



**JEUDI 25 JANVIER 2018**  
**JOURNÉE SUISSE D'ŒNOLOGIE**

ORGANISÉ PAR:



- 08.30 Souhaits de bienvenue**  
*Vincent Claivaz, Président d'Agrovina*  
*Conrad Briguet, Directeur CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- Session I** Présidence: Roland Riesen, *doyen HES CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 08.40 Introduction**  
*Roland Riesen, doyen HES CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 08.50 Les sulfites dans l'environnement, le métabolisme humain et le vin**  
*Ramón Mira de Orduña Heidinger, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 09.10 Gestion de l'oxygène pendant et après le conditionnement des vins pour réduire l'utilisation du SO<sub>2</sub>**  
*Julien Ducruet, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 09.30 Vins sans sulfites ajoutés: les consommateurs suisses sont-ils prêts à payer plus?**  
*Pascale Deneulin, Xavier Dupraz, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 09.50 Discussion des exposés de la session I**
- 10.00 Pause**
- Session II** Présidence: Roland Riesen, *doyen HES CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 10.20 Rôle et utilisation du glutathion comme antioxydant en œnologie: réglementations et avancées récentes**  
*Johannes Rösti, Agnès Dienes-Nagy, Frédéric Vuichard, Fabrice Lorenzini, Jean-Laurent Spring, Carole Koestel, Agroscope et Luis Taveira, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 10.40 Caractérisation et prévision du comportement oxydatif des vins: peut-on déterminer chimiquement le potentiel de garde?**  
*Benoît Bach, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 11.00 Vieillessement des vins de Chasselas: influence de l'alimentation azotée à la vigne et du processus de vinification sur la composition chimique des vins**  
*Carole Koestel, Agnès Dienes-Nagy, Pascal Fuchsmann, Jean-Laurent Spring, Fabrice Lorenzini, Johannes Rösti, Agroscope et Marilyn Cléroux, Benoît Bach, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie*
- 11.20 Discussion des exposés de la session II**
- 11.30 Conclusions et clôture**

AVEC LA COLLABORATION DE:

**Univèrre**  
excellence in glass

**HANNA**  
instruments



**DONNERSTAG, 25. JANUAR 2018**

## **SCHWEIZERISCHE ÖNOLOGIE-TAGUNG**

ORGANISIERT VON: **CHANGINS**  
haute école de  
viticulture et œnologie

**08.30 Begrüssung**

*Vincent Claivaz, Präsident Agrovina*

*Conrad Brigueat, Direktor CHANGINS, Fachhochschule für Weinbau und Önologie*

**Teil I**

Vorsitz: *Roland Riesen, Abteilungsleiter, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**08.40 Einführung**

*Roland Riesen, Abteilungsleiter, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**08.50 SO<sub>2</sub> in der Umwelt, im menschlichen Stoffwechsel und im Wein**

*Ramón Mira de Orduña Heidinger, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**09.10 Reduktion der Sulfitzugabe durch gezielte Weinbereitung**

*Julien Ducruet, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**09.30 Weine ohne Sulfitzusatz: sind die Schweizer Konsumenten bereit, mehr dafür zu bezahlen?**

*Pascale Deneulin, Xavier Dupraz, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**09.50 Diskussion der Präsentationen von Teil I**

**10.00 Pause**

**Teil II** Vorsitz: *Roland Riesen, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**10.20 Rolle und Einsatz von Glutathion als Antioxydationsmittel in der Kellerwirtschaft: Rechtliche Situation und neuste Entwicklungen**

*Johannes Röstli, Agnès Dienes-Nagy, Frédéric Vuichard, Fabrice Lorenzini, Jean-Laurent Spring, Carole Koestel, Agroscope und Luis Taveira, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**10.40 Charakterisierung des oxydativen Verhaltens von Weinen: Vorhersage der Lagerfähigkeit?**

*Benoît Bach, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**11.00 Alterung von Chasselas-Weinen: Einfluss der Stickstoffversorgung im Weinbau und der Weinherstellung auf die chemische Zusammensetzung der Weine**

*Carole Koestel, Agnès Dienes-Nagy, Pascal Fuchsmann, Jean-Laurent Spring, Fabrice Lorenzini, Johannes Röstli, Agroscope und Marilyn Cléroux, Benoît Bach, CHANGINS, FH für Weinbau und Önologie*

**11.20 Diskussion der Präsentationen von Teil II**

**11.30 Schlussfolgerungen und Schluss der Veranstaltung**

IN ZUSAMMENARBEIT MIT:

**Univèrre**  
excellence in glass

**HANNA**  
instruments