce en toute tranquillité».

Pour terminer, n'oublions pas que de 1949 à 1975, l'Ecole, située alors à Lausanne, n'offrait pas d'internat, aussi, devons-nous évoluer avec notre temps et être reconnaissants auprès des Autorités de la Fondation qui nous ont offert la possibilité d'un internat ces vingt-cinq dernières années.

«J'ai reconnu le bonheur au bruit de porte qu'il a fait en partant»...

De l'emploi du mot terroir

Jean-Jacques SCHWARZ, diplômé de Changins et membre de l'Association

Introduction

Le mot: **terroir**! Un mot chargé de poésie, de nostalgie, de tradition. Un mot à la mode aussi, car il suppose: nature, campagne, paysage, authenticité; par opposition à la standardisation industrielle des produits agricoles. Pour un produit agricole donné, le mot reflète le lieu de production, évoque son paysage et une vague relation avec sa terre d'origine. Il est le plus souvent utilisé pour un produit élaboré: pain, vin, fromage et charcuterie, moins fréquemment pour les légumes et les fruits. Mais que signifie-t-il exactement?

Définition du mot

Mal utilisée, la notion de terroir peut devenir préjudiciable, péjorative; il convient donc de définir le mot avec exactitude et de l'utiliser à bon escient. En consultant quelques dictionnaires, on se rend compte que les définitions sont convergentes:

Le dictionnaire Larousse
Terre considérée sous l'angle de la production ou d'une production agricole caractéristique.

Le petit Robert
Étendue limitée de terre considérée du point de vue de ses aptitudes agricoles.

Le Larousse agricole
Ensemble des terres d'une même région fournissant un produit agricole caractéristique. Le terroir est une unité naturelle définie au sein de la région par des aptitudes agricoles particulières, dues à la nature du sol, au microclimat local, à l'exposition des coteaux.

De toutes ces définitions, celle du Larousse agricole semble être la plus précise. En effet, elle fournit plusieurs informations déterminantes.

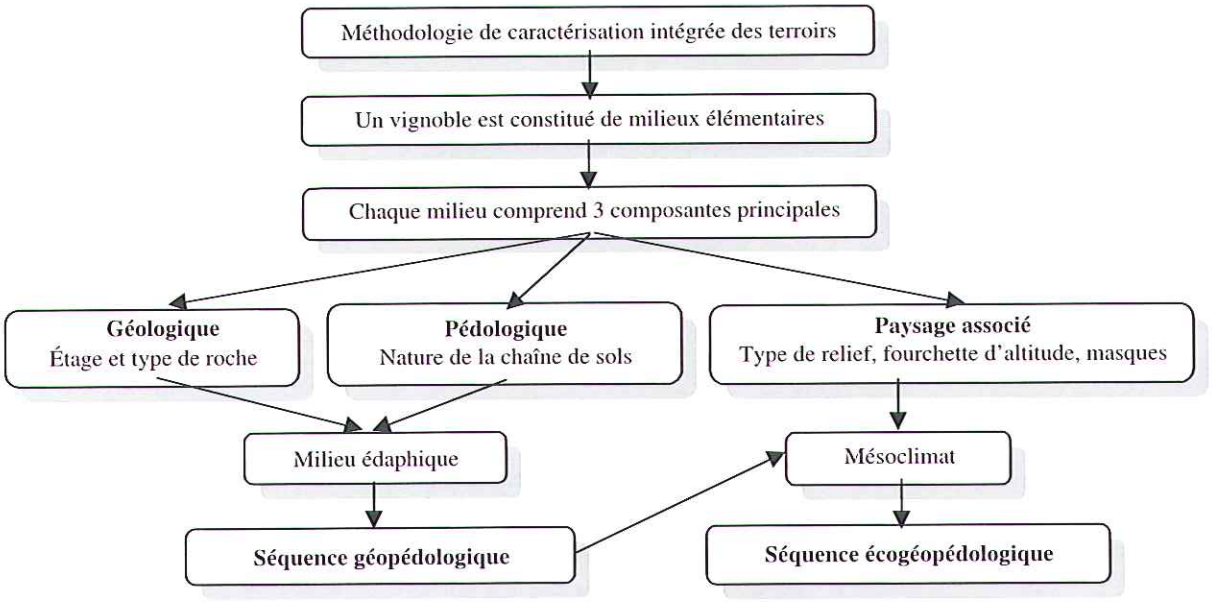
Premièrement, il y est question d'une unité, d'une unité naturelle, d'une unité naturelle définie, d'une unité naturelle définie au sein d'une région.

Deuxièmement, cette unité possède des aptitudes, des aptitudes agricoles, des aptitudes agricoles particulières, c'est-à-dire des aptitudes qui la distinguent des terroirs voisins.

Troisièmement, ces aptitudes particulières sont dues à la nature du sol, au climat local et au relief. Elles définissent un **potentiel** qui n'est pas directement modifiable par l'homme.

Cette définition permet de comprendre que le terroir est en fait une unité géopédologique capable d'influencer la qualité d'une production agricole sous certaines conditions mésoclimatiques. Si on associe cette unité au paysage, on obtient une séquence écogéopédologique telle que définie par Morlat R. en 1989:

Bases théoriques de la méthode de caractérisation intégrée des terroirs viticoles



De l'emploi du mot terroir

Jean-Jacques SCHWARZ, diplômé de Changins et membre de l'Association

En définitive, il est permis d'émettre l'hypothèse que la qualité d'un produit agricole dépend dans une très large mesure de deux influences majeures:

1. de l'influence du climat sur le fonctionnement du sol et du sous-sol, donc indirecte sur l'alimentation en eau et en minéraux du végétal

2. de l'influence directe du climat sur le développement végétatif.

Les facteurs du terroir

Le climat

Le climat joue un rôle essentiel sur la rapidité du développement végétatif et module la période de maturation. Cependant, que ce soit sur le plan spatial ou temporel, rien n'est plus constant que les irrégularités du climat. En effet, précipitations, température et ensoleillement varient de façon permanente et souvent spectaculaire.

Les conditions naturelles d'alimentation en eau

Elles sont probablement la clé de bien des manifestations du terroir. En effet, de par leur régularité et leur intensité, elles influencent fortement la croissance de la vigne et la maturation des raisins. Elles dépendent:

- des précipitations
- de la topographie
- de la profondeur du sol
- de la texture et de la structure
- du substrat géologique
- de la capacité d'enracinement de la plante
- de la demande climatique.

De nombreux travaux démontrent sans conteste qu'une alimentation en eau modérée, mais régulière tout au long de l'été, provoque une limitation du développement végétatif; ce qui favorise la biosynthèse des substances organiques et leur migration vers les baies. La vigne peut même souffrir d'un stress hydrique léger sans que cela nuise à la qualité intrinsèque de ses baies, à la condition toutefois que le volume de production soit faible. À l'opposé, une vigne confortablement alimentée en eau prolonge son cycle végétatif et mûrit insuffisamment ses raisins.

Le cultivateur n'a aucune emprise sur les caprices de la météo. Tout au plus peut-il adapter les cultures et les techniques culturales aux contraintes imposées (hydriques le plus souvent). Ses interventions sur le végétal, en particulier celles concernant la surface foliaire exposée et le volume de raisins produits, sont de prime importance. Son action sur le régime hydrique du sol, par les amendements organiques, le travail du sol ou le chaulage, par le drainage ou l'irrigation, est également prépondérante.

