




LIEN DE LA VIGNE – VINELINK INTERNATIONAL
PARIS, 10 MARS 2006

ATTENTES ŒNOLOGIQUES
DE LA MATURITÉ:
QUELLES MATURITÉS POUR QUELS VINS?

MARIO FALCETTI
Contadi Castaldi
Franciacorta - Italie

ELEMENTS DE REFLEXION

- “créer des vins pour le marché ou des marchés pour les vins?”
-  créer des vins qui soient le résultat d'un projet, avec de la personnalité, modernes, qui puissent se faire apprécier pour des valeurs particuliers

ELEMENTS DE REFLEXION

- “fixer les éléments clé du projet-vin,
- le but (pourquoi),
- les ressources nécessaires,
- analyser les points de force et de faiblesse,
- valider le projet et les phases d’activité,
- Valider les résultats à l’aide d’indicateurs (déterminer les données nécessaires).

ELEMENTS DE REFLEXION

- ✌ Le terroir est à la fois “facteur de production” et “produit” mais...
 - ➡ il faut le connaître et le gérer
 - ➡ le zonage peut permettre d’aboutir a cet objectif
 - ➡ mais parfois on abuse de la notion “terroir”

PHYSOLOSOPHIE DE PRODUCTION

- Le projet vin: vin “vision”, vin ”rêve”
- Naturalité: mild technology
- Vins capables d’exprimer le(s) terroir(s)
- OEno-diversité: la richesse d’un terroir, d’une appellation, d’un domaine, d’une cave
- Traçabilité: connaître pour comprendre
- Qualité percue: ce qui reste de la q. après le vin



LIEN DE LA VIGNE – VINELINK INTERNATIONAL
PARIS, 10 MARS 2006

PROJET “VIN”: espliciter l’objectif oenologique

La ressource “vignoble”, outil de travail:

➤ analyse...

Elements “fixes” (sol, pente, exposition, mode de conduite, densité de plantation, etc.)

Elements “variables” (taille, fumure, taille en vert, etc,

➤ Stratégie de production finalisée au projet



LIEN DE LA VIGNE – VINELINK INTERNATIONAL
PARIS, 10 MARS 2006

LES PARAMETRES DE LA QUALITE'

- cépage
 - état sanitaire
 - état de maturite' (alc,phen, arom)
 - pot. évolution ox-redox
 - pot. élèrage (stabilité)
 -
 - variabilite' climatique (indipendente)
- adapter les choix



LIEN DE LA VIGNE – VINELINK INTERNATIONAL
PARIS, 10 MARS 2006

LA MATURATION

Matur. Industrielle= equilibre sucre/acidité,
degré alcoolique, ...

Etat sanitaire

Matur. Phenolique = anthocyanes pellicule >
max, tannin pellicule > max, tannin pepins >
min, estraibilité anthocyanes > élevée

