

PREMIÈRE JOURNÉE MONDIALE DU CHASSELAS

Le 12 décembre 2023, l'Association pour la Promotion du Chasselas a appelé à une « mobilisation conviviale décentralisée » afin de célébrer la Première Journée Mondiale du Chasselas.



Vin très polyvalent, le Chasselas est particulièrement apprécié en été. Il connaît également un beau succès dans les stations de ski, en hiver, avec la fondue et la raclette. C'est sur cet aspect-là de sa consommation que se dirige le slogan « Chasselas – Blanc comme neige ».

La Première Journée Mondiale du Chasselas, instituée pour célébrer le Chasselas se présente sous un format assez libre pour les producteurs de Chasselas et les acteurs de l'HORECA. Le 12 décembre 2023, cette Journée Mondiale se définit donc comme un ensemble de projets menés en Suisse et à l'international. L'Association pour la Promotion du Chasselas proposait du matériel promotionnel, flyer, affichettes.

En 2023, des encavages ont fait une promotion sur les cartons de Chasselas. Un restaurant organisait une dégustation de vieux millésimes. Des producteurs se sont rassemblés dans une œnothèque genevoise pour promouvoir ensemble leurs Chasselas. A la montagne, des bars d'après-ski ont lancé leur saison en trinquant avec du Chasselas. A Berne, les parlementaires fédéraux ont été invités à déguster du Chasselas au restaurant Lötschberg. Toutes ces manifestations ont donné de la visibilité et de la notoriété au Chasselas. A l'avenir, l'Association pour la Promotion du Chasselas souhaite que cette journée trouve sa place chaque année dans les rendez-vous du mois de décembre. Le message pour les producteurs est de laisser cours à leur imagination, et trouver une manière originale de promouvoir le Chasselas le 12.12.24!

SITEVI INNOVATION AWARDS 2023 – DYNA WINE® – MÉDAILLE D'OR

Le 28 novembre dernier, dans le cadre du salon SITEVI à Montpellier, les Sitevi Innovation Awards ont été décernés. Sur 109 produits présentés, le jury a remis 2 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 12 médailles de bronze et 1 prix spécial. Parmi eux, un lauréat suisse, la société DYNA WINE, a obtenu une médaille d'or. Cette invention se compose d'un vortexeur hélicoïdal et d'un dispositif de nanobullage. La technologie a été élaborée en Suisse, dans un projet financé par Innosuisse mené en partenariat entre DYNA WINE et la Haute Ecole de Changins. Cet outil permet de gérer les gaz dissous dans le vin, et d'optimiser l'incorporation des intrants œnologiques.

→ Davantage d'informations: www.dynawine.ch



Photo: Dyna Wine®.