

SAQ

Le suivi aval de la qualité des Vins de Corse 2010 -2011

Extrait des résultats

Le CIVC, a confié le « Suivi Aval Qualité », au CRVI de Corse.

Fonctionnement du SAQ

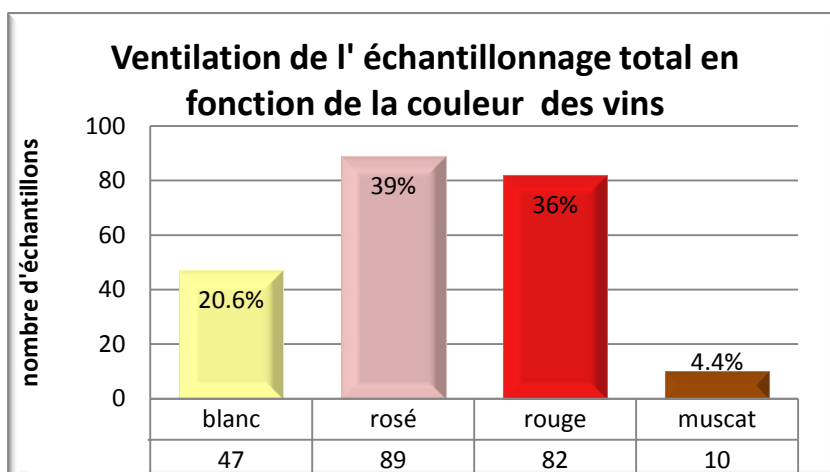
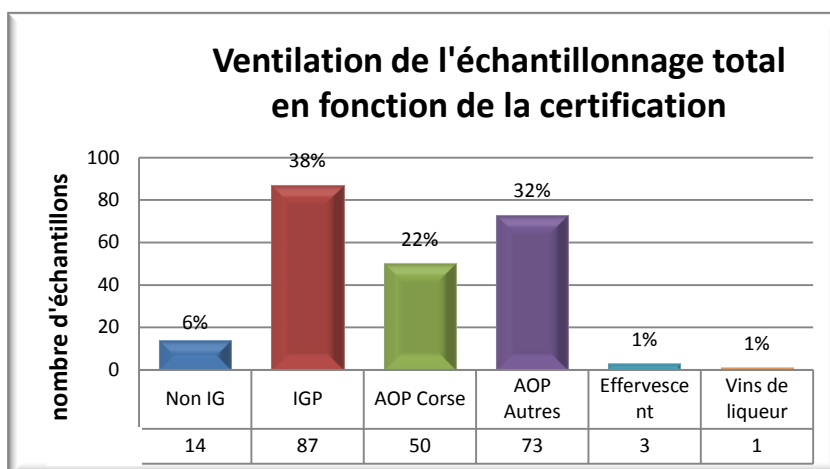
Des vins corses ont été prélevés par certification et par couleur. Il n'y a pas de limite supérieure de prix. Tous les millésimes proposés à la vente peuvent être prélevés. Pour le SAQ 2010-2011, seul le conditionnement 75 cl est retenu.

Différents circuits de commercialisation et de distribution sont concernés par ces prélèvements (GMS, caviste, caves coopératives). Il n'y a pas d'achat effectué en caves particulières.