Matur. Aromatique= caract. Végétal > absent,
aromes varietaux > évidents

* > “phaser” les différentes maturités

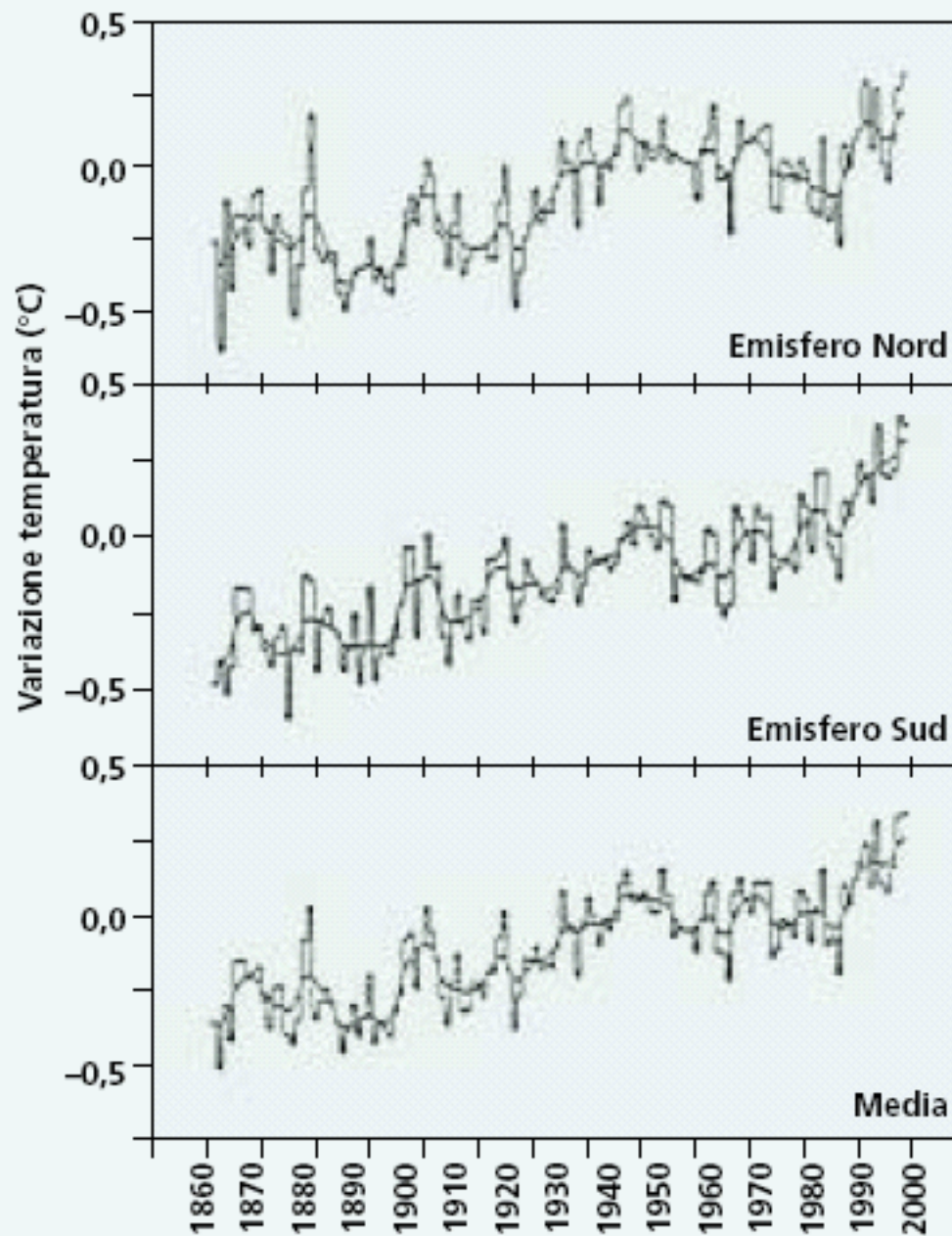


LIEN DE LA VIGNE – VINELINK INTERNATIONAL
PARIS, 10 MARS 2006

CHOIX DU MOMENT DE VENDANGE

Eléments qualitatifs
MAT. ALCHOLIQUE
MAT. PHENOLIQUE
MAT. AROMATIQUE
ETAT SANITAIRE
...

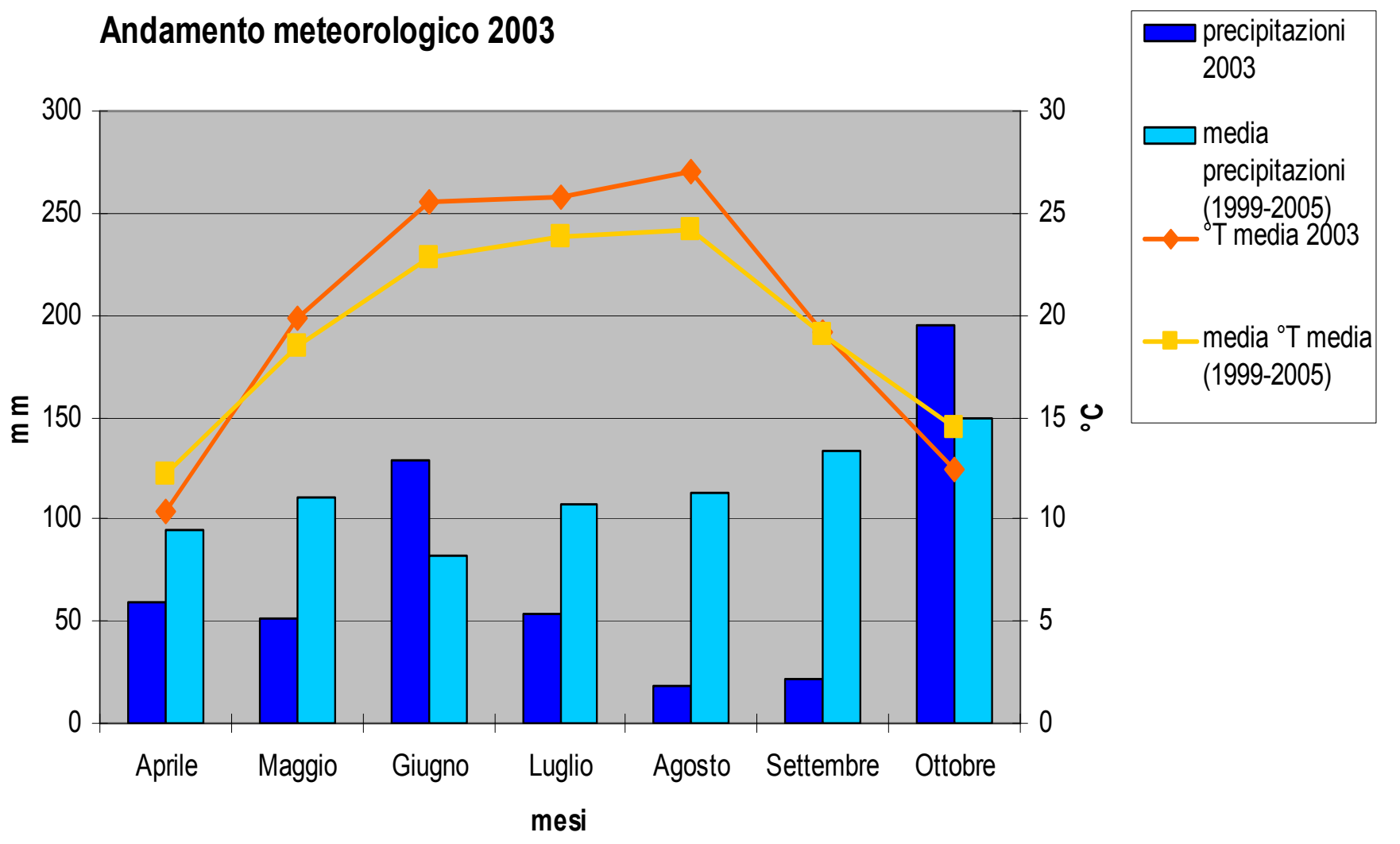
Eléments logistiques
CAPACITE' DE TRAVAIL A
LA VIGNE ET A LA CAVE
(DIMENSION)
PARCOUR ŒNOLOGIQUE
VARIABLES
EXPERIMENTALES
....