La nature du sol et/ou du substrat géologique

Qu'ils proviennent du sol ou qu'ils soient prélevés dans le substrat géologique, les éléments minéraux jouent un rôle important au niveau de la biosynthèse des composés organiques de la plante. Ils font office de catalyseurs ou sont intégrés définitivement dans des combinaisons biochimiques. Il est dès lors aisé de comprendre que leur abondance ou leur rareté – sans parler encore d'excès ou de carence – va influencer grandement l'élaboration desdits composés et, par là même, les propriétés organoleptiques des vins obtenus: peut-être le fameux goût de terroir.

Le goût du terroir

Venons-en à la qualité du produit proprement dite. Celle qui, en fin de compte, devrait refléter le terroir, posséder le goût du terroir. À propos de ce dernier, il y a lieu de distinguer la notion de **goût du terroir** de celle de **goût de terroir** trop souvent utilisée pour dire n'importe quoi.

Selon le dictionnaire Larousse, le goût de terroir est particulier à certains vins de petits crus, tenant à la nature du sol. En œnologie, le goût de terroir est souvent associé à des saveurs minérales, à des goûts de pierre à fusil. Il définit parfois des vins rustiques, rudes, tous qualificatifs un peu péjoratifs qui, si on les utilise fréquemment, finiront par effacer les aspects authentiques du terroir. Cela serait d'autant plus regrettable que les meilleurs crus du monde sont également des vins de terroir. En revanche, le goût du terroir est celui qui caractérise le produit de la séquence écogéopédologique évoquée plus haut; celui que nul autre produit ne peut égaler.

Et le végétal dans tout cela?

Le végétal, qui est à la base d'une production agricole, ne fait pas fondamentalement partie du terroir. Il en permet l'expression. En effet, sous l'influence d'un certain

De l'emploi du mot terroir

Jean-Jacques SCHWARZ, diplômé de Changins et membre de l'Association

climat et implanté dans un certain sol, le végétal va pouvoir synthétiser plus ou moins rapidement, plus ou moins complètement, ses composés organiques. Il va donc exprimer de façon assez régulière les conditions de formation de ces composés. Composés qu'on devrait retrouver lors de la dégustation du produit. Or, le climat change d'année en année. La conséquence en est que le terroir s'exprime plus ou moins fortement suivant le climat. À moins que le caractère du terroir soit tellement dominant qu'on le retrouve nettement à chaque récolte.

L'action de l'homme

L'homme ne fait pas non plus partie intégrante du terroir. Il est vrai qu'il existe des hommes du terroir. Sont-ils eux aussi influencés par la terre, le climat et le paysage? Ceci est une autre histoire. L'homme, par son action sur le sol, sur le végétal, mais également sur les processus d'élaboration du produit, met – ou ne met pas – en valeur un terroir ou un autre. Dans certains cas, son action est tellement prépondérante qu'elle gomme complètement l'expression du terroir. Cette action n'est pas forcément négative. La qualité obtenue grâce à une expérience séculaire, ou grâce à des techniques du dernier modernisme, peut être nettement supérieure à celle exprimée simplement par le terroir. Pour ces produits, d'autres noms, d'autres qualificatifs seront nécessaires qui peuvent être tout aussi enjôleurs que «terroir»: grand cru, premier grand cru classé, AOC, millésimé, etc. Pour ces termes-là, (labels de qualité), il conviendra également de préciser leur portée exacte, de peur d'y perdre son latin.

Conclusion

Lorsqu'on réfléchit au mot terroir, en s'attachant au sens exact que lui donnent les linguistes et les spécialistes qui l'étudient, on se rend compte qu'il est le résultat d'un ensemble de facteurs naturels complexes de très grande variabilité. Cette variabilité, multipliée par le nombre élevé d'interactions possibles entre facteurs, rend difficile le rattachement simple d'un type de vin à un type de sol ou à un type de climat, ou encore à un paysage. Chaque séquence écogéopédologique, pour autant qu'elle permette la culture de la vigne, est théoriquement capable de produire un vin de terroir. Le vignoble de Suisse romande et du Tessin, caractérisé par une topographie tourmentée à l'extrême, par des sols variés à l'infini et par des mésoclimats très dépendants de la topographie et tout aussi variés, présente une multitude de séquences écogéopédologiques. Dans ces conditions, il sera toujours très difficile, même avec des méthodes d'approche très pointues, de trouver des liens permettant de classer les vins obtenus dans tel ou tel terroir. C'est pourquoi, dans l'optique d'une production de qualité et dans le but de valoriser cette qualité, d'autres voies qu'uniquement celle du terroir doivent être explorées. Certes, le mot terroir est actuellement très **porteur**, mais en valorisant d'autres labels existants, on peut certainement lui trouver des substituts tout aussi porteurs et, ainsi, préserver sa réelle signification sans le vider de son sens.

Références

Clément J-M., 1981
Larousse agricole, Librairie Larousse, Paris.

Larousse, 1999
Le petit Larousse, Librairie Larousse, Paris.

Le Petit Robert, 1995
Le nouveau Petit Robert, Paris.

Morlat R., 1989
«Le terroir viticole: contribution à l'étude de sa caractérisation et de son influence sur les vins. Application aux vignobles rouges de moyenne vallée de la Loire», thèse de doctorat à l'université de Bordeaux II, U.E.R. institut d'œnologie, 289 p.

OBJECTIF
JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, OENOLOGIE ET ARBORICULTURE DE L'ÉCOLE DE CHANGINS
ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS
Abonnement Fr. 10.– par année
Tél. 021/801 00 62

Autopsie du vin: plus de 200 composants

Alain Glayre

Le vin n'est pas une boisson inerte et quelconque à base d'alcool, c'est un liquide biologique, c'est-à-dire une substance vivante. A ce titre, il présente une structure extrêmement complexe et sans cesse évolutive.

Comme le corps humain, le vin vit en équilibre avec la nature, il se développe, atteint sa maturité puis il vieillit, a lui aussi ses maladies et finit par atteindre la sénilité et meurt sans bruit et sans crier gare. Aussi n'est-ce pas simple de procéder à l'analyse intégrale de sa composition chimique. Outre l'eau et l'alcool qui sont ses deux constituants les plus importants en volume, plus de deux cents composants ont été identifiés dans le vin et l'investigation n'est certainement pas encore achevée.

Sucres, glycérine, acides organiques, éléments minéraux, tannins, protéines, vitamines, oligo-éléments, etc. tout cela participe, à des stades différents, à l'architecture biologique du vin.

Comme l'a écrit un des œnologues les plus réputés du vignoble de Bordeaux, Monsieur Emile Peynaud: issu de cellules vivantes, il contient, à l'état dilué il es vrai, tout ce qui est nécessaire à la vie. Dès lors, pratiquer en quelque sorte une autopsie intégrale du vin pour en décortiquer les divers éléments constitutifs relève d'un savoir très étendu et ne peut être l'œuvre que de spécialistes aguerris équipés d'un matériel de laboratoire de pointe.

Plus simplement, et pour épargner au lecteur les ennuyeuses et souvent inutiles étymologies latines, voici très sommairement énoncés les principaux constituants du vin.

