

VINIFICATION SIMPLIFIÉE

The Festa Way

Édition française

par

**Rossana Di Zio
Magnotta**

Festa  Juice
juice for great wine



Rossana Di Zio Magnotta est titulaire d'un diplôme de technologue de laboratoire agréée du Toronto Institute of Medical Technology.

Elle a travaillé au Humber Memorial Hospital où elle s'est spécialisée en microbiologie, biochimie et hématologie.

Comme présidente de la Société des jus Festa, elle avait constaté que de nombreuses personnes qui faisaient leur vin à domicile n'avaient que des connaissances insuffisantes de l'art de faire du vin et hésitaient à demander de l'aide. Cela lui donna l'idée d'écrire et de publier *The Festa Way*, manuel clair et concis sur l'art de faire du vin chez soi. Depuis la première édition qui remonte à 1988, des milliers d'exemplaires de *The Festa Way* vendus partout au pays ont aidé les gens à faire eux-mêmes leur vin.

Copyright ©1988 par Rossana Di Zio Magnotta.

Tous droits réservés. Ce livre ne peut être reproduit ni en entier ni en partie par un procédé mécanique, photographique ou électronique ou sous forme d'un enregistrement phonographique, ni être conservé en mémoire dans un système d'extraction, ni être transmis ou être autrement copié pour usage public ou privé.

Festa Juice

271, Chrislea Road
Vaughan (Ontario)
Canada L4L 8N6

Imprimé au Canada

ISBN: 0-9681404-0-8

Index



Table des matières

Les jus Festa : Historique	4
<i>Faire du vin est un art. Nous pouvons tous être des artistes</i>	5
<i>Bienvenue dans le monde des jus Festa</i>	5
<i>Vins rouges</i>	5
<i>Vins blancs</i>	5
<i>Vins rosés</i>	6
Les six étapes de la fabrication du vin.	6
<i>Vendange</i>	7
<i>Fouillage et pressurage</i>	7
<i>Fermentation</i>	7
<i>Clarification</i>	7
<i>Maturation</i>	7
Le goût est une question de préférence personnelle	8
Mots et conseils concernant la fabrication du vin.	9
<i>Stérilisation</i>	9
<i>Hydromètre</i>	9
<i>Bouchons de fermentation</i>	9
<i>Fermentation</i>	10
<i>Soutirage</i>	11
Ce qu'il vous faut pour fabriquer un vin qui remportera un prix.	12
Contenants utilisés dans la fabrication du vin	13
Mise en bouteilles	14
Entreposage	15
Marche à suivre	16
Marche à suivre – Raisins avec peaux.	17
Fiche de vin – Observations.	18
Magnotta – Une histoire de succès canadienne	24

Les jus Festa

Historique



La Société des jus Festa est une filiale à cent pour cent de la Magnotta Winery Corporation. Magnotta Winery et Festa Juice se sont donné pour mission d'offrir à leurs clients l' « Excellence à un prix abordable » et un engagement total envers l'innovation, la qualité et la valeur.

En 1987 Rossana Di Zio Magnotta devint présidente fondatrice de la Société des jus Festa. Avec son mari Gabe, elle constitua la Société des jus Festa en société, dans le but de fournir du jus de raisin, du matériel et leur expérience à ceux qui faisaient leur vin à domicile. Une des premières tâches de Rossana fut de faire les plans de son propre laboratoire professionnel qu'elle installa dans les bureaux de Jus Festa. Elle y offrait gratuitement des analyses chimiques des vins à ses clients qui cherchaient à atteindre l'excellence. Pendant toute l'année elle tenait des séminaires sur la fabrication du vin pour ses clients qui avaient des difficultés.

La Société des jus Festa est une des principales entreprises de l'Ontario qui approvisionnent en jus frais, en fournitures et en matériel ceux qui font leur vin eux-mêmes. La société doit sa réputation au fait que ses clients gagnent des médailles à des concours de vin internationaux. Nombreux sont ceux qui pensent que ce livret est à l'origine de la croissance spectaculaire de Festa. Il a servi partout de guide à des milliers de clients de Jus Festa et à ceux qui font leur vin à domicile.



