

Communiqué de presse  
21 Janvier 2010

## CONCOURS 2010 DE L'ACADÉMIE AMORIM APPEL À CANDIDATURES

**Vous êtes chercheur en œnologie, économiste, juriste, historien, sociologue...**

L'Académie Amorim lance un **appel à candidatures international** pour le(s) prix qu'elle décernera en novembre prochain en faveur de la recherche en œnologie et pour promouvoir les connaissances sur le vin et son environnement :

**Le Grand Prix, d'une valeur de 5 000 euros**

**Le Prix Chêne-Liège, d'une valeur de 3 000 euros**

**Le Prix du Fondateur, d'une valeur de 3 000 euros**

Depuis 1992, l'Académie Amorim récompense chaque année un chercheur ou une équipe de chercheurs ayant publié une thèse, des travaux ou des ouvrages récents traitant de l'œnologie ou du liège, à partir d'études scientifiques, ethnologiques, sociologiques, juridiques, économiques, littéraires ou sémiologiques.

Les candidats peuvent retirer dès à présent le règlement du concours 2010 et le dossier d'inscription sur internet [www.academie-amorim.com](http://www.academie-amorim.com) ou par simple demande écrite, téléphone, fax ou e-mail auprès du secrétariat de l'Académie Amorim :

Académie Amorim – C/o YESwecan  
12 rue Vivienne – 75002 Paris

T. +33 (0)1 40 26 11 40 – F. +33 (0)1 40 26 11 61 – [information@academie-amorim.com](mailto:information@academie-amorim.com)  
L'enregistrement des candidatures sera clos le **21 mai 2010**.

La liste complète du jury, qui est rejoint cette année par le journaliste **Bernard Burtschy**, est consultable sur le site Internet : [www.academie-amorim.com](http://www.academie-amorim.com), de même que tous les travaux primés. La remise des Prix du concours 2010 aura lieu au mois de novembre en présence des membres de l'Académie Amorim, des précédents lauréats, de la presse et de personnalités du monde viti-vinicole.



En 2009, le Grand Prix a été attribué à **Katharina Zott**, Docteur en Oenologie pour sa thèse sur les « **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, Katharina Zott montre la présence de levures *non-Saccharomyces* tout au long de la macération pré-fermentaire et de la fermentation alcoolique.

Les ouvrages des lauréats sont disponibles sur le site [www.academie-amorim.com](http://www.academie-amorim.com) et les photos disponibles sur demande auprès du service presse.

**Contacts presse : Agence YESwecan**

T. 01 40 26 11 40 - F. 01 40 26 11 61

Emilie Loubié  
[e.loubie@yeswecan-pr.eu](mailto:e.loubie@yeswecan-pr.eu)

Julie Thudin  
[j.thudin@yeswecan-pr.eu](mailto:j.thudin@yeswecan-pr.eu)