



Station régionale - ITV Midi-Pyrénées  
81600 GAILLAC

# VOYAGE D'ÉTUDE

## LE PIEMONTE ITALIEN

17 - 20 JANVIER 2000

SYNTHÈSE TECHNIQUE



# PROGRAMME

## LUNDI 17 JANVIER 2000

**Départ 6 H** Gaillac (place Jean Moulin - devant le Centre Technique du Vin)  
Bus COULOM - 7 H Arrêt à Toulouse (parking ENFA - Lycée Agricole Auzeville) - repas en route  
Arrivée à Asti aux alentours de 17 H - Transfert à l'Hôtel Reinerio  
Soirée libre (à la charge de chacun)

## MARDI 18 JANVIER 2000

**9 H** Accueil au Comité Interprofessionnel des Vins d'Asti par Mme Ornella Franco  
Présentation de l'appellation (Mr Torrenco, Directeur technique)  
Présentation du Comité (rôle, organisation, projets...) (Dr Pelissetti, Directeur)  
Présentation des circuits de distribution et des marchés (Directeur marketing)

**12 H 30** Déjeuner au restaurant " Roma " à Asti

**14 H 30** Départ visites Caves de Gancia (cave industrielle) et Cascina Castle't (cave particulière)

**20 H 30** Soirée typique au restaurant " Il Francese " à Asti (cuisine locale !)

## MERCREDI 19 JANVIER 2000

**9 H** Accueil à l'Institut Expérimental d'œnologie d'Asti (Dr Bosso)  
Présentation de l'Institut (rôle, axes de recherche, liens avec le développement de terrain) - Présence d'un représentant d'une association de producteurs ayant une convention avec l'Institut  
Présentation par un conseiller privé de l'organisation du développement viticole et œnologique, et de l'appui technique aux producteurs au travers de son activité  
Visite des installations de l'Institut

**12 H** Déjeuner au restaurant " La Duja " à Asti

**14 H** Départ visite des Caves de Martini

**18 H** Dégustation à l'Oenothèque " La Compagnia Dei Vignaioli " à Castagnito

**20 H 30** Transfert à l'Hôtel Elisabeth à Bra

**21 H** Dîner au restaurant " Dei Fiori " à Bra

## JEUDI 20 JANVIER 2000

**9 H** Accueil au Comité Interprofessionnel des vins de Barolo et Barbaresco (Mr Martinelli - Directeur)  
Présentation des appellations  
Intervention du Professeur Gerbi de Torino et de son collègue sur les travaux œnologiques et viticoles faits sur le cépage nebbiolo dans l'appellation Barolo  
Présentation du Laboratoire Enocontrol (Fabrizio Stecca)

**11 H** Visite de la Cave Cordero di Montezemolo

**13 H** Déjeuner à l'Oenothèque " Il Portichetto " à Castiglione Falletto

**14 H 30** Départ visite du musée " Ratti " des vins d'Alba

**16 H** Vin d'honneur

**17 H** Départ, dîner en route, voyage nocturne (arrivée prévue tôt le vendredi matin...)

# L'Italie viticole

La filière viticole a une place importante dans l'agro-alimentaire italien : la production brute commercialisable de la viticulture représente 9 % du secteur agricole. Le vin est le premier produit alimentaire exporté (soit 20 % des exportations) et totalise 25 % des recettes globales en agro-alimentaire.

## Le vignoble italien en quelques chiffres...

	<b>Italie</b>	<b>France</b>
<b>Surface en vignes</b>	922 000 ha dont : <ul style="list-style-type: none"><li>♦ 277 000 en appellation</li><li>♦ 491 000 en VDQS</li><li>♦ 52 000 en vins de table</li></ul>	933 000 ha
<b>Production annuelle moyenne</b>	53 million d'hl (soit 37% de la production de l'union européenne) dont : <ul style="list-style-type: none"><li>♦ 6.6 millions en rouges et rosés</li><li>♦ 13 millions d'AOC</li><li>♦ 40 millions de vins de table et VDQS</li></ul>	51 millions d'hl dont : <ul style="list-style-type: none"><li>♦ 23 millions d'AOC</li><li>♦ 13 millions de vins de pays</li><li>♦ 6 millions de vins de table, moûts ...</li></ul>
<b>Coopératives</b>	entre 900 et 1000	
<b>Exploitations viticoles</b>	700 000 <ul style="list-style-type: none"><li>♦ 90 000 producteurs de vin (&gt;10 hl)</li><li>♦ 240 producteurs de raisin (&gt;1 ha)</li></ul>	166 000