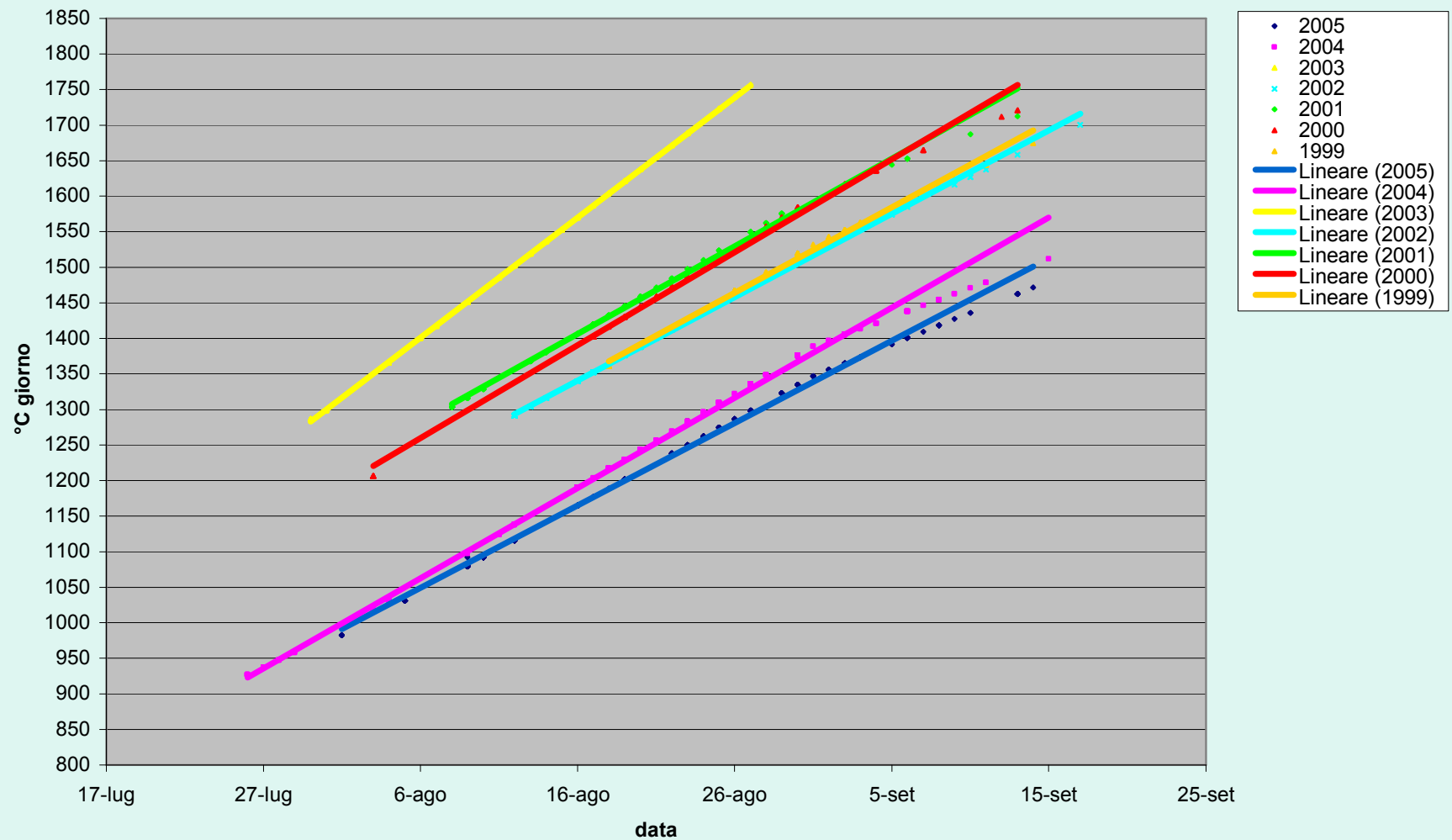
(*) Rilevazioni provenienti da circa 100 stazioni meteo a livello mondiale.

Andamento della temperatura media annua dal 1860 al 2000.
(Carbonneau A. et al., 2003).

Andamento meteorologico 2003



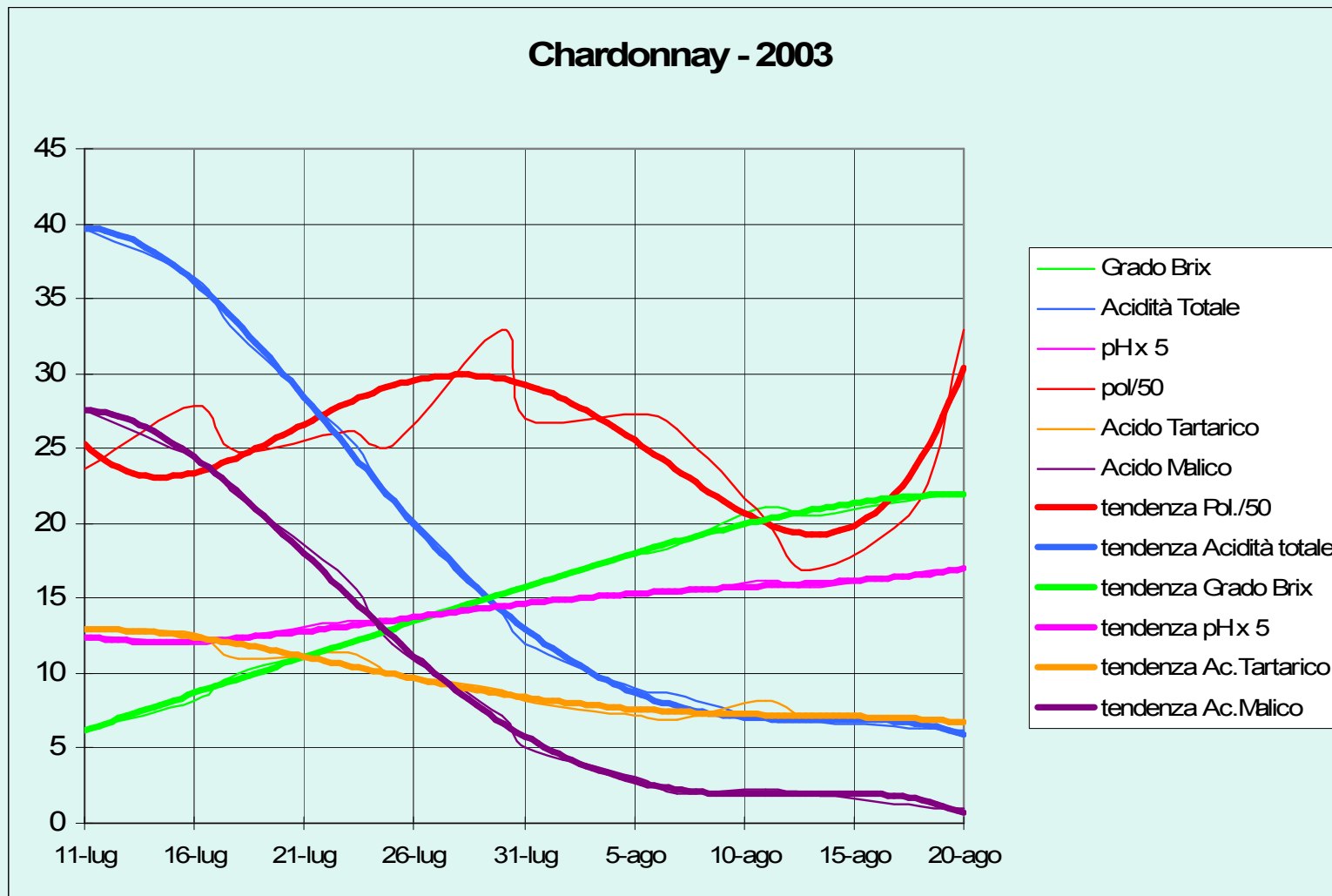
Andamento meteorologico 2003 confrontato con i dati medi del periodo (1999-2005).