L'eau

C'est le principal élément du vin en volume, dès lors qu'elle intervient pour 85 à 90% dans sa composition. Aussi y a-t-il quelque ironie à évoquer ces fins gourmets qui se délectent de Romanée-Conti, de Pétrus ou de Sassicaia en parlant de l'eau avec un parfait dédain, ignorant que la suprême aristocratie des vins est constituée en grande partie de Château La Pompe! Cela dit non pour dévaloriser les grands crus et porter ombrage à leur orgueil mais pour rappeler si besoin était, avec une salutaire modestie, les vertus de l'eau, source de vie et support universel de matières vivantes.

L'alcool éthylique

Provenant de la transformation du sucre pendant la fermentation alcoolique, il intervient pour 8 à 16% dans la composition des vins selon leur mode d'élaboration et exprimé en % volume (ou en degrés d'alcool). C'est le support majeur pour la tenue, le corps, la saveur et les arômes du vin. En excès, il peut créer un déséquilibre sur des crus de modeste origine ou donner une sensation de vide dès lors qu'il fait défaut aux vedettes du vignoble.

Les sucres

Il s'agit de ceux provenant des raisins (principalement glucose et fructose) qui n'ont pas été transformés en alcool pendant la fermentation. Leur importance est très variable, allant de 1 à 4 grammes par litre pour les vins secs, de 5 à 30 grammes pour les vins moelleux et jusqu'à 80 grammes pour les grands liquoreux de Sauternes.

A vendre du matériel de filtration d'occasion en inox

- 1x Filtrox FILTER-O-MAT 106 de 25 m² de 1990 à 14 plateaux horizontaux
- 1x Filtrox filtre-presse à plaques Novox de 102 plateaux 60 x 60 de 1982
- 1x Filtrox filtre-presse à plaques Novox de 150 plateaux 60 x 60 de 1979
- 1x Filtrox filtre-presse à plaques Novox de 224 plateaux 60 x 60 de 1978
- 1 filtre à terre de 54 bougies sur roues CADALPE NF 2916 de 3,6 m² de 1984
- 1 filtre à terre GREENFILTER, raccords 40, de 5,0 m² de 1990

En cas d'intérêt, s'adresser à
Cave ORSAT SA – Christian SALAMIN - CP 160 – CH 1920 MARTIGNY
Tél. 027/721 01 40 – Fax 027/721 01 04 – E-mail: ch.salamin@cavesorsat.ch

Autopsie du vin: plus de 200 composants

Alain Glayre

Le glycérol

Plus communément appelé glycérine, le vin en contient 5 à 10 grammes par litre. Son goût sucré donne de l'onctuosité, du moelleux et du velouté au vin. Il est en grande partie responsable des fameuses larmes qui coulent le long des faces internes des verres lors de la dégustation.

Les acides organiques

Ils sont essentiels pour élaborer les caractères des vins. Un vin pauvre en acidité est plat, terne et sans vivacité. Mais son excès engendre des vins pointus et acerbes. C'est le dosage convenable d'acidité qui permet au vin d'avoir de l'équilibre, une parfaite santé et des dispositions à la garde.

On dénombre six acides organiques principaux. Trois proviennent du raisin: les acides tartrique, malique et citrique. Les trois autres sont issus des fermentations: l'acide lactique, succinique et acétique. L'acide malique est souvent dégradé à la vigne déjà, dans les régions à fort ensoleillement.

Les tannins

Ils proviennent de la rafle des grappes, de la peau et des pépins des raisins. Ils donnent aux vins (rouges essentiellement) de la mâche, de la vigueur et du relief. Issus du bois, ils enrobent les crus de grande (et chère) origine d'un austère corset et contribuent à leur parfaite maturation. En excès, ces mêmes tannins transmettent aux vins un «goût de planche» fort désagréable.

Les gaz dissous

Il subsiste dans le vin quelques traces de CO_2 (le garant de la fraîcheur de nos chasselas) et des milligrammes/litre de SO_2.

Les éléments minéraux et les oligo-éléments

Les premiers sont très nombreux, bien qu'ils ne totalisent que quelques milligrammes par litre. Ils interviennent dans la saveur du vin et son comportement. On trouve notamment des sulfates, des chlorures, des phosphates, du potassium et du calcium. Quand aux oligo-éléments, dont le rôle biologique catalyseur n'est plus à démontrer dans les organismes vivants, ils se trouvent sous formes de traces de fer, cuivre, zinc, bore, chlore, fluor, aluminium, magnésium, sodium, iode et silicium. Une vraie pharmacie ambulante!

Les vitamines

Le vin conserve quasiment toutes les vitamines du raisin, notamment la B1, B2, B6 et B12; également présentes les vitamines C, H et P. Le célèbre savant arboisien Louis Pasteur avait lancé, à la fin du XIXe siècle, sa désormais célèbre maxime «On peut considérer le vin comme la plus saine et la plus hygiénique des boissons». Au vu de ce qui précède, on ne peut que louer sa clairvoyance

Le vin est à ce point vivant qu'on parle de lui comme d'un grand personnage. Quand on s'exprime à son propos, on parle de son caractère, de son corps, de sa robe et de son évolution future. Tel un être humain, il peut se montrer réservé ou exubérant, timide ou direct, capable du meilleur et, hélas, du pire.

COURTAGE EN VINS

Kramer + Spahni
SION

Avenue des Mayennets 12
1951 SION
Téléphone 027/322 11 67
Fax 027 / 322 83 91

Trois générations au service du vin

Il futuro della qualita del vino

Claudio Girardin - enologo

La storia insegna che i primi uomini a scoprire il vino ed i suoi effetti furono gli abitanti di quella regione del Medio Oriente che allora si chiamava Georgia. Unitamente ai Greci ed agli Egizi le uve che si coltivavano in quelle regioni venivano vinificate senza tuttavia badare troppo alla qualità. Così Hugh Johnson nel suo libro «Il vino» dà una spiegazione a quello che potrebbe essere uno dei motivi per i quali questi abitanti vinificavano e quindi bevevano quei vini. Egli cita infatti che «Non fu certo il sottile aroma del vino, né un piacevole retrogusto di violette e di lamponi, ad attirare per primo l'attenzione dei nostri antichi progenitori. Bisogna riconoscere che furono invece i suoi effetti. In una vita che era ingrata brutale e breve coloro che per primi provarono gli effetti dell'alcol credettero di aver avuto un anticipo del paradiso».

Non bisogna tuttavia dimenticare che le uve venivano trasformate in vini con sistemi estremamente semplici e nel modo più naturale possibile. Infatti la pigiatura delle uve, con i piedi, avveniva in un tronco d'albero scavato, dopo di che i mosti così ottenuti venivano lasciati fermentare e conservati in giare seminterrate fino all'orlo del terreno. Venivano poi chiuse con coperchi in argilla e di legno e sul coperchio veniva inciso l'anno.

Con la commercializzazione del vino anche nell'antichità ci si è accorti di due fattori molto importanti: il primo consisteva nella scoperta che con l'invecchiamento il vino diventava migliore ed il secondo che da questi vini si potevano trarre maggiori profitti. Probabilmente sono stati questi primi elementi a creare il concetto di qualità che possiamo pure definire come un processo in continua evoluzione, anche ai giorni nostri.

