

---

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

6 JUILLET 2017  
RESTAURANT L'OSTAL

---

**VERTESENS est issu du savoir-faire d'une start-up qui a imaginé un nouveau produit, naturel et aromatique, pour la gastronomie et la cuisine. VERTESENS est au croisement de procédés traditionnels et novateurs et il est réalisé à partir des raisins verts ramassés avant maturité, une matière première jusque là inexploitée.**

Cette innovation est le résultat de réflexions et d'expérimentations initiées depuis 2012 par des associations, des fédérations agricoles et des vignerons du Massif Central qui ont mobilisé leurs réseaux et uni leurs forces avec pour objectif commun **une dynamique territoriale respectueuse des emplois locaux et de la nature.**

## LE PROJET VERTESENS

---

Soutenue par les acteurs territoriaux, cette démarche de valorisation de co-produits de la vigne se veut :  
À taille humaine et à fort ancrage territorial,  
Juste et équitable entre les différents acteurs  
Et dans le respect du territoire et de la plante.

## LA MÉTHODE

---

Les raisins verts de première génération sont issus de l'éclaircissage. Cette opération, dite aussi vendanges en vert, est réalisée le plus souvent en août. Elle consiste à couper des raisins de première génération sur la vigne, afin d'en limiter le nombre lors de la véraison. Ce procédé permet de réguler les rendements, donc d'améliorer la qualité du vin in fine.

Les raisins verts étaient une ressource jusqu'alors inexploitée et laissée au sol.

Ils sont désormais vinifiés, puis partiellement fermentés.

L'étape de fermentation est l'étape clé. Elle permet la stabilisation du produit car le sucre est transformé en alcool (une teneur en alcool d'environ 5 %). L'acidité est également adoucie et la palette aromatique enrichie.

Toute la fabrication est faite de manière artisanale et respectueuse du raisin et, **à partir d'une même méthode, chaque territoire peut développer une production propre à son terroir.**

## LE PRODUIT VERTESENS

---

Légèrement alcoolisé et avec des propriétés organoleptiques originales, VERTESENS s'utilise comme ingrédient dans la cuisine, la restauration, la gastronomie, pour la réalisation de recettes sucrées, salées et les cocktails. Il s'adresse à tout professionnel ou amateur qui veut étendre sa gamme gustative et développer son expérience culinaire.

Vertessens vous invite à découvrir ses conseils et recettes : [www.vertessens.com](http://www.vertessens.com)

**CONTACT PRESSE - BGC Toscane** : 04 73 62 14 87 | [contact@bgctoscane.com](mailto:contact@bgctoscane.com)