vinetur

Des chercheurs taïwanais mettent au point des techniques viticoles adaptées au climat subtropical

L'équipe du NKUHT développe des protocoles innovants utilisant des hybrides de raisins locaux, défiant les traditions européennes et obtenant une reconnaissance internationale pour Taïwan.

mardi 10 mars 2026



Taïwan s'efforce de redéfinir sa place dans l'industrie viticole mondiale en se concentrant sur l'innovation scientifique et l'adaptation locale. Le climat subtropical du pays, marqué par une forte humidité, des précipitations abondantes et des typhons fréquents, a historiquement rendu difficile la production de vin selon les méthodes européennes traditionnelles. Les premières vinifications taïwanaises s'appuyaient sur des cépages et des techniques de fermentation adaptés à ces conditions, mais au fil du temps, ces pratiques ont été largement abandonnées au profit de modèles importés qui ne s'adaptaient pas toujours à l'environnement local.

Une équipe de recherche de l'Université nationale d'hôtellerie et de tourisme de Kaohsiung (NKUHT), dirigée par le professeur associé Chen Chien-Hao, adopte aujourd'hui une approche différente. Au lieu d'essayer de reproduire les styles de vin européens, l'équipe utilise la science œnologique moderne pour développer des méthodes qui fonctionnent avec le climat et les variétés de raisin uniques de Taïwan. L'accent est mis sur les cépages interspécifiques tels que le Black Queen et le Golden Muscat. Ces variétés sont des hybrides entre Vitis vinifera et des espèces de raisin américaines, ce qui les rend plus résistantes au climat de Taïwan, mais pose également des problèmes en termes d'arômes, d'équilibre des saveurs et de persistance.

Pour résoudre ces problèmes, l'équipe du NKUHT a créé des protocoles de production adaptés à l'environnement taïwanais. Ils utilisent des processus de fermentation et des traitements thermiques contrôlés, combinés à des analyses physicochimiques et sensorielles détaillées. En mesurant des facteurs tels que la persistance des arômes, la douceur, l'équilibre acidité-alcool et la structure générale des saveurs, ils ont développé des styles de vins fortifiés et doux qui reflètent le terroir local tout en obtenant un profil gustatif harmonieux.

Le professeur Chen apporte l'expérience de sa formation en Europe et de sa participation à des concours internationaux de vins. Les travaux de l'équipe ont été publiés dans des revues à comité de lecture et reconnus au niveau international. Cette validation scientifique conforte l'idée qu'il est possible de produire du vin de qualité en dehors des régions traditionnelles, sans se contenter de copier les méthodes établies.

La recherche contribue également à un débat plus large sur la façon dont les régions viticoles non traditionnelles peuvent maintenir leurs propres cultures de fermentation dans un marché mondial qui favorise souvent la normalisation. L'exemple de Taïwan montre que la rigueur scientifique peut aider à préserver l'identité régionale, même dans des conditions environnementales difficiles. Le projet démontre que l'authenticité dans la vinification n'exige pas l'imitation, mais peut être atteinte par l'innovation enracinée dans les réalités locales.