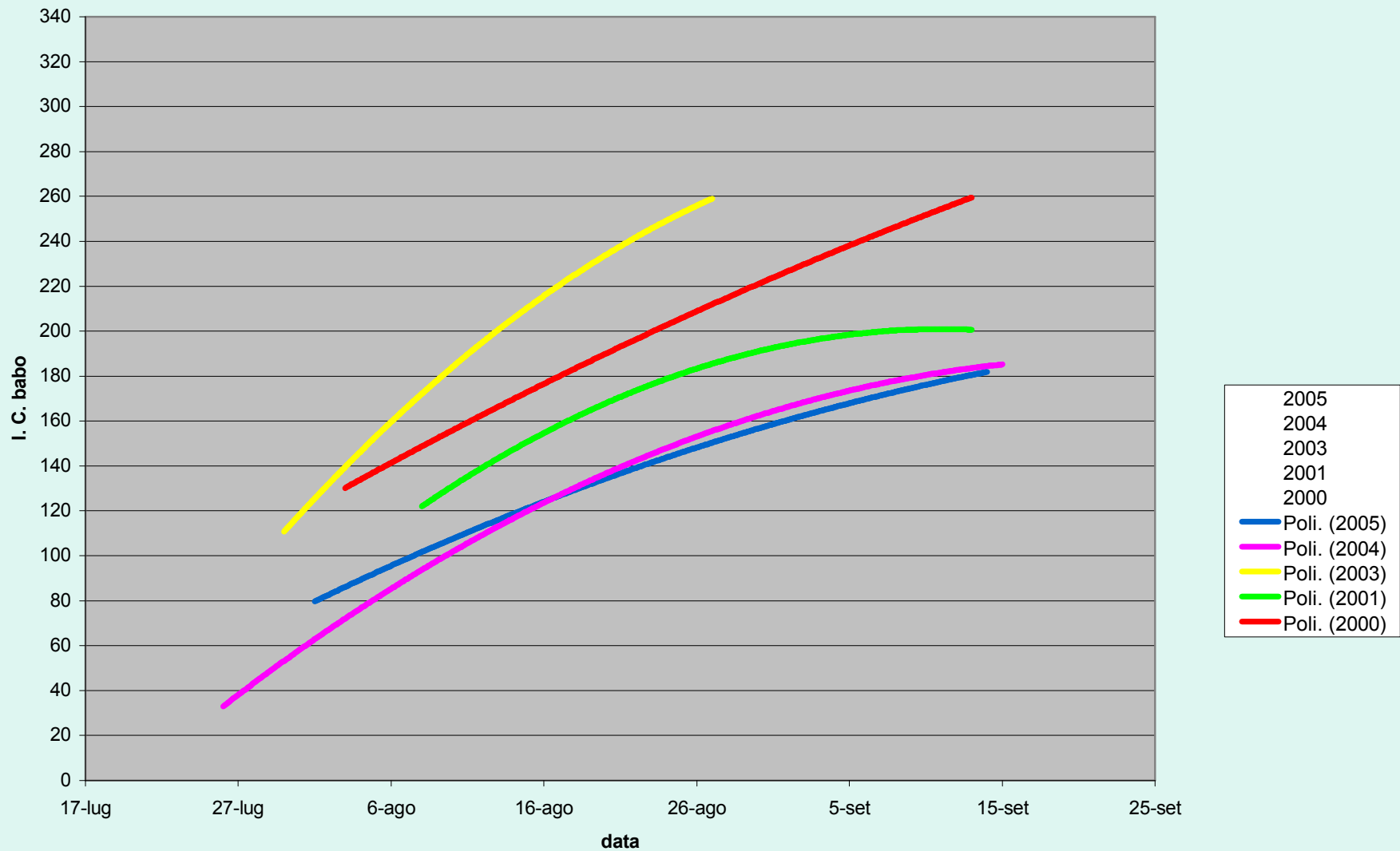


Andamento dell'indice di Winkler (°C giorno), fino al periodo vendemmiale, valutato dal 1999 al 2005.



