vinetur

L’Australian Wine Research Institute publie sa revue technique du printemps 2026

Elle compile des études sur l’adaptation au climat, le contrôle de la fermentation, l’oïdium et la première détection en Australie du virus GIN.

jeudi 1 octobre 2026



L’Australian Wine Research Institute a indiqué jeudi que sa revue technique du printemps 2026 est désormais disponible, offrant aux viticulteurs, aux vinificateurs et aux chercheurs un nouveau condensé d’études récentes en viticulture et en œnologie, ainsi que les dernières publications produites par l’institut.

La revue a été publiée par l’AWRI Library, également connue sous le nom de John Fornachon Memorial Library, à Wine Innovation Central, à Urrbrae, en Australie-Méridionale. Selon l’institut, ce numéro a été préparé par le scientifique viticole et fellow émérite de l’AWRI Dr Peter Dry, ainsi que par Matt Holdstock, spécialiste de l’engagement. La publication a pour objectif de réunir des recherches sélectionnées susceptibles d’influer sur la gestion du vignoble, les pratiques de fermentation, la stabilité des vins, la lutte contre les maladies et l’adaptation aux contraintes climatiques.

Au cœur de ce nouveau numéro figure une synthèse des recherches récentes de l’AWRI. Parmi les articles mis en avant, on trouve « Harvesting insights from recent advances in yeast genomics for predictable and precision wine fermentation », publié dans Current Opinion in Biotechnology. Dans cette revue, Dariusz Kutyna et Isak Pretorius examinent comment le génie génétique a modifié la biologie des levures œnologiques et le développement des souches. L’article évoque également les chromosomes synthétiques de levure comme une étape vers un eucaryote entièrement synthétique, une avancée susceptible d’avoir de larges implications pour la fermentation de précision dans le secteur du vin.

La revue de l’AWRI met également en avant un article pratique sur la gestion des maladies, « Ask the AWRI: Powdery mildew - catch it early or chase it all season », publié dans Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker. Le sujet traite de l’un des problèmes les plus persistants dans les vignobles et reflète le mélange, dans la revue, de science avancée et de conseils de terrain appliqués. Parmi les autres éléments liés à l’AWRI figurent dans ce numéro une étude croisée randomisée contrôlée publiée dans Food & Function sur le pain enrichi en farine de châtaigne et la réponse glycémique postprandiale chez des adultes en bonne santé, un article dans Fermentation sur l’utilisation de la température pour limiter Hanseniaspora uvarum pendant la fermentation spontanée du vin, ainsi qu’un article de FEMS Yeast Research

intitulé « Uncorking wine yeast genomics from grape to glass ».

La partie viticulture du nouveau numéro accorde une grande place à la résilience du vignoble, à la gestion des mauvaises herbes, au risque sanitaire et à l'adaptation au climat. L'une des études mises en avant, publiée dans OENO One, évalue les couverts végétaux sous le rang dans des vignobles de Riesling et compare la fétuque rouge, le thym sauvage, le black medic et un mélange commercial d'herbes avec la végétation spontanée, le travail mécanique du sol et les traitements herbicides. L'étude se concentre sur la maîtrise des mauvaises herbes ainsi que sur les effets possibles sur le rendement et la qualité du raisin, des questions centrales pour l'économie et la durabilité du vignoble.

Un autre article mis en avant examine l'ombrage de la canopée comme stratégie pour protéger la composition des baies en situation de déficit hydrique. Cette étude, publiée dans Environmental and Experimental Botany, s'appuie sur des travaux menés dans la vallée de Yakima, dans le sud-est de l'État de Washington, sur des vignes de Cabernet Sauvignon franc de pied âgées de 12 ans. En distinguant les effets directs et indirects du déficit hydrique, la recherche s'ajoute à un ensemble croissant de travaux visant à aider les régions viticoles à gérer des conditions plus chaudes et plus sèches.

La revue renvoie également les lecteurs à un rapport sur la première détection en Australie du virus GIN, une avancée susceptible d'attirer une attention soutenue de la part des viticulteurs et des exploitants de pépinières. Cet élément paraît dans Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker. La sélection viticole comprend aussi des articles sur l'importance des études de terrain à long terme pour l'adaptation au changement climatique, la succession microbienne de la pépinière au vignoble et son effet sur le rendement des jeunes parcelles, les pratiques de taille et les maladies du tronc de la vigne, ainsi que le recours à l'« idling » du vignoble comme alternative à la mise en sommeil afin de préserver la qualité et la longévité du vignoble.

Dans la partie œnologie, l'AWRI a rassemblé des études consacrées aux performances de fermentation, à la gestion de l'acidité, à la stabilité des vins, à la réduction du degré alcoolique, au conditionnement et à la valorisation des sous-produits de cave. L'un des articles mis en avant, publié dans VITIS Journal of Grapevine Research, étudie l'impact

de l’ajout d’acide fumarique dès les premières étapes de la production du vin. L’étude examine la manière dont cet ajout affecte la viabilité et le comportement fermentaire de souches de Saccharomyces cerevisiae et d’autres espèces de levures utilisées en vinification.

Une autre étude, publiée dans Foods, examine l’alginate de sodium comme auxiliaire technologique pour réduire les teneurs en calcium du vin et éventuellement diminuer le risque d’instabilité tartrique liée au calcium. La revue inclut également des travaux sur l’évaluation de la qualité du vin dans le verre et dans des emballages alternatifs pendant le stockage, la bioacidification à l’aide de souches de levures ciblant la dégradation de l’acide malique, la désalcoolisation du vin par pervaporation, la valorisation du marc de raisin pour une utilisation dans la fermentation malolactique et le collage, ainsi qu’une revue des stratégies émergentes de vieillissement en bouteille et d’affinage du vin.

La publication de la revue technique du printemps 2026 reflète le rôle plus large de l’AWRI en tant que centre de recherche et d’information pour le secteur vitivinicole australien. L’institut a indiqué que les membres de la bibliothèque peuvent accéder à une base de données contenant plus de 734 revues et magazines numériques et mettre en place des alertes dans les principaux domaines d’intérêt. Il a également précisé que les services de bibliothèque sont fournis gratuitement à tous les viticulteurs et vinificateurs australiens, un point qui souligne la vocation pratique de la revue comme outil de transfert de connaissances pour la filière, plutôt que comme une publication destinée uniquement aux lecteurs universitaires.

L’AWRI a indiqué que les services d’information sont assurés par l’institut et la John Fornachon Memorial Library. Ce travail est financé par Wine Australia, au moyen des prélèvements sur les viticulteurs et les vinificateurs ainsi que de fonds de contrepartie du gouvernement australien. L’institut fait également partie du Wine Innovation Cluster à Adélaïde.

La revue technique complète du printemps 2026 est disponible sur le site de l’AWRI Library, où les lecteurs peuvent accéder au numéro et suivre les liens vers les articles de revue et les publications professionnelles mis en avant.