Si può quindi pensare che il concetto di qualità sia nato probabilmente con l'uomo. Infatti sin dai suoi primi esordi egli ha imparato a distinguere ciò che era migliore o peggiore. Pensiamo alla scelta della frutta più o meno matura, al pesce ed alla cacciagione di un tipo piuttosto che un'altro e così via.

Con la scoperta del vino il concetto di qualità è rimasto strettamente legato all'andamento della stagione e chi vinificava per il proprio consumo doveva accontentarsi di quello che la natura gli forniva. I vini migliori erano il risultato di annate favorevoli mentre quelli peggiori erano tristemente legati a fenomeni climatici disastrosi ed alle varie malattie della vite che nel frattempo erano subentrate.

Con l'apparizione dei primi commercianti ed esportatori di vino il concetto di qualità è diventato sempre più competitivo. Fino agli anni quaranta e cinquanta il vino era considerato un lusso per pochi benestanti. Negli anni sessanta e settanta era diventato motivo di speculazione a disposizione di una più vasta clientela benestante la cui mentalità rimaneva sempre legata al vecchio adagio «chi più spende meglio spende!»

Dagli anni ottanta in poi questo concetto è andato ancora modificandosi nella mente del consumatore che giustamente pretende vi sia un giusto equilibrio nel rapporto qualità-prezzo, grazie anche alle sue più specifiche conoscenze in campo enologico.

Ecco che ha avuto così inizio un aspetto più complesso ed a volte anche controverso. Infatti oggi lo scopo delle grandi aziende con forti produzioni è quello di produrre la massima quantità con la migliore qualità.

In questo secondo millennio é necessario garantire al consumatore tutta una serie di parametri che gli fornisca una totale garanzia del prodotto, quali le qualità organolettiche, la conservabilità, il giusto prezzo, l'affidabilità e così via.

Oggi si è perfettamente coscienti che l'espressione di qualità non può rimanere strettamente legata alla natura della materia prima o al confronto con altri tipi di vino. Il concetto di qualità ha subito in questi ultimi tempi una continua evoluzione tanto che attualmente lo si può misurare e definire attraverso parametri e strumenti a dipendenza degli obbiettivi del vinificatore.

Questi parametri e strumenti sono attualmente riconosciuti da norme internazionali, quali ad esempio quella delle Norme della serie ISO 2000 che applicate al vino si possono tradurre nel modo seguente: «La qualità di un vino è l'insieme delle sue proprietà e caratteristiche che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare i bisogni del consumatore in modo inequivocabile e facilmente deducibile».

Va pur segnalato che il concetto di qualità di un vino è risultato di così

Il futuro della qualita del vino

Claudio Girardin - enologo

difficile soluzione che si è arrivati persino a negarne l'esistenza.

Così Peynaud nel suo libro «Le goût du vin» riferendosi alla qualità del vino così scrive: «la qualità di per sé stessa non esiste in quanto è una nozione teorica che non significa nulla sul piano pratico. Dato che dipende dalla sensibilità del degustatore, la qualità del vino non esiste».

Si potrebbe anche sintetizzare che il concetto di qualità non sia totalmente oggettivo in quanto riferito esclusivamente al prodotto e nel contempo non è neppure totalmente soggettivo in quanto riferito al degustatore.

Altro modo di definire la qualità potrebbe risultare dalla sensazione, positiva o negativa (ricordiamo che il concetto qualità prevede anche quello negativo) che il degustatore percepisce dopo aver assaporato un vino, quindi dalla sua piena soddisfazione o dalla sua delusione.

Dato che nella realtà dei tempi che stiamo vivendo, sia da parte della produzione che da quella del consumo, il concetto di qualità non solo esiste ma risulta addirittura prioritario per il futuro dell'enologia, é perlomeno auspicabile che la citazione del Peynod, estremamente legata a questi ultimi decenni, non sia più così evidente nel prossimo futuro.

Infatti non possiamo misconoscere o ignorare il concetto di qualità, in quanto esso ci viene indirettamente imposto dal consumatore che è diventato sempre più critico ed esigente grazie ad una vasta letteratura ed alle conoscenze enologiche acquisite tramite corsi e conferenze specialistiche.

Nel prossimo futuro la qualità risulterà forzatamente legata ad un insieme di parametri scientifici strettamente legati fra di loro e che sono di tipo chimico, biologico e fisico.

Tuttavia è oltremodo impensabile ignorare un'importante anello della catena che rappresenta la cosiddetta ricerca di mercato. Risulta infatti estremamente pagante il fatto di poter contare su un marketing perfettamente studiato, che comporta sicuramente vantaggi economici per l'azienda. In altre parole, tutto va programmato e ponderato nei minimi particolari a partire dall'impianto del vigneto all'imbottigliamento del vino, fino alla sua messa in commercio.

Malgrado questi sforzi non indifferenti, esiste pur sempre «la mina vagante» rappresentata dalla «moda dei consumi.» Diciamo che l'evoluzione dei mercati in genere risulta molto fluttuante; è sufficiente che i mass-media e certa stampa specializzata riescano quanto meno a rendere più apprezzati certi tipi di vino ed ecco che altri, già affermati, vengono improvvisamente dimenticati. Da qui si preconizza un'estrema duttilità da parte delle aziende vinicole affinché in questo millennio possano far fronte anche ad ogni tipo di concorrenza.

Oggi il consumatore, più informato e più attento, esige un prodotto sano, genuino, che mantenga le caratteristiche del vitigno, ma che soprattutto risulti alla degustazione come una armonia di profumi e di sapori in modo da esserne pienamente soddisfatto.

Va tuttavia tenuto conto di un fatto estremamente importante che il concetto di qualità non deve portare ad eccessivi interventi tali da spogliare il vino delle sue caratteristiche intrinseche e che gli sono state conferite dall'uva stessa.

Si trovano pertanto in commercio vini cosiddetti «effeminati» perché eccessivamente morbidi e delicati e di difficile riconoscimento della sua «materia prima», l'uva!

Strettamente legato alla qualità oggi esiste anche la necessità del concetto «genuinità».

Come in gastronomia ci si orienta sempre più verso cibi sani e genuini così anche in enologia il vinificatore dovrebbe operare in modo tale che i suoi interventi vengano ridotti al minimo per correggere.

Uno dei fattori altrettanto importanti risulta essere quello commerciale nel quale il rapporto qualità-prezzo deve risultare etremamente competitivo e vantaggioso nei confronti del consumatore. Tutto questo risulta dal fatto che, vista la particolare situazione congiunturale e a seguito forse della concorrenza con altre bevande, il consumo del vino in questo ultimo decennio è molto diminuito.

Ecco la ragione per la quale oggi il consumatore è più propenso a bere meno, ma meglio.

Il futuro della qualita del vino

Claudio Girardin - enologo

Con il rinnovamento del vigneto ticinese e con l'apparizione sul mercato dei vini Merlot molto è stato fatto dal punto di vista qualitativo. Se si considera il fatto che solo una quarantina di anni or sono il Merlot era un illustre sconosciuto nel vasto mondo vinicolo dominato da vini rossi famosi quali il Chianti e la Barbera tanto, per citarne alcuni, oggi si può ben affermare che il vino ticinese si è fatto onore anche in campo internazionale, conquistando ambiti premi. Va tuttavia riconosciuto che un lavoro estremamente serio è stato effettuato da parte di tutte le cerchie interessate, iniziando dalla Federviti, alle Cantine Sociali, ai vinificatori-commercianti e all'appoggio tecnico e finanziario da parte delle competenti autorità federali e cantonali.

