

Résumé final de la recherche en langage clair - Grappe viticole et vinicole d'AgriScience 2018-2023

Activité : TanninAlert : Améliorer la qualité du vin rouge de l'Ontario et l'acceptation par les consommateurs grâce à des techniques de vinification en fonction du cépage et de la teneur en tanins.

Chercheur principal : Debbie Inglis (Brock University)

Au cours de la dernière décennie, la popularité croissante des vins rouges a stimulé la croissance du marché de la consommation en Ontario et au Canada. Les vins rouges, étrangers et nationaux, représentent 53 % (4,17 milliards de dollars) des 7,85 milliards de dollars de ventes de vin au Canada en 2020 (Statista, 2021). Cependant, les importations étrangères dominent toujours le marché du vin rouge, représentant 73 % (3,04 milliards de dollars) du vin rouge vendu au Canada (4,17 milliards de dollars) en 2020 (Statista, 2021). Des tendances similaires sont observées en Ontario. Compte tenu de la tendance générale à l'augmentation de la consommation de vin rouge en Ontario et au Canada, il existe une formidable opportunité de croissance nationale des ventes et de la production de vin rouge. Les initiatives stratégiques axées sur le développement d'innovations en matière de produits et de processus afin d'améliorer la qualité sont essentielles pour répondre à la demande des consommateurs et assurer la croissance de l'industrie.

L'objectif principal du projet global sur les tanins est d'améliorer la qualité du vin rouge de l'Ontario en veillant à ce que la maturité phénolique du raisin soit prise en compte dans les décisions de récolte. Les tanins sont l'une des composantes les plus déterminantes de la qualité du vin rouge. Comprendre comment gérer au mieux les techniques de vinification en fonction des tannins présents dans le fruit est une étape importante pour améliorer la qualité du vin rouge. Ce projet développe un outil unique d'œnologie de précision pour les viticulteurs qui mesure la maturation des raisins rouges en fonction du développement des tannins, plus précisément « TanninAlert ». L'outil analyse la concentration de tanins dans la peau et les graines, séparément, pour les raisins rouges afin d'évaluer les niveaux phénoliques dans ces raisins. Les valeurs sont comparées aux mesures de tannins des raisins rouges de l'Ontario recueillies au cours des huit dernières années (2015-2022) et disponibles dans une base de données sur les tannins de la peau et des pépins. La base de données TanninAlert contiendra également des directives pour la vinification des vins rouges basées sur les concentrations de tanins.

Au cours de l'année écoulée, les valeurs de tanin de la peau et des pépins pendant la maturation et lors de la récolte en 2022 ont été déterminées pour le Pinot noir, le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon, le Merlot, la Syrah et le Gamay afin d'être ajoutées à la base de

données TanninAlert. Des histogrammes de la distribution des tannins, regroupant les tannins en valeurs faibles, moyennes et élevées pour la peau et les graines sur la base des 33e et 66e percentiles de la distribution, sont disponibles pour toutes les variétés rouges testées, y compris le Pinot noir, le Cabernet franc, le Cabernet Sauvignon, le Gamay, le Merlot et la Syrah. Toutes les variétés rouges ont également été regroupées et présentées sous la forme d'un histogramme pour le tanin des pépins et d'un histogramme pour le tanin de la peau afin que les valeurs de tanin puissent être comparées entre toutes les variétés. Le service d'analyse commerciale des tannins, basé sur ces valeurs de distribution, a été lancé par CCOVI en octobre 2022 en partenariat avec le CGCN et l'OGWRI.

Les techniques de gestion des tanins pour la vinification en 2022 du Merlot et de la Syrah ont testé différentes quantités de préparations de petits copeaux de chêne supplémentaires (Arobois) pendant la fermentation afin de déterminer si l'extraction et la stabilisation des tanins étaient améliorées par rapport à un contrôle. Les traitements testés n'ont apporté aucun avantage en termes d'extraction et de stabilisation des tanins, six mois après la fermentation, pour les deux cépages testés.

La stabilité des tanins des vins produits en 2021 a également été achevée en 2022 pour le Merlot et la Syrah. Le Merlot traité avec Flash Détente a continué à présenter la valeur tannique la plus élevée au bout de 6 mois par rapport au contrôle sans traitement. Les vins contenant un mélange de fruits non traités par flash détente et traités par flash détente présentaient des valeurs de tannins à mi-chemin entre le contrôle et le traitement à 100 %. La stabilité des tannins s'est maintenue pendant les six mois de l'essai, ce qui est un résultat significatif, car de nombreux essais de tannins réalisés au cours de ce programme n'ont pas montré de stabilité dans le temps. Pour la Syrah, un ajout de tanin liquide pour maintenir le tanin dans le vin a été testé après la fermentation et la filtration par rapport à un vin témoin sans ajout de tanin liquide. La stabilité des tanins n'a été constatée que dans les vins auxquels des tanins avaient été ajoutés après la filtration. Les tanins semblaient sortir de la solution s'ils étaient ajoutés après la fermentation mais avant la filtration.

Les tanins extractibles dans les vins de gamay de 2021 étaient inférieurs au niveau détectable dans les vins utilisant le test MCP, de sorte que les tests de stabilité des tanins n'ont pas pu être réalisés.

En raison des restrictions imposées par le COVID 19 et des préoccupations liées à la transmission par aérosol du COVID 19, aucun test sensoriel ou de consommation n'a pu être réalisé en 2022 sur les vins des années précédentes.