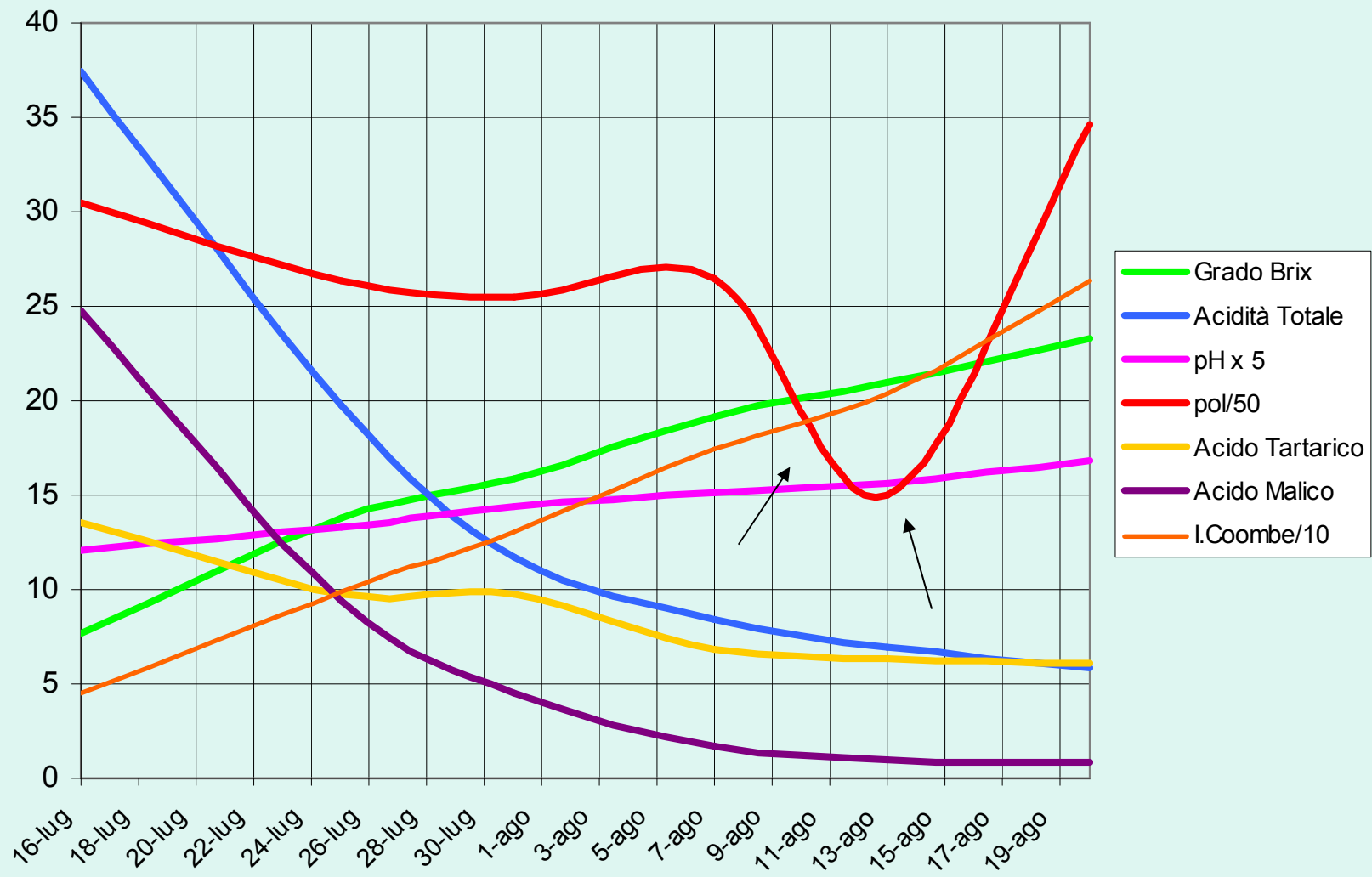
Andamento dei valori medi (aprile-settembre) indicizzati rispetto alla media generale del periodo (1999-2005) per temperatura media, totale di gradi giorno e precipitazioni.





Andamento dell'indice di Coombe, fino al periodo vendemmiale, valutato per gli anni 2000, 2001, 2003, 2004, 2005.