Tutti gli sforzi sono stati concentrati sul fattore qualità, fattore che ha svolto un ruolo trainante in modo tale che il nostro vino è risultato competitivo nei confronti degli altri vini in commercio, della stessa categoria.

La qualità esige oggi notevoli investimenti e particolari applicazioni tecnologiche che domani risulteranno sicuramente vincenti, garantendo così redditi sicuri.

Oggi l'enologia si basa sulla razionalità della qualità che è sempre perfettibile anche grazie all'intervento sapiente dell'uomo. Sarebbe un grosso errore continuare ad utilizzare quei processi classici e talvolta sorpassati che non portano a quei miglioramenti qualitativi che oggi sono inderogabili.

Chi marcia sul posto è destinato a scomparire o perlomeno a non essere più al passo con i tempi.

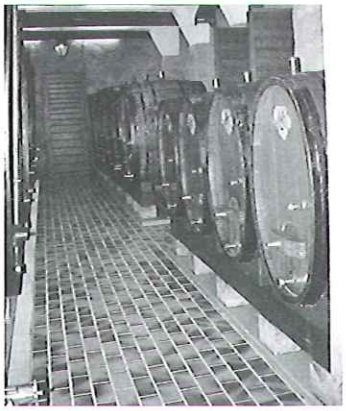
Il saper mantenere e proiettare la qualità nel futuro è senza dubbio un impegno fondamentale al quale i nostri vinificatori non dovranno mai cessare di dedicare tutti i loro sforzi per poter mantenere e garantire, con il tempo, una certa sicurezza economica.

Bisogna tuttavia puntare su determinati principi quali quelli di poter disporre di una ottima materia prima e di mantenere il passo con le moderne tecnologie di produzione disponibili, senza dimenticare nel contempo l'evoluzione e la tendenza dei mercati.

Il consumo del vino dovrebbe essere in funzione della sua qualità prima ancora che come derrata alimentare. Esso rappresenta un chiaro segno della nostra civiltà e dobbiamo quindi guardare al suo futuro con lungimiranza e con grande rispetto. Il vino è una bevanda «viva», piena di fascino, che ci riserva immense sorprese, plasmata con passione, intelligenza e sapienza da colui che dovrà garantirne la qualità e la sua valorizzazione.

Risulta evidente che tutto ciò implica un lavoro serio, onesto e costante.

Il concetto di qualità nella sua globalizzazione ha già avuto inizio, non solo con l'applicazione delle moderne tecnologie, ma anche con le previsioni di carattere economico, permettendo così all'enologia di proiettarsi più serenamente in quel futuro che sicuramente serberà ulteriori sorprese.



unifroid sa
KÄLTERING

Notre spécialité: L'ŒNOLOGIE

- Maître des températures et des fermentations cuve par cuve
- Drapeaux – Echangeurs – Chauffage
- Réfrigération – Climatisation – Récupération d'énergie

Liste de références et documentation détaillées sur demande
Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 Cugy/Laus.
Rte de Morrens 8
021/731 26 26

1201 Genève
Rue du Mont-Blanc 26
022/738 31 60

Les vins vaudois et les producteurs sur Internet

Marc-Henri Leyvraz, président de la FAPVV

Tout sur le site de référence www.vins-vaudois.ch

Qu'est-ce que la FAPVV?

La Fédération des Associations Promotionnelles des Vins Vaudois a été créée en 1998 et regroupe une vingtaine de caveaux, centres de dégustation et associations de promotion d'appellation dans tout le canton de Vaud.

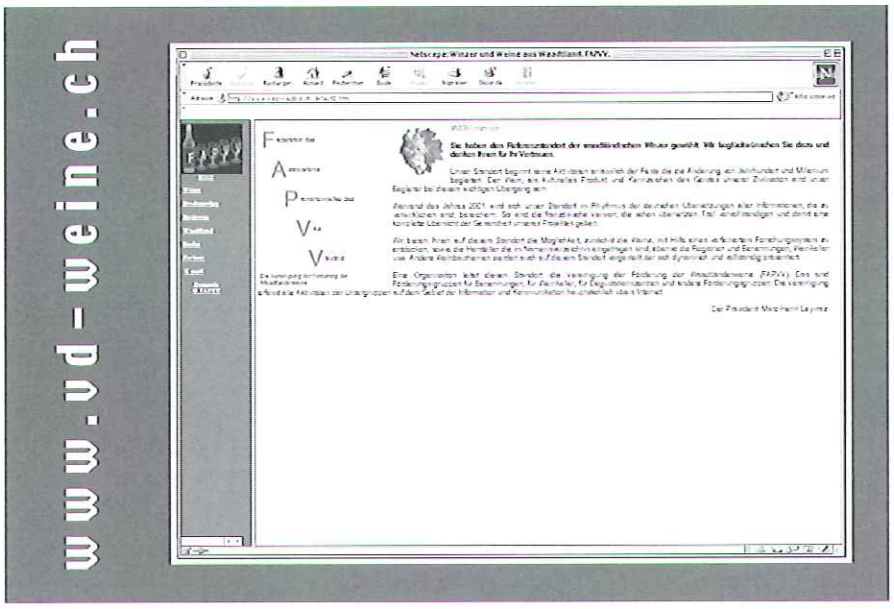
Son objectif initial est de regrouper les forces vaudoises pour développer la promotion et la vente des vins sur Internet.

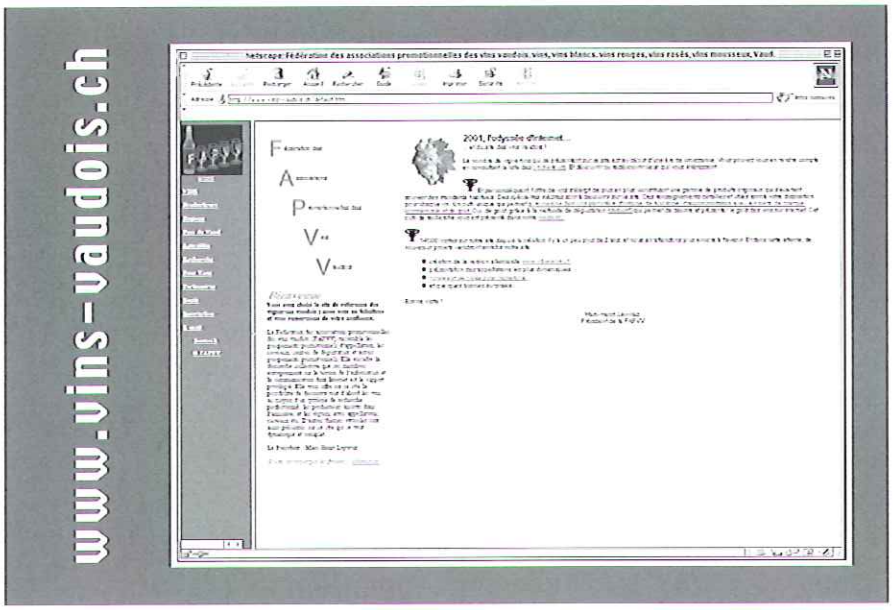
Pour ceci, elle gère le site de référence www.vins-vaudois.ch et son magasin de vente virtuel.