***Faire du vin
est un art.
Nous pouvons
tous être des
artistes.***

***Bienvenue
dans le monde
des jus Festa.***

Les vigneronns ont tendance à donner un air mystérieux à leur métier. Ils cherchent à effaroucher pour décourager les gens à s'enquérir sur les secrets de leur art. Toutefois, déguster et partager avec fierté des vins que l'on a fait soi-même et dont les bouteilles portent l'étiquette et les armoiries de sa famille est un des plus grands plaisirs de la vie.

En italien « Festa » signifie « Fête », « Festival » ou « Petite fête », toutes des occasions joyeuses pleines d'entrain où l'on partage sa joie en compagnie. Chez Festa nous faisons plus que vous donner simplement une ou deux pages d'instructions; nous voulons vous transmettre notre expérience en fabrication de vin. Le procédé n'est ni mystérieux ni compliqué.

En travaillant ensemble, nous vous fournissons une gamme complète de services et de matériel pour produire des vins excellents à des prix étonnamment peu élevés. Avec nos méthodes simples et modernes vous transformerez les jus Festa en des vins qui surpasseront toutes vos attentes.



C'est avec grande fierté que nous pouvons annoncer que ceux qui ont fait du vin avec les jus Festa ont remporté de nombreuses médailles d'or, d'argent et de bronze dans des compétitions locales et internationales.

Faire du vin selon le « Festa Way » peut devenir un passe-temps fascinant qui vous vaudra des heures de plaisir.

Vins rouges :

Les vins rouges proviennent de la fermentation complète de raisins rouges. L'intensité de la couleur et du bouquet s'obtiennent en variant la durée de la macération des raisins, peaux comprises.

Vins blancs :

Les vins blancs secs proviennent de la fermentation de raisins blancs ou rouges. Les raisins sont pressés pour en extraire le moût (ou jus) pour empêcher les peaux de donner leur coloration ou pigmentation.



Vins rosés :

La plupart des vins rosés se différencient par leur couleur et également par la méthode de vinification utilisée pour traiter les différents cépages.

A) Vins rosés élaborés comme des vins blancs :

sont faits de raisins rouges, mais selon les techniques d' « éraflage » et de « pressurage » que l'on emploie pour les vins blancs. En général, les raisins à couleur plus claire qui sont utilisés sont ceux qui ont une pigmentation « jaunâtre » plus forte.

B) Vins rosés produits par macération partielle (élaborés comme des vins rouges) :

sont faits de raisins blancs ou rouges mais selon des techniques qui sont plus proches de celles utilisées pour les vins rouges; les macérations des peaux toutefois sont très brèves et partielles afin de n'extraire qu'une partie limitée de la pigmentation. Ces vins rosés ont une couleur plus sombre avec des teintes de pourpre et de bleu.

C) Vins rosés produits par coloration :

sont faits en mélangeant une petite quantité de vins rouges à des vins blancs afin d'obtenir la teinte désirée. Le meilleur exemple est le champagne rosé dont la couleur est obtenue en mélangeant de petites quantités de « pinot noir » à du chardonnay ou du pinot blanc.

Les six étapes de la fabrication du vin :

On peut dire en général que le processus de la production du vin comprend six étapes : vendange, foulage, pressurage, fermentation, clarification et maturation.

Vendange :

Le vin peut être fait à partir de nombreuses variétés de raisins. Certaines variétés comme le riesling, le chardonnay et le sauvignon blanc produisent des vins blancs, d'autres comme le cabernet sauvignon, le merlot et le pinot noir produisent des vins rouges. Le vin blanc est produit en laissant fermenter seulement le jus des raisins; pour le vin rouge, on laisse fermenter le jus des raisins, peaux comprises, afin d'en extraire la couleur. Les peaux donnent au vin rouge du tanin ainsi que d'autres propriétés.

Les jus Festa récoltent des raisins dans quelques-unes des meilleures régions viticoles du monde dont l'Argentine, le Chili, l'Italie, la Californie, l'État de Washington et l'Oregon.



Fouillage et pressurage :

Immédiatement après la vendange, on place les raisins dans un fouloir pour les égrapper, fendre les peaux et enlever les queues. On comprime ensuite les raisins dans des presses pneumatiques ou électriques qui fonctionnent en faisant gonfler un sac de caoutchouc qui comprime doucement les raisins contre un cylindre et les écrase pour séparer le jus des peaux, des pépins et de la pulpe.