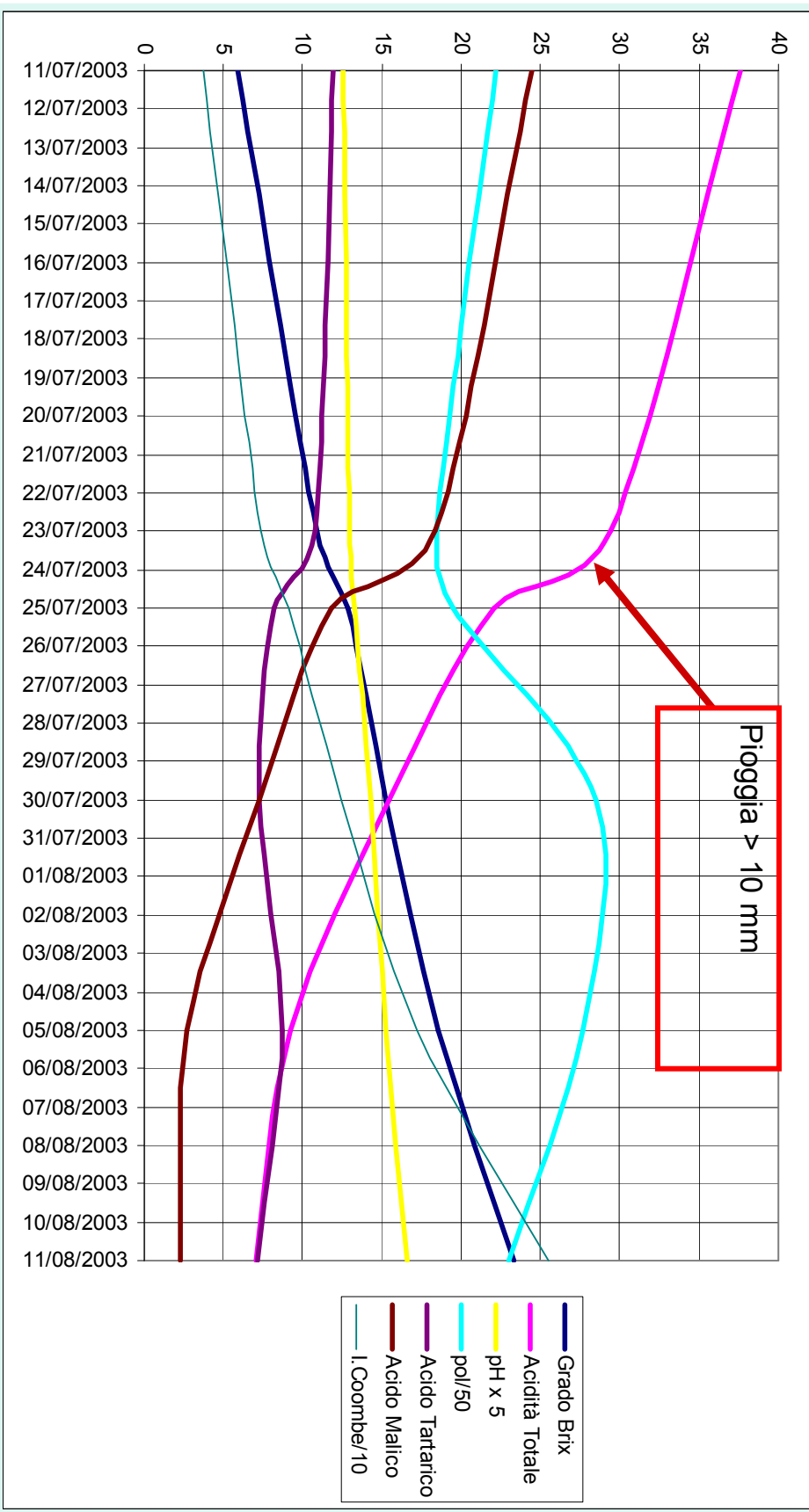




Fig. 5: Effetto dello stress idrico sull'andamento della maturazione