Depuis sa création, la FAPVV collabore avec deux partenaires principaux: Planet Communications à Renens pour les questions techniques et Prométerre qui assure la logistique du magasin. Un travail collectif qui permet de présenter au public les producteurs et les vins vaudois dans les meilleures conditions.

www.vins-vaudois.ch et sa version allemande www.vd-weine.ch tout en chiffres

Grande nouveauté pour 2001: le lancement d'une version allemande du site www.vins-vaudois.ch sous le nom de www.vd-weine.ch. Une langue de plus et l'extension de nos activités à la Suisse allemande. Cela devrait nous amener nettement plus de visites. Actuellement, le site de la FAPVV reçoit 1000 visites par mois environ et nous devrions passer à 3 – 4000 visites cette année au minimum. Même si les commandes n'affluent pas encore en masse, les visiteurs sont friands d'information.





Services de la FAPVV

Dans l'optique d'un grand déploiement de la promotion sur Internet, la FAPVV poursuit sans relâche ses démarches et offre aide et encadrement à ses membres. Après l'édition de sites standardisés pour producteur, nous offrons cette année un site standardisé pour groupement promotionnel d'appellation et une page référencée standardisée pour caveau. Objectif: être vu et trouvable sur Internet, être indépendant et maître de son site. Tout en maîtrisant les coûts!

Les nouveaux diplômés en viticulture et œnologie

de l'Ecole spécialisée, volée 2000-2001

Prénom	Nom	Filière	Origine
Olivier	ANTILLE	viticulture	Sierre / VS
Andrea	FERRARI	viticulture	Coldrerio / TI
Christine	KLEINERT	viticulture	Olten / SO
Robin	MANI	viticulture	Dully / VD & Diemtigen / BE
Roland	MUSTER	viticulture	Corcelles-Cormondrèche / NE & Hasle-bei-Burgdorf / BE
Pierre	MUTTNER	viticulture	Malans / GR
Yves	NEYROUD	viticulture	Chardonne / VD
Sandrine	ROCHAIX	viticulture	Genthod / GE
Damien	ROH	viticulture	Conthey / VS
Roger	RUFFY	viticulture	Lutry & Riex / VD
Jérôme	TERRETTAZ	viticulture	Vollèges / VS
Florian	WIDMER	viticulture	Valeyres-sous-Rances / VD
Giuseppe	DI BENEDETTO	viticulture	Italie

Prénom	Nom	Filière	Origine
David	ARIENTI	œnologie	France
Denis	DELLEY	œnologie	Delley / FR
Danièle	DETRAZ	œnologie	Lutry & Forel / VD
Germain	DUFOUR	œnologie	Québec / Canada
Christophe	ECHENARD	œnologie	Ormont-Dessous / VD
Andrea	FERRARI	œnologie	Coldrerio / TI
Elisa	FÖRSTER	œnologie	Couvet / NE
Alexandre	GILLIOZ	œnologie	Isérables / VS
Lukas	HASLER	œnologie	Leimiswil / BE
Marie	LINDER	œnologie	Reichenbach / BE
Robin	MANI	œnologie	Dully / VD & Diemtigen / BE
Roland	MUSTER	œnologie	Corcelles-Cormondrèche / NE & Hasle-bei-Burgdorf / BE
Richard	PELLISSIER	œnologie	Savièse / VS
Frédéric	PERNET	œnologie	Ormont-Dessus / VD
Roger	RUFFY	œnologie	Lutry & Riex / VD
Vincent	TENUD	œnologie	Salquenen / VS
Jérôme	TERRETTAZ	œnologie	Vollèges / VS
Estelle	VAGNIERES	œnologie	Orzens / VD
Béat	BUJARD	œnologie	Lutry & Riex / VD
Giuseppe	DI BENEDETTO	œnologie	Italie

Lumbago & Co

Les maux de dos représentent le problème n°1 dans bien des professions. La viticulture n'y fait pas exception. Plus de 30% de ces personnes souffrent de problèmes de dos. Les causes en sont multiples et reliées. Les tensions psychiques et les soucis renforcent et favorisent une mauvaise posture et ainsi des surcharges du corps.

Charges

La colonne vertébrale est construite pour agir comme un ressort. Elle peut remplir ce service au mieux lorsqu'elle est chargée de manière égale. Dans chaque position adoptée sous charge, il faut essayer de garder le dos droit, afin que les vertèbres soient également sollicitées. La charge sur la colonne est d'autant plus importante que la charge est plus en avant du corps et que la colonne vertébrale est courbée. En soulevant une charge de 20 kg avec les bras tendus, des forces supérieures à 700 kg s'exercent sur la vertèbre la plus basse. Si cette charge est soulevée brusquement, les forces sont jusqu'à 30% plus élevées. Les vertèbres sont le plus sollicitées lorsque les charges sont soulevées avec un mouvement de torsion et posées latéralement. Pour ménager la colonne vertébrale, les charges doivent être portées le plus près possible du corps. Lorsqu'elles doivent être déposées sur le côté, le corps doit pivoter dans son entier.

Positions corporelles

En viticulture, mais aussi à la cave, des postures à risques sont adoptées. Parfois, il est possible de faire autrement. Souvent, des accessoires permettent d'éviter ces sollicitations inutiles.

Un dos courbé sollicite la colonne unilatéralement. Ceci devrait si possible être évité. Les efforts sur la colonne sont réduits au minimum en position couchée sur le dos. La position assise est également nocive pour la colonne. Les problèmes articulaires sont étroitement liés aux problèmes de dos. Lorsque les articulations sont douloureuses, il en résulte souvent une position corporelle défavorable et, par conséquent, des douleurs dorsales.

Toujours plus de personnes souffrent de tensions dues à des problèmes psychologiques. Des muscles puissants ménagent la colonne vertébrale et peuvent être plus sollicités. Par un entraînement correct, les maux de dos peuvent être diminués. Les ceintures lombaires peuvent aider à garder une position corporelle plus conforme et que la pression sur la musculature dorsale et ventrale soit en partie amortie.

Du mouvement, c'est indispensable

Même pour les viticulteurs, se donner suffisamment de mouvement n'est pas une évidence. Les mouvement répétitifs n'aident pas beaucoup,

Ce dessin représente la campagne Lumbago & Co. Vite soulever une lourde charge ici, là un peu plus, se dépêcher, encore vite une rotation avec la charge, une mauvaise position et le lumbago est là. Cette campagne est aussi pour vous!

sartorius

ISO 9001 ASSURANCE QUALITÉ

filtration tangentielle

cartouches filtrantes

- **préfiltres sans membrane**
- **préfiltres à membrane**
- **filtres finaux à membrane**

☑ *qualité* ☑ *performance* ☑ *économique*

KELLER

KELLER FLUID PRO AG

BOMBACHSTEIG 12 8049 ZÜRICH TEL. 01/341.09.56 FAX 01/341.43.66

Pépinières viticoles

Héli Dutruy
Ch. du Lac 2
1297 Founex
Tél. 022/776 16 39
Fax 022/776 64 24

Depuis 3 générations, nous participons à l'évolution du vignoble suisse par:

...

la production de plants de vignes de haute qualité

...

la sélection des meilleurs clones et souches de cépages nobles

...

la production de nos propres porte-greffes

...

un service digne de ce nom.

