

Communiqué,
Le 9 novembre 2009

KATHARINA ZOTT,

LAUREATE DU GRAND PRIX 2009 DE L'ACADEMIE AMORIM

La Cave coopérative de Beaumes de Venise a accueilli le 6 novembre dernier la cérémonie de Remise de Prix de l'Académie Amorim et célébré la jeune Dr Katharina Zott, lauréate du Grand Prix 2009 pour ses travaux sur « **Les levures non-Saccharomyces** » dont le rôle apparaît, à la lumière de cette thèse, plus positif qu'à prime abord.

Cette remise de Prix a été l'occasion, pour l'Académie Amorim, d'ouvrir le débat* sur un thème d'actualité « **La consommation de vin au carrefour des contractions : état des lieux, propositions, remèdes et solutions** » qui a donné lieu à des échanges animés pour démêler les contradictions entre une législation répressive et une volonté de promouvoir l'oenotourisme.

KATHARINA ZOTT, GRAND PRIX 2009 DE L'ACADEMIE AMORIM



« Les levures non-Saccharomyces : dynamique, caractérisation et interaction avec Saccharomyces durant les étapes pré-fermentaires et la fermentation alcoolique »

Ce sujet, innovant et d'actualité, confirme l'importance de l'écosystème lévurien pendant les premières étapes de la vinification et met en évidence la complexité de celui-ci.

Contrairement à la pensée établie, la candidate montre la présence de levures *non-Saccharomyces* tout au long de

la macération pré-fermentaire et de la fermentation alcoolique.

Il ressort de ces travaux novateurs que les levures *non-Saccharomyces* ne sont pas aussi indésirables que nous le pensions. Au contraire, elles participent à l'élaboration complexe des arômes des vins, notamment des vins blancs. En effet, Katharina Zott démontre pour la première fois, que les levures *non-Saccharomyces* peuvent être à l'origine d'arômes de type buis et surtout pamplemousse.

Ces travaux mériteraient d'être poursuivis tant les premiers résultats ouvrent de grandes perspectives de recherches dont l'intérêt, pour le monde du vin, est certain : le contrôle de la diversité lévurienne lors des premières étapes de la vinification, comme exposé par Katharina Zott, peut contribuer à faire apparaître de nouveaux arômes, et ainsi améliorer la qualité de nos Vins.

Née en 1980 à Augsburg (Allemagne), Katharina Zott a rejoint l'Université Bordeaux 2 en 2005 pour y poursuivre ses études. En 2008 elle obtient un Doctorat, mention Sciences de la vie et de la santé. Depuis près d'un an elle a rejoint l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin où elle effectue entre autre des recherches en microbiologie des vins.

L'Académie Amorim (www.academie-amorim.com) regroupe des personnalités du monde vin et a pour vocation de décerner des bourses de soutien à la recherche en œnologie ou à tous travaux pouvant concourir à une meilleure connaissance du vin. Elle a également vocation à ouvrir le débat sur les grandes questions d'actualité touchant le secteur viti-vinicole.

* Le compte-rendu du débat et la synthèse des travaux primés sont consultables sur le site de l'Académie Amorim à l'adresse www.academie-amorim.fr

Contact presse :

Emilie Loubié – T. 01 40 26 11 40 – e.loubie@yeswecan-pr.eu