dello in Franciacorta nel 2003.

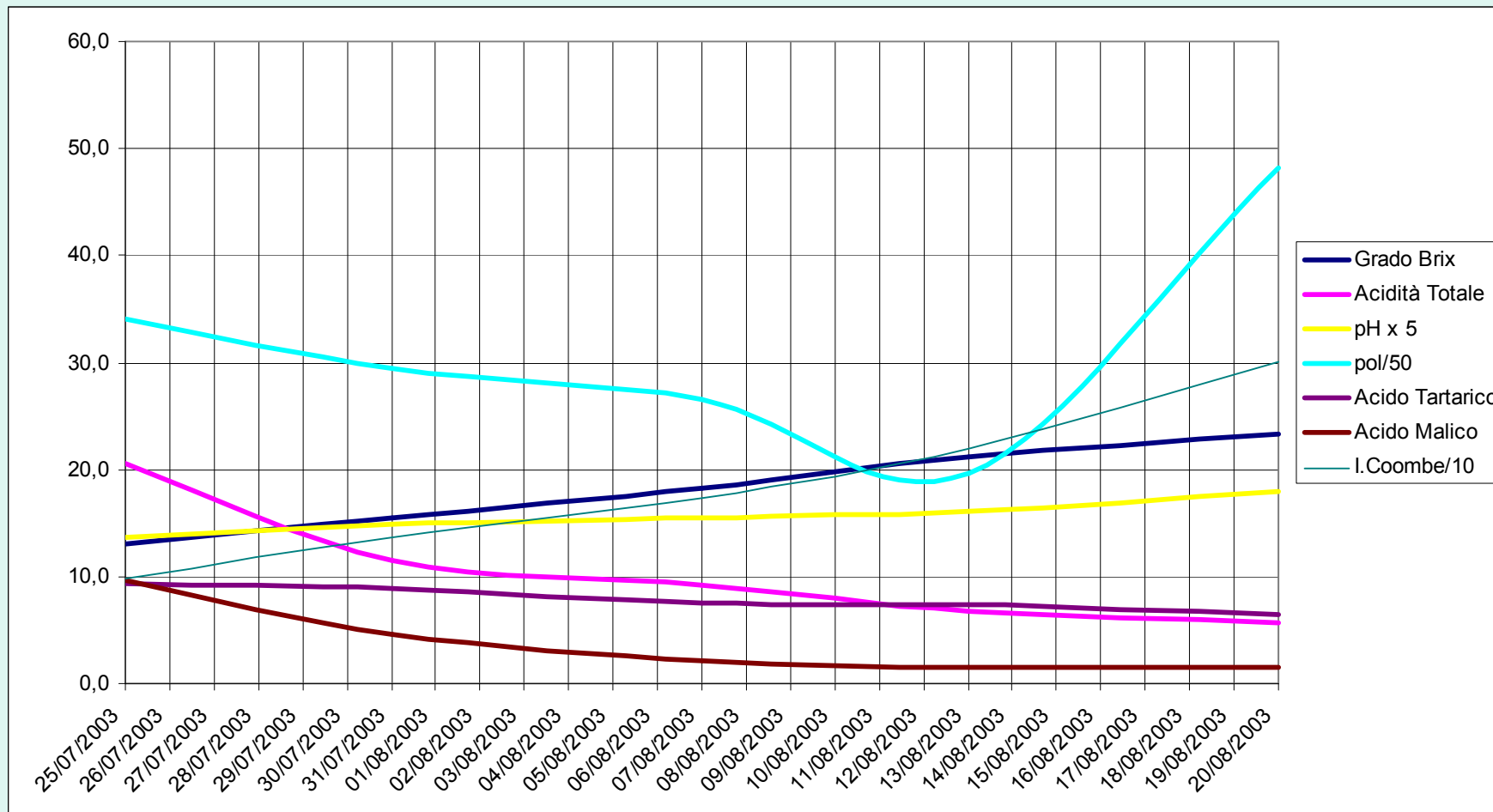
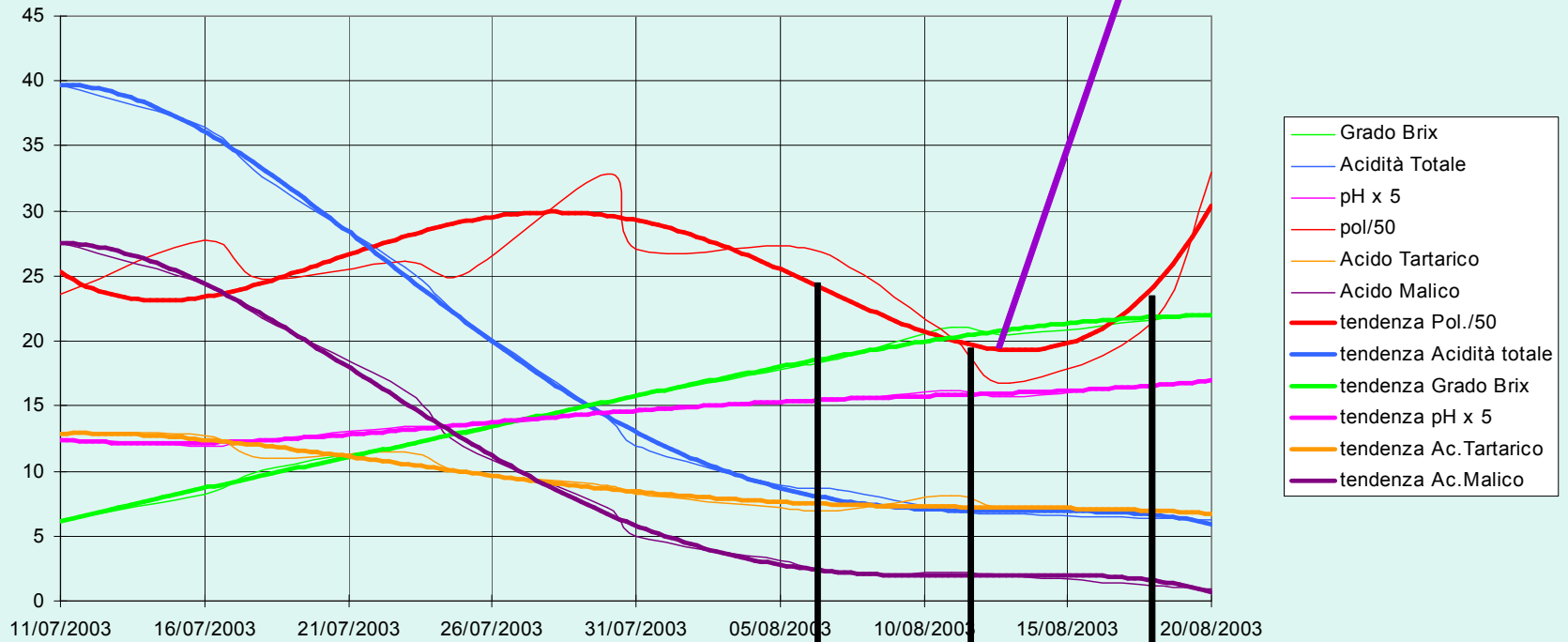