Polyvalence dans la protection des cultures fruitières et la vigne

- Aspiration de l'air par l'avant
- Ailettes directionnelles orientables
- Buses de précision orientables TeeJet
- Adaptation parfaite à toutes les cultures
- Braquage roue dans roue: VIROMAX
- Régulateur de pression ORDOMAT
- Option: commandes électriques depuis la cabine

Demandez la documentation auprès de

FISCHER

FISCHER SA, Fabrique de machines
1809 Fenil-sur-Corsier, Téléphone 021 / 921 32 43

Domaine du Mont d'Or / Pont-de-la-Morge / Sion
Adresse postale
Case postale 240 - 1964 Conthey 1
Tél. 027/346 20 32 - Fax 027/346 51 78

DOMAINE DU MONT D'OR

Nous vous accueillons
7 jours sur 7 de
8 heures à 19 heures 30

A la cave
Tél. 027/346 20 32

Au Caveau
Tél. 027/346 16 60

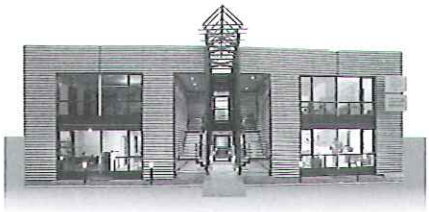
E-mail: montdor@montdor-wine.ch

www.montdor-wine.ch

ARTS GRAPHIQUES SCHOECHLI

Vous désirez un travail créatif, professionnel, soigné?

Nous mettons à votre disposition une technologie de pointe alliée à une équipe dynamique.



Technopôle - 3960 Sierre

Tél. 027/ 452 25 25 - Fax 027/ 452 25 22

Caves **Châtenay-Bouvier SA**

LES COTEAUX DES SEIGNEURS DE VAUMARCUS

NOBLESSE ET VERTUS DE GRANDS VINS

Caves Châtenay-Bouviers SA
● 2017 Boudry ●

A la vigne, la terre est basse! on est souvent obligé de s'agenouiller, avec des postures catastrophiques pour le dos. Un «craftseat» permet de travailler à ras le sol, sans se faire mal, confortablement, de longues heures durant.

au contraire: ils occasionnent une charge unilatérale de la colonne et des articulations. Les activités sportives représentent un palliatif aux mouvements unilatéraux. C'est pourquoi les viticulteurs aussi devraient pratiquer d'autres activités: le vélo, la natation, le ski de fond ou des gymnastiques spécifiques, par exemple.

La campagne

Avec la Fondation 19, le SPAA s'engage pour la prévention du mal de dos par différentes mesures. La campagne Lumbago & Co en est une. Cette campagne sera aussi présentée lors d'AGROVINA 2002.

Lumbago & Co se base sur 10 points:

- planifier la position corporelle
- adopter une position correcte pour lever et transporter des charges
- adapter la charge à la constitution corporelle
- adopter une bonne position assise et debout (siège conducteur, assis-debout)
- utiliser les moyens auxiliaires pour transporter des charges
- s'entraîner (entraînement corporel)
- utiliser des moyens auxiliaires soulageant la position corporelle
- se nourrir sainement
- apprendre de ses propres expériences et de celles des autres
- s'aider mutuellement.

Moyens auxiliaires

Le mal de dos n'est pas une fatalité. Un comportement adapté (charge, posture, gestes) fait bien avancer les choses. Différents moyens auxiliaires facilitent également le travail. «Ne porte pas ce qui peut rouler»: ceci est valable depuis toujours. La taille des moyens techniques dépend des charges à manutentionner et de la hauteur à atteindre. Un simple chariot, bien adapté, rend déjà d'énormes services. Un diable rend des services inestimables. Il devrait si possible avoir de gros pneus gonflables, afin de bien rouler. On voit souvent des diables et des brouettes dont les pneus sont sous-gonflés ou les roues mal graissées. Avec peu de moyens, ces

PRESSOIRS PE - DELLA TOFFOLA

Membrane centrale – Capacité: 8 hl - 300 hl

- Lavage automatique
- Meilleure qualité des moûts
- Gain de temps jusqu'à 50% grâce à des programmes adéquats
- Pressoirs entièrement en inox
- Références de premier ordre

- **Matériel de réception de vendanges ARMBRUSTER**
- **Cuves en inox MÖSCHLE** standards ou sur mesure
- **Filtres DELLA TOFFOLA** à vide, à kieselguhr, à plaques
- **Filtres tangentiels KOCH-ROMICON**
- **Pompes MANZINI, KIESEL**
- **Machines de mise en bouteilles**
  de 1.500 bouteilles/heure à 20.000 bouteilles/heure

KARL STREULI SA

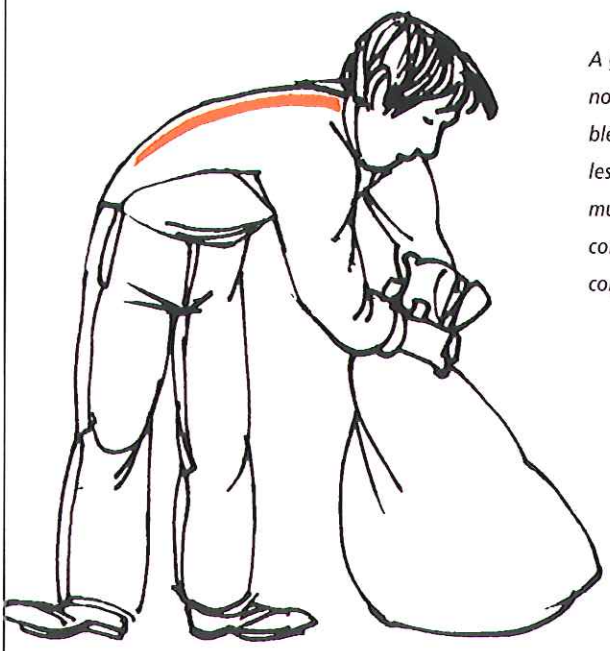
Katzenrütistrasse 79 – 8153 RÜMLANG
Tél. 01/817 06 86 – Fax 01/817 18 35 – E-mail: streuli-ts@bluewin.ch

La ceinture lombaire permet de répartir uniformément la pression sur la colonne vertébrale. Ainsi, vous soulevez mieux et ménagez votre dos.

engins sont «remis à jour». C'est seulement s'ils sont impeccables qu'ils facilitent au mieux le travail. Un palettiseur ou un chariot élévateur peuvent se révéler indispensables.

D'autres moyens auxiliaires – «craftseat», ceinture de soutien lombaire, assis-debout, etc. – permettent de travailler plus ergonomiquement, c'est-à-dire en respectant mieux les caractéristiques physiologiques de l'être humain. Respectez votre corps! Il vous le rendra bien.

L'équipe du SPAA se tient volontiers à votre disposition pour vous renseigner plus avant sur la campagne Lumbago & Co et les moyens auxiliaires à disposition. Vous pouvez appeler au 021 995 34 28 aux heures de bureau, envoyer un e-mail à spaa@bul.ch ou regarder notre page d'accueil www.bul.ch



A gauche, le cas de figure le plus nocif! Le port de charges est doublé d'une torsion, ce qui abîme les vertèbres, les disques et les muscles. A droite, port de charge correct, avec la charge près du corps.

