

## CHANGINS a réuni les meilleurs chercheurs du monde en œnologie et en viticulture lors du congrès scientifique Macrowine 2016

En collaboration avec la Haute Ecole spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), CHANGINS a réuni dans ses murs le Symposium international de viticulture et œnologie Macrowine du 27 au 30 juin 2016. Une occasion pour le centre national de compétences des métiers de la vigne et du vin de mettre en avant ses travaux de recherche appliquée et développement ainsi que ses formations, devant 200 scientifiques venus des cinq continents.



Macrowine est une manifestation qui réunit tous les deux ans des experts scientifiques, enseignants et chercheurs en œnologie et viticulture du monde entier. Les résultats des recherches les plus actuelles sont présentés, permettant ainsi de mieux cerner les nouveaux défis, d'élargir son réseau de collaborations et d'initier le développement de solutions innovantes. Après l'Afrique du Sud, la France et l'Italie, CHANGINS | Haute école de viticulture et œnologie, en partenariat avec la Haute Ecole spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), domaine Ingénierie et Architecture, a organisé l'édition 2016 de ce congrès en Suisse.

«Pour son 10<sup>e</sup> anniversaire, nous avons décidé de recentrer Macrowine sur son thème d'origine, à savoir les macromolécules (molécules géantes, telles que polysaccharides, polyphénols et protéines) et métabolites (molécules naturelles de plus petite taille) de la vigne et du vin», déclare Julien Ducruet, professeur à CHANGINS et président de Macrowine 2016. «Nous voulions aussi mettre l'accent sur la recherche appliquée en faisant la part belle aux travaux qui ont un impact direct sur la viticulture et l'œnologie moderne», souligne Roland Riesen, doyen de la Haute école de CHANGINS, président du comité scientifique et responsable de l'orientation Viticulture et Œnologie du Master of Science HES-SO en Life Sciences.



Quatre thématiques ont été soumises aux scientifiques:

- l'influence de l'activité biologique du vignoble sur la composition du raisin et du vin;
- l'impact des macromolécules sur la qualité du vin et sa perception sensorielle;
- les processus de vinification;
- les modulateurs d'arômes et de goûts.

Une excursion dans le vignoble de Lavaux a permis de mettre en valeur l'un des joyaux du Patrimoine mondial de l'UNESCO. Après les journées d'échanges scientifiques, les congressistes ont pu ainsi découvrir sur le terrain la richesse du monde de la vigne et du vin dans notre pays.



### Macrowine: un succès sur tous les points

Près de 200 participants par jour en moyenne, 38 conférences scientifiques de très haute qualité, 20 nationalités représentées, de tous les continents: même la météo a prêté son concours, rendant les activités en dehors des conférences d'autant plus réussies! ■

*Denise Cugini, Julien Ducruet, Roland Riesen*

Plus d'infos | [www.macrowine2016.ch](http://www.macrowine2016.ch)