Le fouillage et le pressurage sont terminés quelques heures après la vendange. Ces processus évitent d'impartir au vin des goûts surs ou rances à cause des peaux et des pépins qui ne sont pas déchiquetés. Malheureusement de nombreuses presses utilisées sur place pour fouler ne recourent pas à ce processus.

Nos oenologues analysent le jus, et ensuite le mélangent et l'équilibrent avec talent. La teneur en alcool sera de 11,5 à 12 %; l'acidité atteindra 5,0 à 6,0 % pour les vins rouges, et 6,0 à 7,5 % pour les vins blancs. Ce n'est qu'après cette mise au point méticuleuse que les jus Festa sont placés dans des seaux de 21 litres munis de couvercles de sécurité et entreposés dans des réfrigérateurs-chambres à la température de 0 °C/32 °F; ils sont alors prêts à être fournis à nos clients pour être transformés en vins fins.

Fermentation :

La quatrième étape est celle de la fermentation. La levure, celle qui est présente sous forme naturelle dans la peau des raisins, ou celle qui est ajoutée par le viticulteur, transforme le sucre du jus (« moût ») en alcool et en bioxyde de carbone.

Clarification :

Processus qui sert à enlever les cellules de levure mortes et les sédiments après la fermentation.

Maturation :

Pour la plupart d'entre nous, la maturation est l'étape la plus difficile. Elle consiste non à boire le vin, mais à le mettre en réserve dans une cuve, un tonneau ou des bouteilles où il subira des changements chimiques positifs. Certains vous diront que l'on peut boire un vin après quatre à six semaines mais, en général, plus un vin a vieilli, meilleur il sera.



Le goût est une question de préférence personnelle

Le caractère d'un vin change avec le temps. Les arômes primaires des fruits se transforment progressivement pour former les bouquets du vin. Les caractères du bois s'harmonisent avec les sensations d'arôme et de bouquet; les raisins rouges deviennent plus bruns, et les blancs plus dorés. Dans les vins rouges, l'astringence diminue à mesure que les tanins s'intègrent; le vin devient alors plus doux et est plus agréable à boire. La douceur apparente peut devenir plus nette.

Tout dépend de vos goûts personnels. Vous préférez ou bien les goûts primaires des fruits plus jeunes, ou bien la complexité qui augmente avec le vieillissement. Vous devriez toujours conserver une partie du vin que vous fabriquez vous-même afin de le laisser vieillir longtemps.



Mots et conseils concernant la fabrication du vin

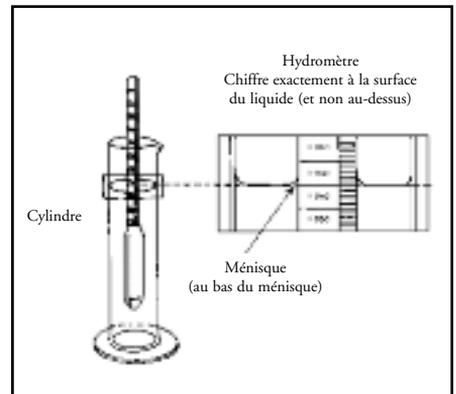


◆ *Stérilisation*

La stérilisation est le processus qui élimine la prolifération des bactéries nuisibles et des levures sauvages. Vous devez stériliser TOUT votre équipement avec du métabisulfite. Vous pouvez en acheter sous forme d'une poudre en doses préportionnées; la poudre est facile à dissoudre dans un gallon d'eau du robinet. Après avoir nettoyé votre matériel de fabrication de vin avec cette solution stérilisante, NE LE RINCEZ PAS AVEC DE L'EAU DU ROBINET. La solution de métabisulfite est réutilisable et vous pouvez l'employer pendant six mois.

◆ *Hydromètre*

L'hydromètre est un appareil qui sert à mesurer la quantité de sucre dans votre jus ou vin. Cette quantité est mesurée en degrés de densité. Laissez flotter l'hydromètre dans le cylindre et faites-le tourner en le tenant entre le pouce et l'index pour déloger les bulles



d'air qui pourraient être accrochées aux côtés. Ces bulles risquent de provoquer des erreurs dans les résultats. Avec les yeux à la hauteur de la surface du liquide, regardez l'endroit exact où la tige de l'hydromètre émerge du liquide. La tension à la surface fait monter le liquide un peu au-dessus de la tige pour former une petite courbe appelée « ménisque ». Ignorez le ménisque et lisez le chiffre de l'échelle exactement à l'endroit où le liquide, quand il est de niveau, doit s'entrecroiser avec la tige de l'hydromètre.