Fig. 6: Effetto del blocco metabolico precoce sull'andamento della maturazione dello Chardonnay in Franciacorta nel 2003.

FRANCIACORTA medie 2003

Maturazione fisiologica

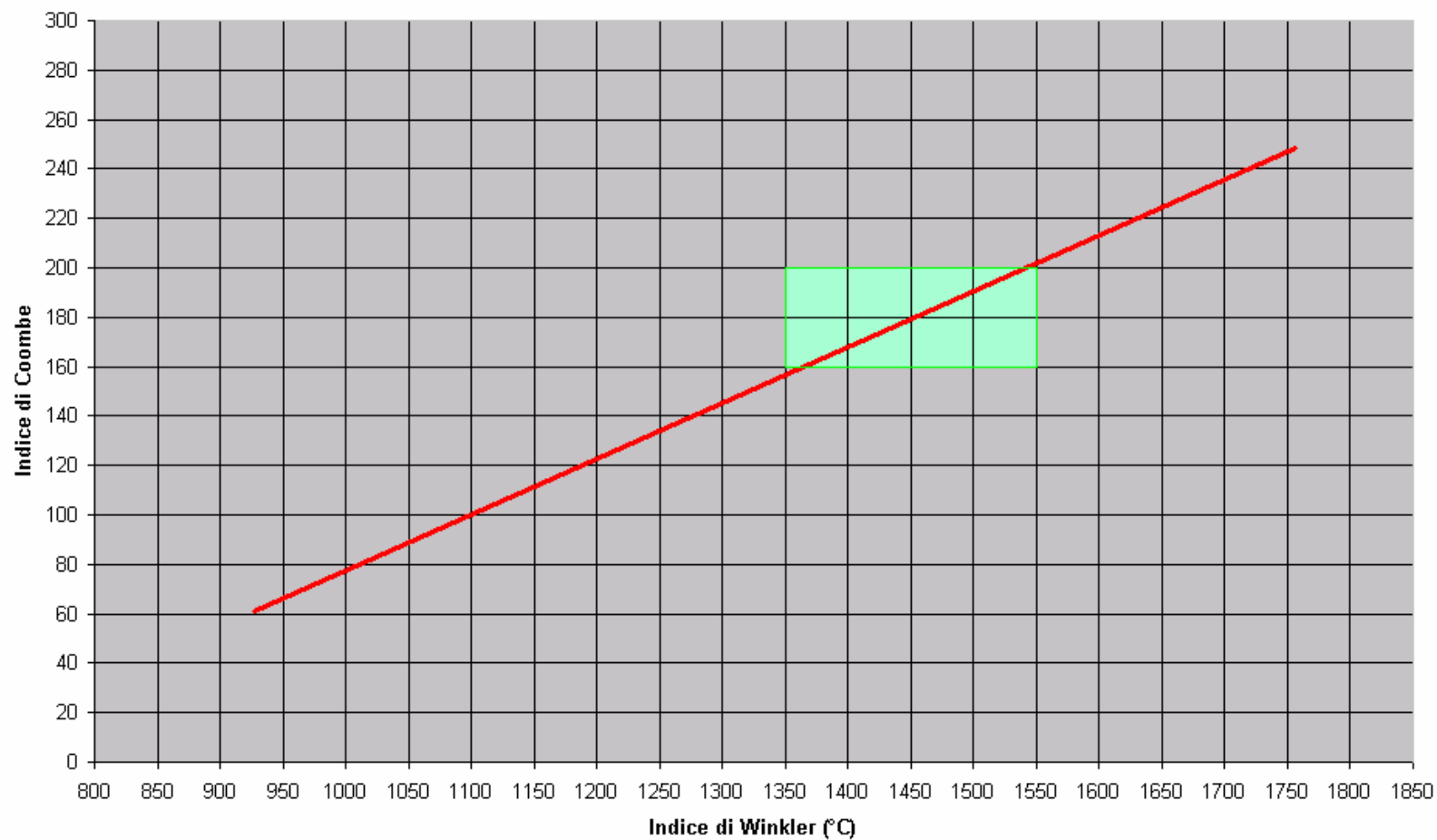


B1) Maturazione tecnologica basi spumante

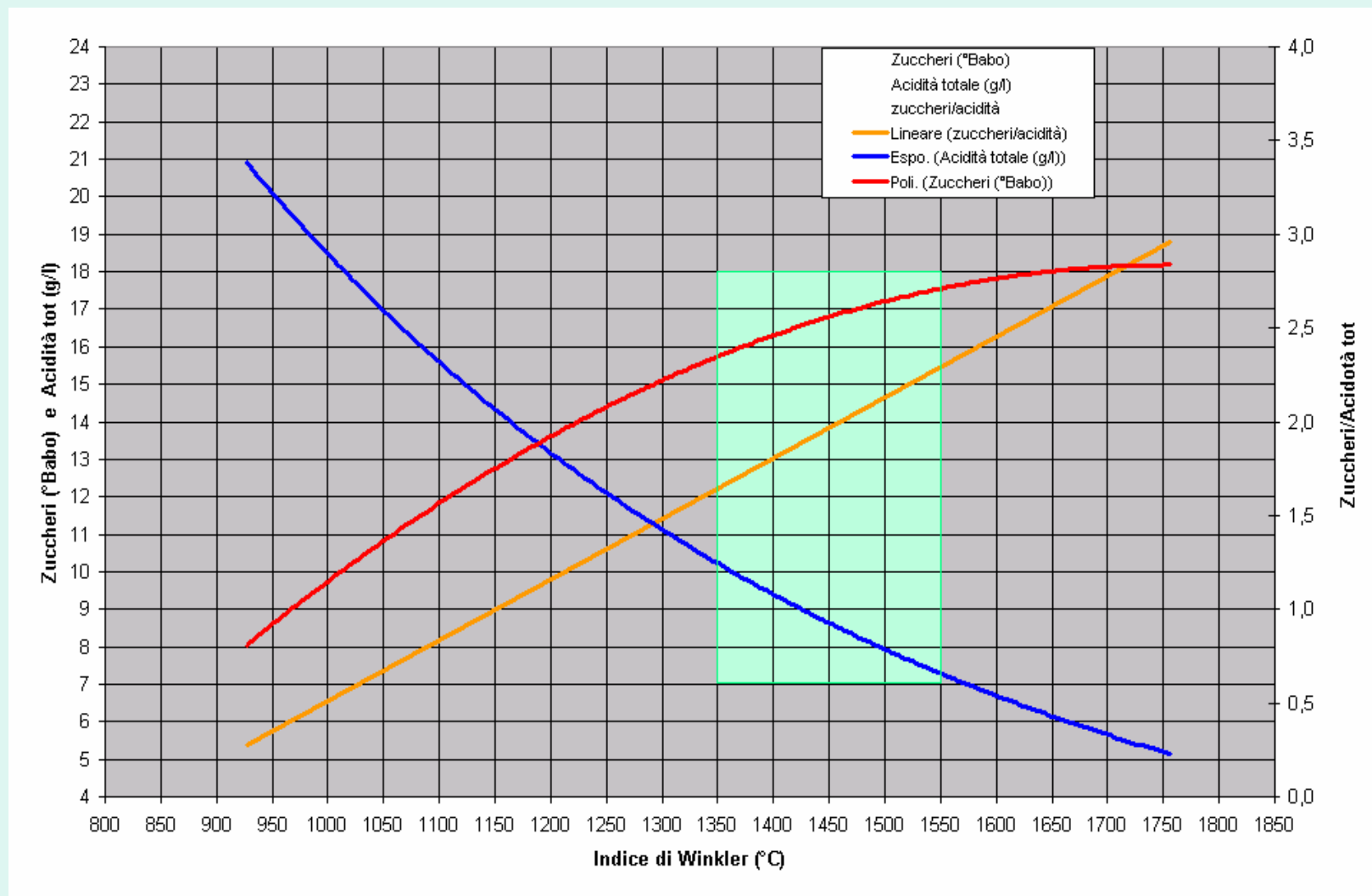
B2) Maturazione tecnologica basi vini fermi

B3) Maturazione tecnologica vini "surmaturi"





Correlazione fra Indice di Coombe e Indice di Winkler sulla totalità dei campionamenti per gli anni 2000, 2001, 2003, 2004, 2005



Correlazione fra zuccheri (°Babo), acidità totale, zuccheri/acidità e Indice di Winkler, sulla totalità dei campionamenti dal 1999 al 2005.



CONCLUSIONS