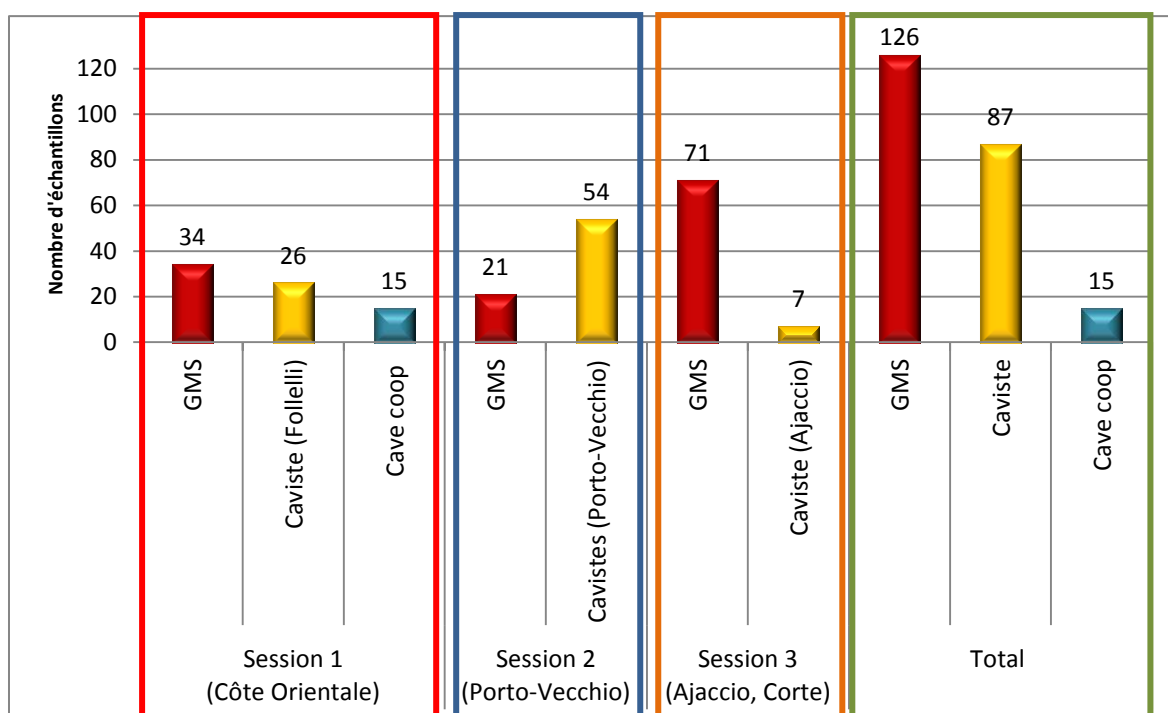
Les achats ont été rythmés selon la saison touristique (haute, moyenne et basse saison), en fonction des régions (Côte orientale, Porto-Vecchio, Ajaccio/ Corte) et répartis en 3 sessions (31/05/2011, 26/07/2011 et 31/01/2012).

Ventilation de l'échantillonnage total

- 228 vins achetés
- Majoritairement des IGP rosés (35 vins) et des IGP rouges (31 vins).

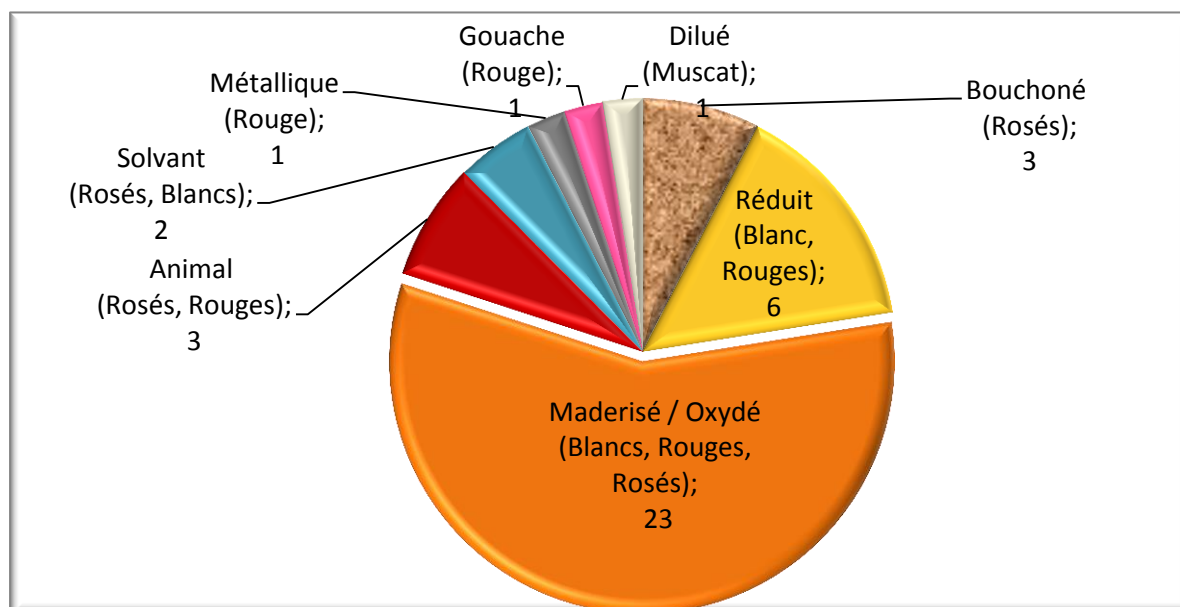


Répartition géographique des prélèvements par circuit commerciaux



La majorité des vins ont été achetés en grande et moyenne surface.

Les défauts identifiés pour les vins non conformes



- Problème majoritaire quelle que soit la couleur et l'appellation: Oxydation (évent, rancio, usé avec perte d'arôme...)
- Problème de bouchons présents seulement dans catégorie « Non IG » et « IGP » et les vins rosés.
- Les échantillons non conformes sont moins nombreux dans les vins rouges.
- Les vins blancs présentent autant de problème de réduction que d'oxydation.