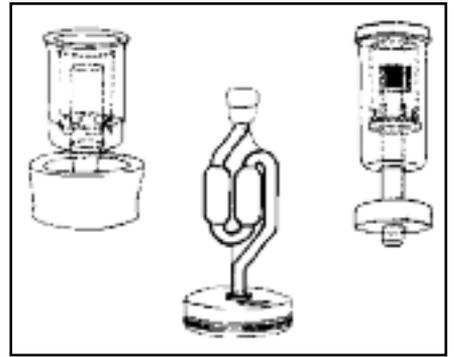
◆ *Bouchon de fermentation*

Les bouchons de fermentation sont indispensables à la fabrication du vin. Grâce à leur forme ils permettent au gaz de fermentation (CO₂) de s'échapper tout en empêchant l'air (O₂), l'ennemi numéro un du vin, de pénétrer dans votre contenant. Les jus Festa offrent tout un choix de bouchons en plastique à des prix raisonnables... un petit investissement qui vous donnera de magnifiques résultats.

Dans chaque bouchon, versez de la solution stérilisante jusqu'à la ligne qui est clairement marquée. Vous empêcherez les bactéries de



se former quelques jours plus tard. La solution stérilisante dans le bouchon durera un mois environ; remplacez-la alors par une solution fraîche. Les concentrations de dioxyde de soufre (c.-à-d. la solution de métabisulfite) diminuent au cours de la fermentation, ce qui explique pourquoi les bactéries prolifèrent probablement à nouveau vers la fin du processus de fermentation. En changeant la solution tous les mois vous maintiendrez la teneur en dioxyde de soufre au niveau approprié. Une bonne méthode consiste à utiliser des bouchons de fermentation pendant tout le processus de la vérification, et d'en installer sur les contenants que vous utiliserez pour laisser vieillir votre vin (p.ex. touries et dames-jeannes).



◆ *Fermentation*

La fermentation commence quand la levure de vin transforme le sucre du jus de raisin en alcool et en gaz carbonique. Ce gaz s'échappe en passant par le bouchon de fermentation; seul l'alcool reste dans le jus qui est en train de devenir du vin.

Pour obtenir des résultats satisfaisants, il est extrêmement important jusqu'à la fin de la fermentation de régler la température en permanence entre 21 à 24 °C/70 à 75 °F. Évitez de soutirer ou de transférer votre vin dans un endroit plus frais (cave à vin ou garage) quand le vin est encore sucré. L'hydromètre vous indiquera le moment adéquat pour transférer le jus dans un endroit plus frais (en général quand il marquera une densité de 0,990 à 0,992).

Si vous avez des doutes, ATTENDEZ. Téléphonnez au laboratoire des Jus Festa au (905) 738-5550 pour demander des conseils à un spécialiste. Le personnel des Jus Festa répondra à toutes vos questions.

À la fin de l'automne et en hiver, ne laissez jamais fermenter votre vin dans des caves ou des garages où les températures sont

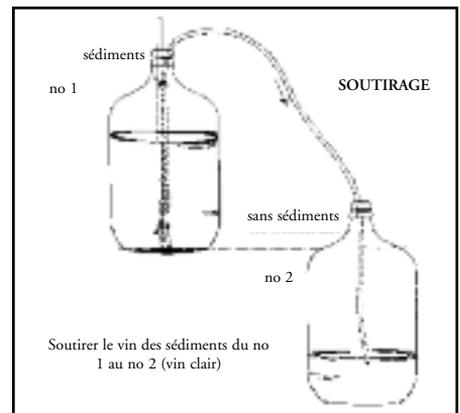


inférieures à 21 °C/70 °F. À basse température la levure devient inactive ou peut être détruite, arrêtant ainsi le processus de fermentation et produisant un vin sucré. À la fin du printemps ou en été, lorsque les températures s'élèvent à 21 °C/70 °F ou davantage, le vin peut se remettre à fermenter. Il sera certainement mauvais, et les contenants ou les bouteilles risquent d'éclater.

Les températures basses détériorent le vin, et il en est de même pour les jus qui ne doivent pas fermenter à des températures de plus de 30 °C/86 °F. Les températures élevées détériorent la levure et produisent un vin doux.

