

Au sujet des « vins naturels »

Le 1^{er} septembre dernier, le comité de l'USOE a réuni quelques Œnologues et spécialistes pour une séance sur le thème des « vins naturels ». Le but de cette démarche était de répondre aux sollicitations reçues à cet égard. Les différents intervenants ont contribué à clarifier la place que peut occuper ce type d'approche, un courant observé un peu partout en Europe.

Johannes Rösti a donné sa vision internationale par rapport aux travaux de l'OIV et a expliqué le concept de la liste positive. Philippe Hunziker a parlé du règlement de l'Union européenne de 2007 qui cadre la production biologique et l'étiquetage. Il a repris la définition de base de l'OIV sur le vin qui date de 1973 et qui n'a plus été retouchée depuis. Richard Pfister a débuté sa présentation en expliquant que lorsque le thème « vins naturels » est abordé, le premier réflexe de l'œnologue est de penser aux défauts. Il relève la différence de vision entre le monde des œnologues et de la sommellerie. Il a souhaité partager son expérience dans la dégustation des vins naturels. Noémie Graf fait partie d'un groupe de réflexion autour des vins naturels (initié par Bio Vaud) : une charte « vins naturels » est en cours d'élaboration. Pour partir dans une démarche de « vins naturels », Christian Vessaz précise qu'il faut être bio. Il met en parallèle deux visions : le vigneron qui fait des vins naturels en se rapprochant du style conventionnel et le vigneron alternatif (qui recherche la différence). En guise de conclusion, il revient sur le but qui est de proposer un vin qui est bon, qui répond aux critères qualitatifs de l'œnologie moderne et qui tend au bio le plus poussé.

Des réflexions similaires s'opèrent au sein d'autres associations d'Œnologues. Le dossier du présent numéro fait un état des lieux. La position du Collège des Recteurs des Œnologues de France est présentée en page 41.

ADHÉSION DE L'USOE À FH SUISSE

Une très bonne nouvelle pour les membres de l'USOE !

Afin de renforcer sa visibilité de la profession d'Œnologue, l'USOE a rejoint FH Suisse comme association membre à part entière.

A propos de FH SUISSE

FH SUISSE est l'association faitière nationale des diplômé-e-s de tous les domaines des Hautes écoles spécialisées. En tout, 46 organisations d'alumni et d'autres organisations, dont trois associations nationales, sont affiliées à FH SUISSE ce qui représente plus de 60'000 membres. FHSUISSE défend les intérêts des diplômé-e-s HES auprès des autorités politiques nationales et offre de nombreuses prestations et services à ses membres.

Tous les membres de l'USOE peuvent bénéficier d'offres attractives. Pour accéder à la liste des offres, il suffit d'aller sur la page « offres » du site de FH Suisse www.fhschweiz.ch/top10

Enquête internationale sur le covid-19

L'Union des Œnologues de France a lancé une enquête en 2020 auprès de l'ensemble des professionnels du vin sur la perte du goût et de l'odorat liée à la COVID-19. Les résultats de l'enquête sur l'anosmie et l'agueusie ont été annoncés lors d'une conférence de presse le 10 mars 2021.

L'étude a été menée auprès de 2'625 professionnels du vin dans 37 pays, dont principalement la France, l'Italie et la Suisse. Cette étude a livré des « résultats accablants » : près de 38 % des professionnels du vin ayant perdu le goût ou l'odorat à cause du Covid-19 déclaraient avoir été handicapés pour exercer leur métier.

Parmi les professionnels infectés par le Covid-19 (soit 2,7 % des personnes interrogées), 68 % avaient perdu l'odorat et 56 % ont souffert de troubles du goût. Selon des sources médicales, 25-30% de ces personnes pourraient avoir des séquelles à long terme. L'Union des Œnologues de France a préconisé notamment la reconnaissance de l'anosmie et l'agueusie comme maladies invalidantes et la « vaccination prioritaire des professionnels du vin ».

POSITION DU COLLÈGE DES RECTEURS DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

L'éthique de l'Œnologue, sa vocation et sa raison d'être est d'accompagner tous les types de vins produits, avec pour but d'obtenir la meilleure qualité, notamment organoleptique, dans le respect du terroir et de la protection du consommateur.

Nous nous opposons à l'appropriation du terme "nature" qui est contraire à la vraie « nature » du vin qui est d'être un produit transformé sous le contrôle du vigneron et de l'Œnologue. Son appropriation juridique dans une marque déposée ne pourrait être acceptée de fait de son caractère discriminatoire pour les vins dits conventionnels et pour son caractère non distinctif, étant entendu que la nature ne peut être l'objet d'un monopole d'une catégorie de produits tous issus de l'agriculture. Il est en revanche impératif d'accompagner l'urgence environnementale et la diminution des intrants qui animent les inquiétudes du citoyen. Les cahiers des charges viticoles à haute valeur

environnementale (HVE) et en agriculture biologique sont une réponse et leurs succès grandissants démontrent le mouvement de la filière. En revanche, la réduction des intrants en vinification, se justifiant par une attente sociétale forte, doit faire l'objet de recherches d'alternatives aux additifs décriés pour la mise en place de cahiers des charges raisonnés scientifiquement et raisonnables techniquement.

