

DEGUSTATION DE BAIES

La dégustation de baies est un très bon moyen de vérifier et suivre l'évolution de la maturité des parcelles. Elle doit être régulière, avec des notes de dégustation écrites et conservées (traçabilité).

Pour chaque baie :

- faire un examen visuel de la baie
 - écrasement, égrenage, couleur.
- séparer pulpe, pépins, pellicule.
- déguster la pulpe
 - adhérence pulpe / pellicule, sucres et acidité, arômes.
- écraser la pellicule.
- déguster la pellicule
 - tanins, acidité, astringence, arômes.
- compter le nombre de pépins
 - plus il y a de pépins et
 - plus le poids de la baie est important,
 - moins les pépins sont mûrs,
 - moins les raisins sont mûrs (peu de sucres, forte acidité totale)
 - Les pépins représentent 1 à 6 % du poids des baies et 20 à 28 % des polyphénols totaux, leur nombre moyen par baie est généralement :
 - de 1,8 à 2,2 sur Merlot,
 - de 1,4 à 1,8 sur Cabernet.
- déguster les pépins
 - astringence et arômes :
 - verts et astringents : ils ne sont pas mûrs,
 - goût « noisette » : indique la maturité.

La fiche téléchargeable « dégustation de baies » facilite la dégustation et la prise de notes.

La comparaison des fiches de dégustation d'une semaine à l'autre permet d'évaluer l'évolution de la maturité sur une parcelle.