

Dynamiser la recherche et l'enseignement professionnel dans le domaine des boissons distillées

La collaboration entre la Régie fédérale des alcools et CHANGINS existe depuis de nombreuses années. Elle s'est considérablement intensifiée depuis 2009 avec la création d'un programme dont l'objectif est de participer à l'amélioration de la qualité des eaux-de-vie.



Le professeur Julien Ducruet présente l'alambic à colonne entièrement automatisé.

Depuis l'ouverture des frontières, la production d'eaux-de-vie suisses a diminué de manière importante. Seuls les spiritueux suisses de grande qualité ont perduré, à l'image des AOP, eau-de-vie d'abricot du Valais et eau-de-vie de poire du Valais, Damassine, Zuger Kirsch et Rigi Kirsch, future IGP Absinthe du Val-de-Travers. Ces eaux-de-vie sont reconnues en termes de qualité et bénéficient d'une grande notoriété.

Pour soutenir les producteurs et les consommateurs, CHANGINS lance des projets de recherche appliquée et met sur pied différents cours de formation pour les professionnels et les amateurs.

Recherche appliquée et développement Ra&D

DistiMatu a été l'un des premiers projets lancés dans le cadre de ce programme. Ce projet s'est proposé d'étudier le lien entre la maturité des abricots à la récolte et la qualité des eaux-de-vie obtenues. Différents outils portatifs ont été testés pour mesurer, au champ et de manière non destructive, la maturité des fruits. Les essais d'élaboration des eaux-de-vie avec des abricots ayant trois maturités différentes ont montré qu'une maturité optimale (ni trop ni pas assez avancée) améliore la qualité des eaux-de-vie sur le plan de leur composition moléculaire et de leur goût.

De même, CHANGINS a étudié, en collaboration avec le Canton du Valais, une sélection de différents clones de Luizet, ainsi que l'influence des conditions fermentaires (température, gestion de l'oxygène et souches de levures) sur la qualité des eaux-de-vie.

6^e Symposium Cœnoviti

New resistant grape varieties and alternatives



CENOVITI INTERNATIONAL

to pesticides in viticulture for quality wine production

Le 16 mai 2017 à CHANGINS, dans le cadre de l'assemblée générale d'œnoviti, un symposium a été organisé sur le thème des cépages résistants. Des chercheurs du monde entier ont partagé leurs connaissances. Un compte rendu vous sera proposé dans le prochain numéro.

CHANGINS a également travaillé sur l'amélioration et l'automatisation de la distillation par le développement d'une analyse en ligne de la composition du distillat. Ce projet a permis la réalisation d'un alambic à colonne entièrement automatisé permettant une meilleure maîtrise du taux et du débit d'alcool, ainsi que des températures de chauffe et de condensation. Ce pilotage «intelligent» de la distillation est un outil à la fois pédagogique et de recherche très intéressant.

Depuis plusieurs années, des études d'analyse sensorielle sont menées. Un panel expert en dégustation a été créé à CHANGINS, afin de d'analyser la qualité des eaux-de-vie des essais qui y sont effectués. Enfin, CHANGINS contribue aussi à la formation et à l'entraînement d'autres panels experts pour des dégustations d'agrément ou pour des concours de dégustation.

Information, formation des étudiants et formation continue

Une formation complète en distillation est intégrée au cursus des œnologues formés au sein de la filière de la Haute Ecole de viticulture et œnologie. De plus, CHANGINS propose une fois par année un cours d'une semaine destiné à la formation ou au perfectionnement des professionnels (MBF23). En outre, des cours du soir sont dispensés par l'école du vin à l'intention des amateurs curieux de découvrir la fabrication et la dégustation des eaux-de-vie. Enfin, le brevet fédéral de sommelier/ère fait la part belle aux eaux-de-vie, avec deux journées consacrées aux spiritueux.

Tout ce travail est mis en valeur par la publication d'articles techniques ou scientifiques, par l'organisation de conférences et de journées d'informations pour les professionnels.

*D^r Julien Ducruet,
professeur et chercheur à CHANGINS*

Plus d'infos | www.changins.ch