RESOLUTION OENO 2/93

CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES (CHAPITRE VIN ET RAISINS)

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION de la Commission II "Oenologie", compte tenu des conclusions de la réunion commune des Commissions,

DECIDE :

D'INTRODUIRE dans le "Code international des pratiques oenologiques", les définitions suivantes :

MAITRISE DE LA RICHESSE EN SUCRES DES RAISINS (Raisins de cuve)

1. Définition :

Augmentation de la teneur naturelle en sucres des baies de raisin par des techniques viticoles.

2. Objectif :

Arriver à une composition optimale de la récolte à partir d'un rendement modéré et d'une vigueur maitrisée.

3. Prescriptions :

L'objectif peut être atteint par le choix de différents facteurs comme :

a. Sol et climat,

b. Cépages, clones et porte-greffes,

c. Densité optimum de plantation et mode de conduite,

et par l'utilisation de pratiques culturales adaptées :

- Charge équilibrée en bourgeons par souche,

Exemplaire certifié conforme San Francisco, 3 septembre 1993
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1993

- Entretien du sol et fertilisation modérée du sol,
- Opérations en vert en temps opportun, sans rognages excessifs,
- Irrigation d'appoint en zone sèche,
- Eclaircissage occasionnel des grappes,
- Utilisation raisonnée des traitements phytosanitaires,
- Fixation de la date de vendange à la maturité optimale,

Passerillage naturel sur la souche, vendanges tardives.

MAITRISE DE LA RICHESSE EN SUCRES DE LA VENDANGE (Raisins de cuve)

Définition :

Augmentation de la teneur en sucres de la vendange, c'est-à-dire des raisins récoltés.

3.1. Objectif :

Augmenter la teneur en sucres des matières premières mises en oeuvre.

3.2. Prescriptions :

L'objectif peut être atteint par l'utilisation d'une ou plusieurs pratiques ci-après :

1. Passerillage naturel :

Opération consistant à exposer les grappes sur de la paille, des claies et autres supports ou à les suspendre pendant le temps nécessaire pour atteindre la teneur en sucres souhaitée:

a. au soleil
b. en local ou enceinte ventilés naturellement.

2. Passerillage par traitement physique :

Opération consistant à effectuer une ventilation artificielle forcée des raisins à

Exemplaire certifié conforme San Francisco, 3 septembre 1993
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1993

35°-40°C pendant le temps nécessaire pour atteindre la teneur en sucres souhaitée.

3. Tri sélectif des raisins :

Opération consistant à sélectionner les grappes, les parties de grappes et les baies de raisins les plus mûres afin d'en recueillir le moût :

- Tri manuel pendant ou après la récolte.

4. Cryoextraction

Procédé consistant à congeler les raisins en chambre froide ou par azote liquide pour recueillir, exclusivement par pression, du moût plus concentré.

Exemplaire certifié conforme San Francisco, 3 septembre 1993
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1993