Observations sur des vins malades

Autor(en): **Billeter, O.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **24 (1895-1896)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-88389

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

Séance du 21 novembre 1895

OBSERVATIONS SUR DES VINS MALADES

Par O. BILLETER, Professeur

L'année dernière, j'ai signalé plusieurs cas de vins blancs du canton, de 1893, malades de la tourne. Depuis lors, c'était aux vins rouges de la même récolte à se montrer atteints. Ils avaient résisté plus longtemps ; par contre, la contamination semble avoir été plus générale. La maladie présentait, chez les vins rouges, un caractère différent de celui qui avait été constaté chez les vins blancs. D'après les symptômes, les vins rouges étaient atteints de deux manières : les uns devenaient amers, tandis que dans les autres il se développait une acidité particulière, différente de celle qu'on désigne sous le nom d'acescence. Ces altérations étaient accompagnées d'autres changements plus ou moins profonds, disparition du bouquet, altération de la couleur, etc. — Quant à la composition chimique, l'altération principale, ou exclusive, consistait en une augmentation de l'acidité, en particulier de la teneur en acides volatils, au détriment de la glycérine du vin. On se souvient que, chez les vins blancs, c'était le tartre qui avait payé tous les frais de l'augmentation de l'acidité.

Voici quelques données analytiques :

	Alcool	Extrait	Cendres	Acides	Tartre	Glycérine	Acides volatils
N° 1 . .	12,0	21,0	2,5	9,75	1,61	3,85	1,68
N° 2 . .	11,2	17,1	1,8	8,9	2,31	2,33	1,25
N° 3 . .	11,4	20,6	2,55	7,7	1,88	4,58	1,02
N° 4 . .	11,9	19,7	2,1	9,0	1,33	5,54	2,02

L'examen microscopique révélait, cela va sans dire, la présence des malfaiteurs sous la forme de bactéries appartenant, en apparence, à différentes espèces. On constata, dans les vins amers, le gros bacille de l'amertume, quelquefois grossi encore par un dépôt de matière colorante; on voyait pulluler, dans les vins simplement acides, les filaments ténus caractéristiques de la tourne. Mais, quelquefois aussi, on trouvait les deux ensemble, parfois même associés aux bâtonnets de l'acescence. Dans tel vin, franchement malade, le germe microbien paraissait même n'appartenir à aucun des types décrits comme provocateurs des maladies du vin connues.

Il aurait été intéressant de faire, à cette occasion, une étude plus approfondie, bactériologique et chimique, de ces vins malades. Pour le moment, les ressources de notre laboratoire de chimie n'y suffisaient pas.

Pour la viticulture, le sujet est, cela va sans dire, d'une haute importance. Quelle est l'origine de cette maladie ou de ces maladies ? Comment l'éviter ? Comment la guérir ? Voilà les questions toutes pratiques qui se soulèvent. Je ne ferai ici que toucher la réponse à la première d'entre elles. A mon avis, il faut chercher la principale cause des phénomènes dans le manque de résistance du vin de la récolte de

1893, en particulier dans son manque d'acidité. La teneur exceptionnellement faible en acide des vins de 1893 a été la conséquence de deux facteurs réunis : du mildew des années précédentes et des chaleurs de l'été de 1893. Avec les années 1894 et surtout 1895, le vin de Neuchâtel paraît avoir retrouvé son caractère normal, de sorte qu'il est permis d'espérer que les expériences faites avec le 93 ne se renouvelleront pas de si tôt. — Néanmoins, les pertes subies dans une seule année sont assez considérables pour qu'il vaille la peine de s'en préoccuper et de ne pas abandonner l'avenir au hasard.