

## **ESSAIS DE VINIFICATION DE DEUX NOUVELLES VARIÉTÉS GRECQUES DE RAISIN**

Th. SOULIS\* et M. VLACHOS\*\*

\* Laboratoire de Chimie Organique Technologique

\*\* Laboratoire de Viticulture,  
Université de Thessaloniki, Thessaloniki 54006 (Grèce).

En Grèce on cultive de nombreux cépages de vigne (BRANAS et TRUEL, 1965; GALET, 1956; KRIMBAS, 1943) estimés aux environs de 300. Suivant la destination du produit, on les distingue en variétés de cuves, en variétés de tables et en variétés destinées au séchage (Sultanine, Corinthe noir).

Parmi les variétés en Grèce, certaines, comme le muscat blanc et noir, sont à deux fins (vinification et consommation directe). Ils existent aussi des variétés à triple fin comme la sultanine.

Malgré le grand nombre des variétés de vigne existant, pour des raisons diverses, comme le faible rendement, la mauvaise adaptation aux conditions climatiques, la tendance aux maladies physiologiques (coulure, millerandage), et autres désavantages, imposent la recherche et la création de nouvelles variétés dans le cadre des programmes d'amélioration de la vigne.

Pour ces raisons, à partir de l'année 1959, l'un de nous a mis en place un programme de création de nouvelles variétés adaptées aux conditions climatiques du pays. Le but de ce travail est de créer de nombreuses nouvelles variétés et de les tester dans diverses régions viticoles de la Grèce.

Dans cette note sont présentés les résultats des vinifications expérimentales de deux nouvelles variétés (VLACHOS, 1976, 1981 et 1982) à double fin (consommation directe et vinification), qui ont été créées au vignoble expérimental de l'Université de Thessaloniki, situé à sept kilomètres à l'est de la ville. Les deux variétés sont :

- a) la variété noire «Rodos» (Cinsaut × Muscat noir, figure 1a)
- b) la variété noire «Tinos» (Xerihl × Sultanine, figure 1b).

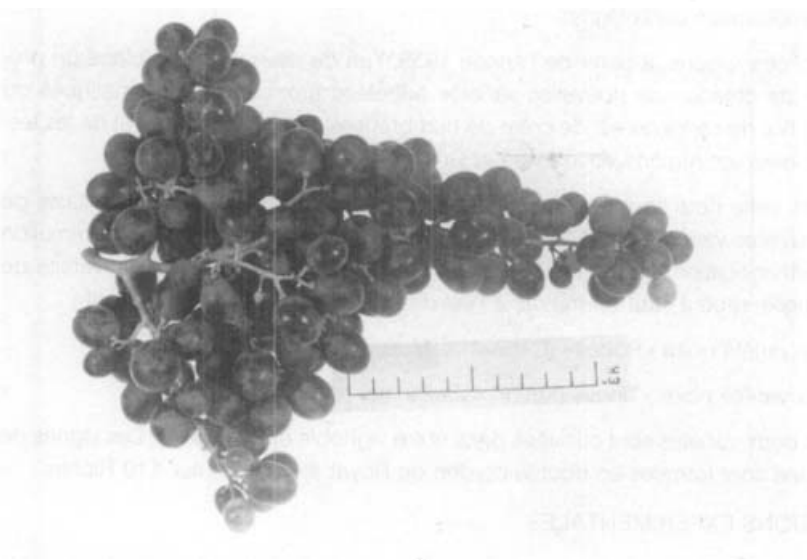
Les deux variétés sont cultivées dans notre vignoble expérimental. Les vignes de quinze ans sont formées en double cordon de Royat et greffées sur 110 Richter.

### **CONDITIONS EXPÉRIMENTALES**

La vinification des deux nouveaux cépages a été effectuée à la cave du vignoble expérimental pendant trois années consécutives, 1986, 1987 et 1988. Le transport des raisins a été fait dans des paniers en bois.



b) Tinos



a) Rodos

Fig. 1. — Photographies des deux variétés testées.

La fermentation des raisins foulés, après l'addition d'anhydride sulfureux, a eu lieu dans des récipients en acier inoxydable. A la fin de la fermentation, le vin a été séparé du marc, et transvasé dans des récipients en verre de 50 litres; on a ajouté au vin de goutte le vin de la première pressée. Les fermentations se sont déroulées lentement, sans augmentation considérable de température et leur durée a varié de 15 à 60 jours environ. Après l'achèvement de la fermentation le vin a été séparé des lies et sulfité.

Une partie de la variété «Rodos» a été vinifié en blanc sec. Les raisins noirs ont été pressés et le moût sulfité. Le débourageage a été réalisé par sédimentation pendant 24 heures environ, le moût suffisamment limpide, a été placé dans des bonbonnes en verre de 50 litres pour la fermentation alcoolique.