◆ *Soutirage*

Le moment où vous devez soutirer votre vin est une question de préférence personnelle. Lorsque le processus de la fermentation est terminé (c.-à-d. quand l'hydromètre indique une densité de 0,992 ou moindre), le vin est prêt pour un PREMIER soutirage.



L'hydromètre vous servira de guide, tout comme le goût du vin. Nous vous rappelons que plus un vin est sec, plus il sera stable. Le soutirage consiste à transvaser le vin du contenant original dans un autre, mais en laissant le sédiment dans le premier contenant. Le vin dans le second contenant sera un vin clair. Vous pouvez maintenant mettre les sédiments au rebut.

Pour le soutirage, placer le second contenant à un niveau plus bas que le premier pour empêcher les sédiments de pénétrer dans le tuyau. Si vous n'avez pas de tuyau spécial, attachez une baguette propre à l'extrémité du tuyau à un pouce ou deux. Aspirez l'air qui se trouve dans le tuyau jusqu'à ce qu'il se remplisse de vin. Introduisez alors rapidement le tuyau rempli de vin dans le second récipient.

Ce qu'il
vous faut pour
fabriquer un vin
qui remportera
un prix



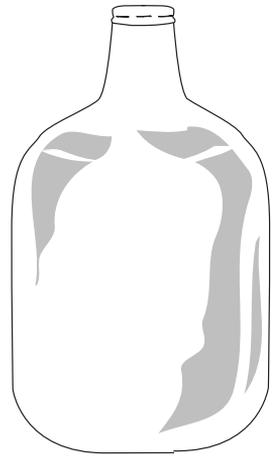
1. **Jus Festa**
 - Un grand choix à votre disposition
2. **Récipient**
 - Cruche d'un gallon, tourie, dame-jeanne ou fût
3. **Tuyau de siphonnage**
 - Pour transvaser le vin d'un contenant dans un autre
4. **Entonnoir**
 - À la dimension du contenant
5. **Poudre stérilisante**
 - Pour supprimer les levures sauvages et les bactéries
6. **Fermeture de fermentation**
 - Pour empêcher l'oxygène et les bactéries de gâter le jus, et permettre au gaz carbonique de s'échapper durant la fermentation.
7. **Hydromètre**
 - Pour mesurer la teneur en sucre
8. **Thermomètre**
 - Essentiel pour maintenir le jus en fermentation à une température constante
9. **Antioxydant**
 - Pour empêcher le vin de s'oxyder
10. **Passoire**
 - Pour séparer les peaux des raisins du jus de raisin

**Contenants
utilisés dans
la fabrication
du vin**

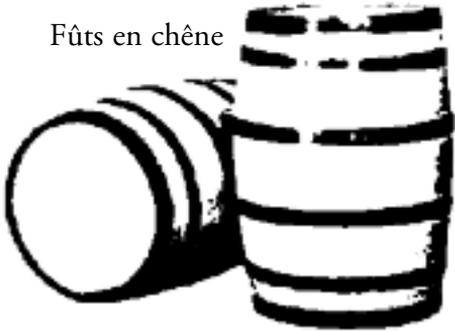


23 ou 25 litres
Seau en plastique

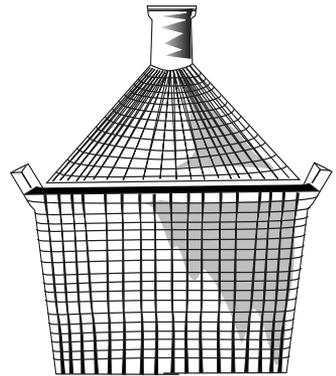
Tourie
(diverses dimensions, en
verre ou en plastique)
19 litres
23 litres



Fûts en chêne



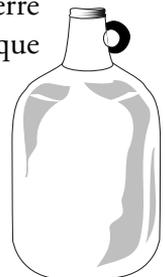
Dame-jeanne
(diverses dimensions, en verre)
5, 10, 15, 25, 34, 54 litres