*source : viticultura/oenologia professional n°64 & les cahiers de l'IECV juillet/août 1998*

Plus de 240 cépages sont cultivés en Italie, ce qui lui confère une richesse variétale extraordinaire. Les plus présents sont :

- \* le sangiovese (9.9 % des surfaces)
- \* le catarratto bianco commun (7.5 %)
- \* le trabbiano toscano (6.7 %)
- \* le barbera (5.4 %)
- \* le merlot (3.6 %)

## UNE SURFACE MOYENNE PAR EXPLOITATION DE 1 HA

La viticulture italienne se caractérise par la petite taille des exploitations. En moyenne elle s'élève à 1 ha, et ce malgré la diminution importante du nombre de domaines (- 40 % en près de dix ans). Ces derniers appartiennent souvent à des viticulteurs ayant une deuxième activité professionnelle. Ils ne vinifient pas le raisin et vendent leur récolte à des coopératives ou des entreprises privées. Ce qui explique l'importance du système coopératif dans le pays.

Etant donné le morcellement de la surface viticole et le relief accidenté de certaines zones comme le piémont, la mécanisation est très difficile et peu développée. Ainsi seulement 15 % de la surface considérée comme mécanisable est vendangée avec des machines.

Par ailleurs, une organisation insuffisante de la filière et une diffusion difficile des progrès techniques ne permettent pas à l'Italie d'optimiser son potentiel viticole.

## **253 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE**

La production italienne de vins de qualité compte 253 appellations d'origine contrôlée (dont 13 DOCG, Appellations d'Origine Contrôlée et Garantie) et 128 IGT (indication géographique typique). Il faut savoir que la législation sur les appellations d'origines, telle que nous la connaissons aujourd'hui, date de 1980. Avant cela, la désignation " Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie " n'existait pas. La législation structure donc la production de manière pyramidale en fonction de la délimitation géographique :

### **STRUCTURE PYRAMIDALE DE LA PRODUCTION ITALIENNE**

La production de vins DOC et DOCG ne cesse de croître puisqu'elle représente aujourd'hui 24 % de la production totale, au lieu de 17 % en 1994. Toutefois cette proportion reste inférieure aux autres pays européens qui enregistrent une moyenne de 35 %. La superficie de vigne inscrite à l'Albo (organisme délivrant les autorisations de production de vins d'appellation) a augmenté de 1.45 % depuis 1993.

### **LES "CONSORZIO" DE TUTELLE**

Chaque appellation est régie par un consorzio de tutelle, qui est un organisme interprofessionnel. Le premier qui ait vu le jour en 1932 est celui d'Asti. son rôle initial est de définir la zone d'origine, veiller au respect du cahier des charges, effectuer des contrôles analytiques sur les vins soumis à l'agrément... Peu à peu ses interventions se sont élargies (marketing, économie, commercialisation...)

### **PREMIER CLIENT DE L'ITALIE : L'ALLEMAGNE**

Au niveau commercial, l'Italie exporte 1/3 de sa production soit environ 13 millions d'hl. L'Allemagne est le premier importateur de vins italiens avec 5.6 millions d'hl, suivie de la France (4.4 millions d'hl). Les importations s'élevaient en 1997 à 644 000 hl mais ce chiffre n'est pas représentatif. Cette année là, la production italienne a été exceptionnellement basse (50 millions d'hl). En moyenne le volume de vin importé se situe autour de 250 000 hl et l'Espagne est son premier fournisseur devant la France .

# Le vignoble piémontais

La vigne est omniprésente dans le paysage vallonné du piémont. 94 % de la surface viticole est plantée sur des coteaux. Avec une surface de 60.000 hectares et une production de 3.121.000 hl (500 millions de bouteilles), le piémont est la sixième région viticole d'Italie. L'impact de cette région sur la reconnaissance mondiale des vins italiens est incontestable. Au niveau commercial elle est l'une des plus importantes régions viticoles italiennes.



C'est dans le piémont que le cépage barbera a trouvé sa terre de prédilection. Il occupe près de la moitié des surfaces soit 26.000 ha. Mais cette région, comme beaucoup d'autres en Italie, abrite une variété impressionnante de cépages : le nebbiolo, l'arneis, le moscato, la favorita, le dolcetto, le brachetto... mais aussi le chardonnay et le pinot.

