La teneur du vin en tanin est influencée par les conditions climatiques à l'époque de la vinification

Autor(en): **Balavoine, P.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Archives des sciences physiques et naturelles**

Band (Jahr): **10 (1928)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-742831

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

$$\begin{cases} b = \text{état de } N_m \text{ par les coïncidences avec R, sur les secondes paires de R, avant la correction de boitement;} \\ d = \text{état de } N_m \text{ par les lectures des secondes 01 de } N_m \text{ repérées sur les secondes paires de R, avant la correction de boitement;} \end{cases}$$

$$\begin{cases} b' = b + \text{correction de boitement;} \\ d' = d + \text{correction de boitement.} \end{cases}$$

Le résultat est donc pratiquement le même, relativement à la différence de marche qui pourrait en résulter pour les chronomètres soumis à l'étude, leur marche diurne étant notée à $0^s,1$ près.

P. Balavoine. — *La teneur du vin en tanin est influencée par les conditions climatiques à l'époque de la vinification.*

Comme le tanin ne provient pas du jus des raisins, mais des gousses et des tiges, on a admis jusqu'ici que la quantité qu'en contient le vin est fonction de la durée pendant laquelle le marc est resté en contact avec celui-ci. Cet effet est évidemment incontestable, car il explique pourquoi le vin blanc contient beaucoup moins de tanin que le vin rouge.

Cependant l'examen attentif de ce phénomène, important tant au point de vue technique que théorique, m'a montré qu'il faut faire appel à un autre facteur qui paraît être représenté par les conditions climatiques à l'époque de la vinification, notamment la température. La preuve de cette influence me semble être fournie par l'observation des trois faits suivants:

1° Deux lots de raisins rouges semblables, provenant des Pyrénées Orientales (France) ont été vinifiés, l'un sur le lieu de production, l'autre dans notre région. Les vins obtenus présentent à l'analyse des valeurs du même ordre dans leurs caractères essentiels, soit en %: alcool: 12,9 et 12,6; extrait: 3,05 et 3,07; acidité totale: 0,63 et 0,79; seul le tanin accuse de notables différences: 0,17 et 0,02; on ne peut les attribuer qu'aux différences de température des deux pays.

2° Les vins de la région de Genève m'ont toujours présenté une très faible teneur en tanin. Même nos vins rouges issus de plants importés de pays plus chauds souffrent de ce déficit qui est la cause d'une rapide décoloration et d'une mauvaise

conservation. J'ai noté, pour 30 vins blancs, toujours moins de 0,01 %; pour 27 vins rouges, une moyenne de 0,02 %, oscillant entre les limites 0,01 % et 0,05 %. Ces chiffres sont d'une faiblesse extrême. Ils prennent une signification bien claire si je les compare avec ceux que j'ai moi-même obtenus, ou ceux qu'ont publiés divers auteurs, pour d'autres pays et dans lesquels je puise les valeurs suivantes:

3° Vins d'Alsace-Lorraine 1890-1897, blancs: 0,04 %. en moyenne; rouges: 0,02 à 0,1 %.

Vins rouges de l'Italie du Nord: 0,03 à 0,27 %.
Vins rouges de l'Italie du Centre: 0,27 %.
Vins blancs de l'Italie du Centre: 0,16 %.
Vins rouges de la Gironde: 0,30 à 0,39 %.
Vins rouges de l'Algérie: 0,31 %.
Vins blancs de Bulgarie: 0,04 à 0,23 %.

Tout en faisant la part des variations possibles dues aux genres de vinification, il me paraît donc désormais que la température à l'époque de la vendange a une importance au moins aussi grande sur la teneur en tanin du vin que la durée de contact.

Laboratoire cantonal de Genève.

M.-B.-P.-G. Hochreutiner. — *Un Cyrtandropsis nouveau dans les Iles Hawaï.*

L'auteur expose qu'il a découvert dans ses récoltes des Iles Hawaï une espèce nouvelle se rattachant à un genre qui était connu jusqu'ici seulement en Nouvelle-Guinée où il fut décrit pour la première fois par Lauterbach en 1910. Après les explorations plus récentes de Ledermann et de Schlechter, on connaît maintenant seize espèces de ce genre en Nouvelle-Guinée. C'est le genre *Cyrtandropsis*, ainsi nommé parce qu'il ressemble beaucoup aux *Cyrtandra* dont il diffère presqu'exclusivement par la présence de fleurs unisexuées, phénomène tout à fait exceptionnel, du reste, dans la famille des Gesneracées.

Pour qui connaît la flore tropicale, et la facilité avec laquelle se produisent les variations de sexe chez les fleurs d'un très grand nombre de familles, c'est dire que le genre *Cyrtandropsis*