Bouteilles à vin



Cruche de 1
gallon, en verre
ou en plastique



Passoire



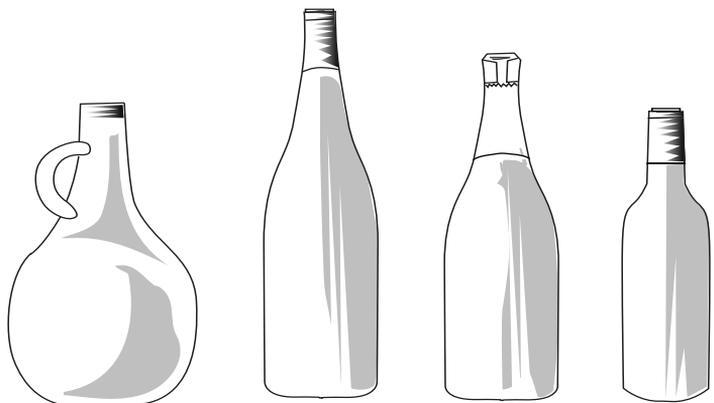
Mise en bouteilles



Si vous préférez du « vin jeune » ou si tout simplement vous ne voulez plus attendre, vous pouvez consommer votre vin maintenant. Vous aurez un très bon vin, mais comme beaucoup d'autres choses, le vin s'améliore en vieillissant. Les sédiments, les tartrates et la lie (levure de vin morte) continuent à se former durant le vieillissement. Nous vous recommandons d'attendre six semaines avant la mise en bouteilles.

- Immédiatement avant la mise en bouteilles, stérilisez toutes les bouteilles et tout le matériel.
- Transvasez le vin d'une tourie dans un autre contenant, sans les sédiments.
- Siphonnez le vin dans des bouteilles en laissant un espace de 2,5 cm (1 pouce) entre le bouchon ou capuchon et le vin.
- Après avoir mis les bouchons, laissez les bouteilles debout pendant environ 10 minutes; ensuite couchez-les horizontalement pour que les bouchons restent humides.
- Mettez de côté une partie de chaque lot dans un endroit frais et sombre pour vérifier l'excellence de la qualité qui accompagne le processus de vieillissement.

Vous pouvez maintenant faire du vin chez vous avec des résultats qu'autrefois seuls les professionnels réussissaient à atteindre. pouvaient obtenir.



Entreposage



Quelles sont les caractéristiques d'une « bonne » cave ? En quelques mots, une bonne cave doit avoir :

1. Une bonne ventilation pour éviter les odeurs de moisi et une condensation excessive.
2. L'absence de lumière, car les rayons ultraviolets accélèrent trop le vieillissement. Entreposés dans l'obscurité, les vins mûrissent progressivement d'une manière mieux prévisible.
3. Une température stable et fraîche entre 11 et 14,5 °C/52 à 58 °F est essentielle. Placez un thermomètre dans votre cave pour contrôler facilement les fluctuations de la température.

Heureusement pour la majorité de ceux qui font du vin, il n'est pas nécessaire d'avoir une cave dans le sous-sol; si votre vin se trouve dans un endroit au-dessus du sol, il vous faudra cependant un peu plus d'attention et de soins.

Une bonne solution pourrait être un placard sous l'escalier; en général ces placards sont sombres, et ils sont frais à condition s'ils sont suffisamment éloignés de la cheminée ou de l'installation du chauffage central.



Marche à suivre



Suivez chacune de ces étapes faciles et vous fabriquerez un vin excellent selon le « Festa Way ».

N'hésitez jamais à poser des questions.

1. Nettoyez tout le matériel dont vous avez besoin avec la solution stérilisante. Nous vous rappelons que vous pouvez réutiliser la solution pendant six mois.
2. Ouvrez le seau contenant le jus. Remarque : si vous avez acheté un seau avec du jus pasteurisé, vous trouverez un sac contenant du jus et un emballage de levure. Vous pourriez demander à quelqu'un de vous aider parce que le sac peut être difficile à manipuler. Faites tenir fermement le seau par votre aide pendant que vous sortez le sac; déposez le sac par terre, et enlevez le capuchon. En tenant fermement le bec verseur, soulevez le sac avec votre aide et versez le contenu dans le seau ouvert. Saupoudrez doucement la levure sur le jus et mélangez bien.

Si vous avez acheté un seau contenant du jus frais, le seau ne contiendra ni sac ni levure et vous n'aurez rien à ajouter.

Mélangez bien le jus et versez-le dans une tourie de 23 litres, en laissant environ 10% d'espace dans la partie supérieure pour les gaz de fermentation.