## Le vignoble piémontais en quelques chiffres...

	PIEMONTE	MIDI-PYRENEES
<b>surface viticole (ha)</b>	60 000	43 011
<b>production (hl)</b>	3 121 000	2 641 000
<b>production AOC (hl)</b>	1 160 763 (94 DOC et 5 DOCG)	460 000 (17 appellations)
<b>nombre d'exploitations</b>	9 708	11 592

*Source Onivins 98 & Piemonte di cantina in cantina*

On distingue 3 grandes zones de production : le Langhe, entre Asti et Bra au sud d'Alba où se trouvent les appellations Barolo et Barbaresco; Roero plus au nord de Montferrato autour de la capitale du spumante : Asti.

# Asti

## une appellation marquée par les grandes structures

Cette dénomination d'origine contrôlée et garantie (DOCG) couvre 9 300 ha et produit annuellement près de 650 000 hl de vin. Si la production du piémont est essentiellement orientée vers le rouge, l'appellation Asti ne fait référence qu'à l'Asti Spumante et au Moscato d'Asti, deux mousseux élaborés à partir du muscat blanc.

L'appellation Asti regroupe 6 600 producteurs répartis sur 52 communes dans les provinces de Cuneo, Asti et Monferrato. Le système coopératif génère près d'1/3 de la production de raisin destinée à l'élaboration d'Asti DOCG. Une centaine d'entreprises transforment le raisin en moût et seulement la moitié vinifient. L'Asti Spumante est produit, en quasi totalité, par les grandes structures telles Martini, Gancia, Contratto...

La mise en bouteilles se fait sur la zone de production. L'année dernière, l'appellation produisait 85 millions de bouteilles, dont 5 millions de Moscato d'Asti.

### **I - LE CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI**

Le consorzio d'Asti est né en 1932. Il agit sur :

- \* le respect du cahier des charges qui impose, entre autres, des rendements inférieurs à 75 hl/ha et une densité moyenne de 4 000 pieds/ ha
- \* le contrôle des produits à l'agrément. Pour réaliser ces contrôles, 6 échantillons sont prélevés à la cave en phase de pré-embouteillage. Un des échantillon reste chez le propriétaire, un autre arrive anonymement au laboratoire du consorzio pour y être analysé. Selon les résultats, un certificat DOCG est établi puis est envoyé à la Chambre de Commerce. Là, quatre autres échantillons sont dégustés par une commission comprenant des techniciens, des œnologues, des producteurs, un représentant du consorzio et de la Chambre de Commerce. Si l'avis est favorable, le produit est doté de la banderole d'état certifiant la dénomination DOCG. S'il n'est pas accepté, il peut être présenté devant une deuxième commission à Rome. En moyenne 5,6 % des produits sont refusés
- \* la certification pour l'exportation
- \* la promotion des vins d'Asti
- \* l'organisation et la gestion des marchés

Le consorzio possède par ailleurs un conseil technique qui se réunit tous les trois mois. Mais l'appui auprès des viticulteurs se fait surtout par des conseillers privés.

### **II - LES ACCORDS INTERPROFESSIONNELS**

En 1979 , le consorzio d'Asti, les professionnels de la filière viticole, la région, et les industriels s'associent pour former une organisation interprofessionnelle qui regroupe 150 entreprises dont 18 caves coopératives (soit 99 % des acteurs de la production d'Asti). Elle a pour fonction de fixer le prix de la matière première sur la base d'accords interprofessionnels (en 1999 le prix du raisin s'élevait à 5 F/kg), les objectifs qualitatifs et quantitatifs de la production d'Asti. C'est elle également qui gère les stocks en fonction de l'état de l'offre et de la demande, qui régleme les modes de paiement. Si une entreprise ne respecte pas les règles fixées elle ne pourra pas vendre son produit à une autre entreprise membre. A l'occasion de la mise en place de cette organisation et de ces accords, un fond commun a été créé pour permettre le paiement des intérêts aux banques, nécessaire au financement du stock dans le cas où la production est suffisante. Ce type d'organisation est unique en Italie.

### III - LES CAVES VISITÉES



Cascina Castlèt est située à 300 m d'altitude et s'étend sur 16 hectares. Cette exploitation appartient à la famille Bario depuis plusieurs générations. Aujourd'hui Maria Bario, entourée de son équipe de huit personnes (dont 4 saisonniers), travaille à poursuivre la tradition familiale.

