

Deutscher Weinbauverband e.V. · Heussallee 26 · 53113 Bonn

Contacte pour la presse:  
Mme Wiltrud Lubs  
Fon +49 (0)228 94 93 25 11  
Fax +49 (0)228 94 93 25 23  
info@dwv-online.de  
www.dwv-online.de

Communiqué de presse du 20 juillet 2018

## **63<sup>ème</sup> Congrès International de la DWV Session « Détection de qualité - analytique et sensorielle »**

Du 4 au 6 novembre, l'association allemande des viticulteurs (DWV) organise le 63<sup>e</sup> Congrès international de la DWV à Stuttgart, parallèlement au salon technologique INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA 2018. Avec un accent sur la « Culture de la vigne 4.0 », le congrès explorera les opportunités et les risques de la numérisation dans la production et la commercialisation du vin.

Le professeur Ulrich Fischer et Achim Rosch dirigeront la session « Détection de qualité - analytique et sensorielle ». Les intervenants ont invité des experts internationaux qui, conjointement avec les participants, aborderont sous différents angles le sujet de la numérisation dans la production du vin. De nos jours, le terme de qualité du vin ne se limite pas aux caractéristiques de couleur, d'odeur et de goût. Il exige également l'absence de contaminants, le respect des exigences légales ainsi qu'une disponibilité appropriée.

Dans une interview menée par Rudolf Nickenig, secrétaire général de la DWV et responsable de l'organisation du congrès, le professeur Fischer expliquait les domaines où la numérisation peut améliorer considérablement la qualité des produits. Au-delà d'une documentation continue interne des processus, la numérisation des instruments pour la transformation du raisin et le traitement du vin offre de grandes opportunités. Par exemple, si jusqu'à présent, les raisins étaient photographiés pour faire la distinction entre pourri et sain, la spectroscopie proche par infrarouge regarde sous la surface de la baie, ce qui permet aux installations de tri automatique d'utiliser le degré de maturité des pépins de raisin ou la teneur en sucre de la baie comme critères de sélection.

Armin Rosch décrivait les possibilités offertes par les nouveaux instruments d'analyse sensorielle : « Nous pouvons développer les nouveaux appareils d'analyse avec la technologie des capteurs humains de manière à ce qu'ils puissent détecter automatiquement une mauvaise odeur telle que l'apparition d'un goût de bock (goût d'œuf pourrit) en raison d'une carence en nutriments de la levure ou des notes oxydatives d'une barrique défectueuse. Ensuite, le smartphone du maître de chai clignote et il sait : la barrique n° 17 a une fuite, les bactéries de l'acide acétique sont prêtes à démarrer et un peu d'ammonium réjouirait les levures de la cuve 61, afin qu'elles arrêteraient la production du goût de bock ». Un sujet, promettant un échange

passionnant d'opinions et d'expériences entre chercheurs et professionnels. Un autre sujet de cette session traitera de la question des méthodes et instruments pouvant être réalisés avec le budget d'un petit domaine viticole.

Pour plus de détails sur le programme et l'inscription aux conférences des 5 et 6 novembre, pour lesquelles une remise de réservation anticipée est disponible jusqu'au 31 août 2018, veuillez consulter le site web du congrès [www.dwv-kongress.de](http://www.dwv-kongress.de)