



Chers amis vigneron et amis des vigneron. Au sommaire : les vins bio progressent, bien organiser un concours des vins, signez le manifeste de Vin & Société, le vititourisme, les droits de plantation, l'analyse des vins, le verjus, le conseil du mois.

Vins bios, concours Amphore

Lundi 23 mai, deux membres de VFR participaient au jury du concours national des vins bio organisé par Amphore (Pierre Guigui). Ce concours croît en notoriété grâce au sérieux de son organisation sous contrôle de la DGCCRF et au nombre croissant de viticulteurs engagés pour une agriculture toujours plus respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs.

Les concours des vins, la présentation au public de vins d'amateurs et de vins culturels

Les vins d'amateurs et les vins culturels sont parfois mis en concours. Ils peuvent gagner en crédibilité s'ils sont organisés selon les règles adoptées par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Pour les vins franciliens destinés à être présentés au public, VFR a décidé de les faire sélectionner par un jury indépendant qui s'appuiera sur les règles de l'OIV.

Vin & Société vous invite à signer son manifeste

Cette association regroupe l'ensemble des opérateurs de la filière viticole française. Elle a tenu un rôle de premier plan au dernier salon de l'agriculture et vient de lancer un manifeste pour protéger le patrimoine vivant qu'est le vin, en être fier, apprendre à le partager et le découvrir à sa juste mesure : <http://www.vinetsociete.fr/manifeste/page/2#comments>.

Le vititourisme pour mieux apprécier les merveilles issues de la vigne

Le vin est le véhicule culturel historique le plus noble de la vigne à travers l'espace et les civilisations. Alors qu'il n'est plus la boisson de base de nombreux peuples, la science nous a dévoilé bien d'autres richesses issues de la vigne pour notre plaisir et notre santé. Des présentations en Île-de-France de l'ensemble des produits issus de la vigne ont suscité un grand intérêt du public. Le vititourisme consiste à faire découvrir l'ensemble des produits de la vigne.

Les droits de plantation en question

Dix états membres de l'UE se mobilisent pour rouvrir la discussion sur l'extinction des droits de plantation prévue au 31.12.2015 après l'avoir acceptée dans le règlement de 2008. Quelle que soit l'issue de cette démarche, nous veillons à obtenir dès à présent une interprétation de l'interdiction de plantation nouvelle qui soit favorable à l'émergence de nouvelles exploitations au plan national.

L'analyse des vins après mise en bouteille

Afin de renseigner exactement le consommateur, il n'y a pas d'autre solution que de lui présenter une analyse après mise en bouteille et portant sur : titre alcoométrique volumique à 20 degrés C % vol, sucres (glucose + fructose) g/L, acidité totale méq./L, acidité volatile méq./L, pH, dioxyde de soufre (SO₂) total mg/L, dioxyde de soufre (SO₂) libre mg/L et, en ce qui concerne les vins mousseux et pétillants, la surpression dans la bouteille (bars ou hPa).

Le verjus, mieux que le vinaigre

La véraison est sur le point de se faire. C'est maintenant que les amateurs de verjus vont faire une *vendange en vert* pour récolter des grappes dont ils vont extraire un jus acide, appelé verjus, réputé pour apporter finesse, rondeur et saveur déjà dans la cuisine médiévale. Ils le conserveront par pasteurisation ou par congélation. Le verjus remplace très agréablement le vinaigre.

Conseil du mois

Apprenez à maîtriser le potentiel de production de votre vigne pour ne pas dépasser sa capacité physiologique à donner un raisin sain, mûr, goûteux. Faites des essais de vendange en vert sur des pieds ou rangs témoins et notez les résultats d'une année sur l'autre.

Patrice BERSAC, Président