Le pressurage, avant ou après la fermentation, a été effectué à l'aide d'un pressoir pneumatique de type Wilmes 60.

Les analyses des moûts et des vins, ont été faites au Laboratoire de Chimie Organique Technologique du Département de Chimie de l'Université de Thessaloniki. Le degré alcoolique des vins a été déterminé par distillation; pour la détermination de l'acidité totale (exprimée en acide tartrique), on a utilisé comme indicateur le bleu de bromothymol; l'extrait sec a été déterminé à 100°C sur un bain-marie pendant six heures (RIBÉREAU-GAYON J., *et al.*, 1972).

Le pH du vin a été mesuré à l'aide d'un pH-mètre de type Toptronic X74289 muni d'une électrode en verre, E 50.

Les fermentations ont été réalisées en double ou en trois échantillons étant donné les difficultés que présentent les microvinifications.

## **RÉSULTATS**

Toutes les informations concernant la vinification des deux cépages ainsi que les résultats des analyses effectuées, sont rassemblées dans le Tableau I.

Le vin obtenu à partir des raisins du cépage «Rodos» pendant les années 1986 et 1987, était sec, il présentait un goût agréable et fin, avec une bonne finale mais il manquait de corps et de couleur. L'année suivante on a prolongé de quelques jours la durée de macération et le vin obtenu a été plus coloré, plus équilibré, sans astringence, et frais par son acidité élevée, une qualité très estimée par les consommateurs de vins de ce type. C'est un vin qui ne se prête pas au vieillissement.

La même variété, vinifiée en blanc sec a donné un vin frais et léger, au goût agréable, sans autres caractères organoleptiques remarquables.

Le vin issu de la variété «Tinos» est un vin rouge sec : de couleur violacée, avec une légère astringence, il a du corps et une finale agréable; mais ce vin avait un faible degré alcoolique.

Nous n'avons pas procédé à des corrections du moût, ni à la vinification avec d'autres cépages améliorateurs, car nous avons voulu constater ce que donne chaque cépage vinifié tel quel. Nous pensons qu'en modifiant les conditions de la fermenta-

**TABLEAU I**  
**Résultats des vinifications expérimentales des nouvelles variétés «Rodos» et «Tinos»**

Variété	Date de récolte	Poids de raisin (kg)	Composition des moûts		Sulfite (g/hl)	Durée de macération (jours)	Composition des vins			
			Sucres réducteurs (g/l)	Acidité totale (2)			Degré alcoolique (% vol.)	Extrait sec (g/l)	Acidité totale (2)	pH
RODOS	8-10-1986	90	215	4,2	4	5	12,3	—	4,6	—
	8-10-1987	227	164	6,1	6	7	9,7	17,8	5,1	3,20
	27- 9-1988	93	190	6,0	8	12	10,6	19,0	6,7	3,60
	27-9-1988 (1)	93	190	6,0	8	—	11,0	17,6	6,6	3,40
TINOS	16-10-1986	93	181	4,0	4	7	10,3	—	4,9	—
	13-10-1987	85	155	4,8	8	7	8,9	17,2	3,9	3,90
	29- 9-1988	312	175	4,2	10	13	10,3	20,5	4,5	3,80

(1) Vinifié en blanc.

(2) En g d'acide tartrique par litre.

tation, nous aurons un meilleur résultat. De plus, dans les essais à venir on devra améliorer le matériel de la cave de façon à ce que les vinifications soient mieux maîtrisées.

### **Remerciements**

Nous exprimons nos plus vifs remerciements au personnel du Vignoble de l'Université qui nous a aidé dans la réalisation de ce travail.

Note reçue le 3 juillet 1989.

### **RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

BRANAS J. et TRUEL P., 1965-1966. *Variétés de Raisins de table*.

GALET P., 1956. *Cépages et Vignobles de France*, Tome 1, Montpellier.

KRIMBAS B., 1943-1949. *Ampélographie hellénique*. Athènes.

RIBÉREAU-GAYON J., PEYNAUD E., SUDRAUD P. RIBÉREAU-GAYON P. 1972. *Sciences et Techniques du Vin*. Tome I. Dunod, Paris.

VLACHOS M., 1976. «Tinos» un nouveau cépage à deux fins. *Annuaire Scientifique de la Faculté d'Agronomie et de Sylviculture de l'Université de Thessaloniki*. Tome 11. Thessaloniki, p. 65-81.

VLACHOS M., 1981. «Rodou» un nouveau cépage à deux fins (consommation directe et vinification). *Annuaire Scientifique de la Faculté d'Agronomie et de Sylviculture de l'Université de Thessaloniki*. Tome 24 (annexe), Thessaloniki, p. 381-393.

VLACHOS M., 1982. *Deux nouveaux cépages de table*. Symposium International sur le raisin de table et le raisin sec. Héraklion, île de Crète, Grèce, p. 103-112.