3. Fixez immédiatement le bouchon de fermentation rempli de solution stérilisante sur la tourie, et entreposez celle-ci dans un endroit chaud (entre 21 et 25 °C) pendant environ quatre semaines. Vérifiez si la densité diminue progressivement.
4. Lorsque la densité aura atteint 0,992 ou moins, soutirez le vin une première fois dans une tourie de 19 litres. Stabilisez le vin en y ajoutant un antioxydant. Remplissez le contenant jusqu'au bord de manière qu'il n'y ait plus de place pour l'air.
5. Ajoutez de la solution stérilisante dans le bouchon de fermentation. Remettez le bouchon en place et placez la tourie dans un endroit plus frais (entre 15 et 17 °C). Après deux ou trois semaines votre vin sera plus clair. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez trouver chez Festa une gamme complète d'agents de clarification.
6. Soutirez le vin une seconde fois et remplissez le contenant jusqu'au bord. Remettez le bouchon de fermentation en place après y avoir ajouté de la solution stérilisante; laissez le vin vieillir dans un endroit frais (entre 15 et 17 °C).

Marche à suivre Raisins avec peaux



*Suivez
chacune
de ces
étapes
faciles
et vous
fabriquerez
un vin
excellent
selon le
« Festa
Way ».*

N'hésitez jamais à poser des questions.

1. Nettoyez tout le matériel dont vous avez besoin avec la solution stérilisante. Nous vous rappelons que vous pouvez réutiliser la solution pendant six mois.
2. Ouvrez le seau contenant le jus. Mélangez bien le jus et versez-le dans un seau en plastique de qualité alimentaire de 25 litres. Ajoutez les peaux décongelées au jus et mélangez bien le tout. Recouvrez le seau contenant le jus et les peaux avec une feuille en plastique ou un couvercle fermé non hermétiquement. Placez le seau dans un endroit à température chaude constante, entre 21 et 24 °C. Pour retirer le plus de bouquet possible des peaux, remuez le jus au moins trois fois par jour.
3. Laissez reposer le jus et les peaux pendant 5 à 7 jours ou jusqu'à ce que la densité atteigne 1,010 à 1,030. Avec une passoire, pressez le mélange à la main pour en retirer le maximum de jus. Enlevez toutes les peaux et versez le jus dans une tourie de 23 litres en laissant environ 10% d'espace libre au-dessus pour les gaz de fermentation.
4. Immédiatement après, installez le bouchon de fermentation et entreposez la tourie dans un endroit chaud (entre 21 et 25 °C) pendant environ deux à trois semaines. Vérifiez si la densité diminue progressivement à mesure que les semaines s'écoulent.
5. Lorsque la densité aura atteint 0,992 ou moins, soutirez le vin une première fois dans une tourie de 19 litres. Stabilisez le vin en y ajoutant un antioxydant. Remplissez le contenant jusqu'au bord de manière qu'il n'y ait plus de place pour l'air.
6. Ajoutez de la solution stérilisante dans le bouchon de fermentation. Remettez le bouchon en place et placez la tourie dans un endroit plus frais (entre 15 et 17 °C). Après deux ou trois semaines votre vin sera plus clair. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez trouver chez Festa une gamme complète d'agents de clarification.
7. Soutirez le vin une seconde fois et remplissez le contenant jusqu'au bord. Remettez le bouchon de fermentation en place après y avoir ajouté de la solution stérilisante; laissez le vin vieillir dans un endroit frais (entre 15 et 17 °C).

Remarque :

Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à nous téléphoner au 1-800-461-WINE.

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____

Fiche de vin

Fiche de vin no : _____

Genre de vin : _____

Quantité en litres : _____

Vinification – Date début : _____

Observations : _____

Dates des soutirages	Densité	Observations
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Date de mise en bouteilles : _____ Date d'entreposage : _____

Notes: _____



Les vignerons ont tendance à donner un air mystérieux à leur métier. Ils cherchent à effaroucher pour décourager les gens à s'enquérir sur les secrets de leur art. Toutefois, déguster et partager avec fierté des vins que l'on a fait soi-même et dont les bouteilles portent l'étiquette et les armoiries de sa famille est un des plus grands plaisirs de la vie.

Faire du vin selon le « Festa Way » peut devenir un passe-temps fascinant qui vous vaudra des heures de plaisir.

Winemaking Made Simple : The Festa Way, un guide clair et concis pour fabriquer du vin chez soi.

Édition française