Le coin de la bibliothécaire

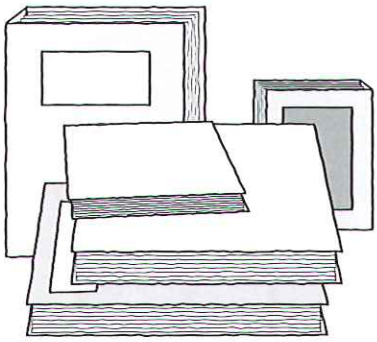
Jeanine Andereggen

Vins et villages
BARAN Myriam
Photographies Luc Marescot
Editeur: *Paris* Solar, 2001
ISBN 2-263-03057-3

Une présentation de villages, dont l'architecture ou l'histoire est insolite et qui sont devenus célèbres parce qu'ils ont donné leur nom à un vin. Ce tour de France mêle découverte du patrimoine et passion du vin. *Tout public.*

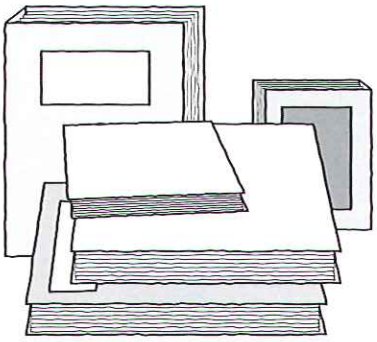
Bordeaux et ses vins
LEMAY Marc-Henry
Editeur: *Bordeaux*, Feret, 2001
ISBN 2-902416-67-9

Bible des vins de bordeaux qui recense les propriétaires bordelais, 7800 crus et 13'500 marques. Classement des vins par commune et par ordre de mérite. Lexique *Public motivé.*



Restos et bistrots de Paris 2001 - 2002
Editeur *Paris,*
Hachette Tourisme, 2001
(Le guide du routard)

Extraite du Guide du routard Paris, une sélection renouvelée de restaurants, cafés et bars.



Le vin
DOMINE André
Photographies de Armin Faber et Thomas Pothmann
Editions: Place des Victoires, 6, rue du Mail, 75002 Paris
Paru: avril 2001
(CARTES EN COULEURS)
ISBN 2-84459-032-2

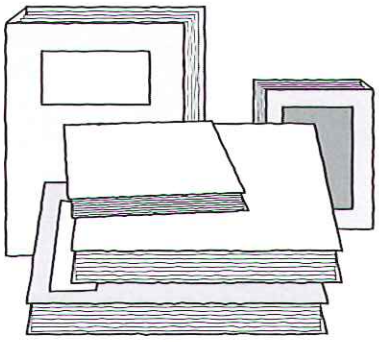
- Les régions viticoles du monde entier
- Tous les cépages
- Tous les crus et les millésimes; leurs secrets de fabrication
- Le choix du vin et l'art de la dégustation
- L'élaboration de la cave idéale.

Dégustations de toute un vie
POUPON Pierre
Précy-sous-Thil (Côte d'or)
Ed de l'Armançon, 2001
ISBN 2-84479-028-3

Les textes choisis ici ont été écrits au fil des ans et s'inscrivent parfaitement dans le cadre du bien-vivre bourguignon. L'auteur voue une admiration particulière à la dégustaion du vin, et en livre quelques règles. *Tout public.*

Influence de la lune sur les cultures (agronomie)
FREDERICK Robert
Editeur: *Paris*, Maison rustique, 2001
ISBN 2-7066-1418-8

Conseils de semis, de plantation, de transplantation et de récolte pour les céréales, les plantes fourragères, les arbres fruitiers et forestiers, les plantes potagères et les végétaux à fleurs. Calendriers mensuels qui présentent les travaux à effectuer en fonction des phases de la lune.



L'âme de la nature (philosophie)
SHELDRAKE Rupert
Editeur: *Paris*, Albin Michel, 2001
ISBN 2-226-12585-X

Se tournant vers les origines de la culture. R. Sheldrake cherche à comprendre comment l'homme en est arrivé à considérer la nature comme une entité inerte. Il montre que si la conception mécaniste a voulu tourner le dos aux superstitions des ancêtres, elle est à son tour devenue dogmatique, se sclérosant à force de se fermer sur elle-même. *Tout public.*

SOMMAIRE

Edito 3

Billet du président 3

Le vignoble genevois vous souhaite la plus cordiale des bienvenues 5

Chères anciennes, chers anciens 7

Les AOC, garantie de succès? 9

«Genève: un canton viticole qui change» 11

Un internat, pourquoi? ou pourquoi plus? 14

De l'emploi du mot terroir 15

Autopsie du vin: plus de 200 composants 18

Il futuro della qualita del vino 20

Les vins vaudois et les producteurs sur Internet 23

Les nouveaux diplômés en viticulture et œnologie 24

Lumbago & Co 25

Le coin de la bibliothécaire 30

Page de couverture:
Photo Office du tourisme de Genève / Franck Auberson

IMPRESSUM

Journal des diplômés en viticulture, œnologie et arboriculture de l'Ecole de Changins s/Nyon

Rédactrice responsable
Nadine Andereggen (Ana)
027 / 455 09 67

Président Association
Dyonis Nanchen
027 / 306 71 30
079 / 409 07 61

Secrétariat et publicité
Nadine Andereggen
Av. Max-Huber 9 - 3960 Sierre
027 / 455 09 67

Impression
Arts Graphiques Schoechli
Sierre 027 / 452 25 25

Tirage: 2000 exemplaires

Domaine viticole genevois cherche

CHEF DE CULTURE

sachant gérer
tous les travaux de vigne
et diriger le personnel.

Faire offre écrite à:
Roger BURGDORFER
275, route du Mandement
1242 SATIGNY

Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER Greffe - Bouture - Herbacée

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

LICENCE

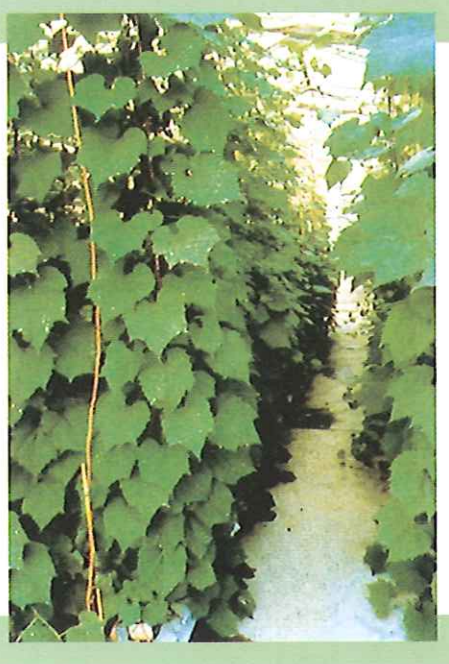
INRA-MUMM

GREFFE - BOUTURE - HERBACÉE

Le greffage réalisé à un stade très jeune du développement de la plante permet une très bonne continuité des tissus (vaisseaux conducteurs) ainsi qu'un développement du système racinaire exceptionnel.

Votre pépinièriste est le seul en Suisse à vous proposer cette nouvelle génération de plants.

N'hésitez pas à nous contacter pour visiter nos installations.



Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER

275, route du Mandement - 1242 SATIGNY-SUISSE

Tél. & Fax (022) 753 18 55