Résultats de la statistique analytique des vins vaudois de 1920

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1921-1922)**

Heft 205

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-270931

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

P. Tonduz. — Résultats de la Statistique analytique des vins vaudois de 1920.

La statistique analytique des vins suisses, dont la création fut décidée en 1900 par la Société Suisse des Chimistes analystes, groupe par canton, année après année, les analyses des vins dont l'authenticité est rigoureusement garantie. Cette documentation énorme est absolument indispensable aux offices cantonaux chargés du contrôle des denrées et boissons. Pour le canton de Vaud, la station viticole cantonale fut chargée dès le début du travail analytique considérable que nécessite cette statistique.

En 1921, la nouvelle Station fédérale d'Essais viticoles de Lausanne a continué l'œuvre commencée par l'ancienne Station cantonale, en établissant la statistique analytique des vins vaudois de 1920.

Ce travail, grâce à la collaboration de MM. Piguet, assistant chimiste à la Station viticole, J. von Bergen, chimiste à Leysin, et J. Perriraz, chimiste de la ville de Vevey, groupe les résultats de 152 anlyses de vins vaudois naturels de 1920.

Ces 152 échantillons se répartissent, suivant les régions viticoles, comme suit : Aigle 45 échantillons, La Côte 27, Lavaux 36, Vevey 27, Morges 4, Pully 4, Grandson 4, Petite Côte 3, Arnex 2 ; ils représentent à eux seuls environ 1360 dosages, chiffre qui montre suffisamment l'importance d'un tel travail.

M. Tonduz commente ensuite brièvement les résultats obtenus.

Les vins de 1920 se ressentent incontestablement des conditions météorologiques qui ont présidé à la vendange. Les pluies trop copieuses du début de septembre provoquèrent le développement de la pourriture grise, tandis que, d'autre part, la température quasi estivale au moment des vendanges favorisa outre mesure le départ de la fermentation qui commença dans les bossettes et dans les cuves ; dans nombre de cas il en résulta des vins involontairement cuvés.

Est-ce à dire que les 1920 furent de qualité inférieure ? non, bien au contraire, car il en existe de parfaits ; cependant, d'une manière générale, ils furent délicats, jeunes très sensibles à la casse oxydasique, et eurent surtout énormément de peine à s'éclaircir.

Au point de vue chimique, ils sont nettement supérieurs aux moyennes observées habituellement; cependant l'amplitude de variation entre minima et maxima est assez considérable.

Pour le degré d'alcool, par exemple, le maximum enregistré est de 13,3 % et le minimum 7,7 %; quant à l'acidité totale elle oscille entre 4,3 et 9,4 grammes par litre.

Les vins de 1920 présentent donc une composition chimique originale qui les empêche d'être comparés à tel ou tel autre millésime ; par eux-mêmes ils justifient le but auquel tend la statistique analytique des vins suisses, et confirment la nécessité de poursuivre ce travail durant quelques années encore.

M. Tonduz passe ensuite à sa deuxième communication qui est plutôt une démonstration de projections épiscopiques, diascopiques et microscopiques.

La Station fédérale d'Essais viticoles a fait l'acquisition d'une superbe machine à projection épidiascopique permettant de projeter indifféremment dessins, images, photographies ou diapositives.

D'autre part, en modifiant légèrement le système d'objectifs, on peut y adapter un microscope et faire ainsi de la projection microscopique.

M. Tonduz procède ensuite à la démonstration pratique des différents appareils à projection qu'il vient de décrire, lesquels ont vivement intéressé les personnes présentes.