Deux variétés typiques de la région sont cultivées :

- \* le barbera, qui représente 90 % de la surface ; les vignes sont âgées de 35 ans
- \* le muscat blanc sur les 10 % restants ; les vignes sont beaucoup plus jeunes, 10 ans.

A l'image du vignoble piémontais, les vignes enherbées sont plantées en pente (15 %). Le rendement varie de 50 à 60 hl/ha.

Le barbera est vendangé au moins en deux passages avec des caissettes de 5 kg (récolte pressée 2 mois après) et des caissettes de 20 kg (récolte pres-sée immédia-tement).

Comme l'impose le cahier des charges, le barbera doit vieillir au mini-mum deux ans avant sa commercialisation dont un an en fût.

Pour cela, Cascina Castlèt est équipé de 50 barriques de 3 ans et 5 foudres de 30 ans.



Outre la gamme de cinq vins rouges et de deux vins blancs, Cascina Castlèt produit aussi des grappa (eaux de vies locales) obtenues de la distillation de marc de barbera ou de muscat. Les participants au voyage d'études font aujourd'hui parfaitement la différence entre l'une et l'autre...

Environ 150 000 à 180 000 mille bouteilles de vin sont produites par an, dont 90 % partent à l'exportation.



## **Gancia, point de départ de l'histoire du mousseux italien**

La société Gancia est fondée en 1850 par Carlo Gancia le créateur du mousseux italien méthode traditionnelle (ou méthode champenoise). Ce n'est que bien plus tard que la méthode Charmat (en cuve close) a été utilisée. Aujourd'hui 98 % des mousseux de Gancia sont élaborés avec cette méthode.

50 000 m2, 22 millions de bouteilles, 131 employés... une usine à vin..

70 % de leur production correspond à des vins doux (Asti spumante, Gran spumante, Spumante rouge). Les raisins destinés à l'élaboration de vins secs (pinot noir, chardonnay...) proviennent de la région de Veneto au nord-est.

L'élaboration du Spumante suit le processus ci-contre (voir schema). Ici, toute la phase de prise de mousse est gérée automatiquement (lavage, constitution des assemblages, remplissage des cuves...)

# Elaboration du Spumante selon la méthode Charmat

Clarification, filtration du moût



conservation au froid (0°C) en cuve jusqu'à son utilisation  
contrôle régulier pour éviter départ en fermentation



fermentation alcoolique dans des cuves closes entre 18 °C et 20 °C  
sous 5.5 bars de pression  
(utilisation de levures sélectionnées)  
arrêt de la fermentation à 7 ° d'alcool en abaissant  
la température à -2°C  
la prise de mousse dure un mois



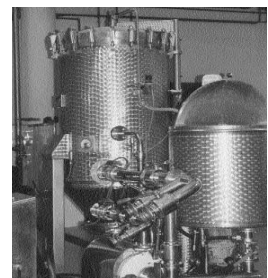
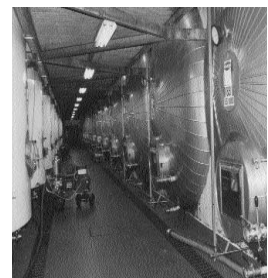
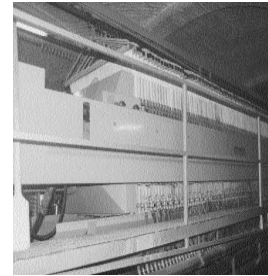
Clarification, stabilisation



filtration stérilisante



Mise en bouteilles



Pour élaborer l'ensemble des vins, Gancia possède 26 cuves closes de 630 hl, 154 cuves de 550 hl et quelques 150 barriques dans lesquelles les vins de chardonnay, de pinot noir sont élevés.

Dans le cadre de la mise aux normes ISO 9000, Gancia a remplacé la filtration sur terre par la filtration sur cartouche

Outre la production de vin, Gancia fabrique également du vermouth mais nous n'en saurons pas plus...

## **MARTINI ROSSI, DU VERMOUTH AU MOUSSEUX**



Martini a été fondé en 1863. En 1996, Bacardi rachète 50 % des parts de la société. L'usine de Pessione est la plus importante. 270 personnes travaillent sur ce site de 15 ha. Près de 175 millions de litre de Martini et 16 millions de litre de mousseux y sont produits par an.

### **D'OÙ VIENT LE VERMOUTH ?**

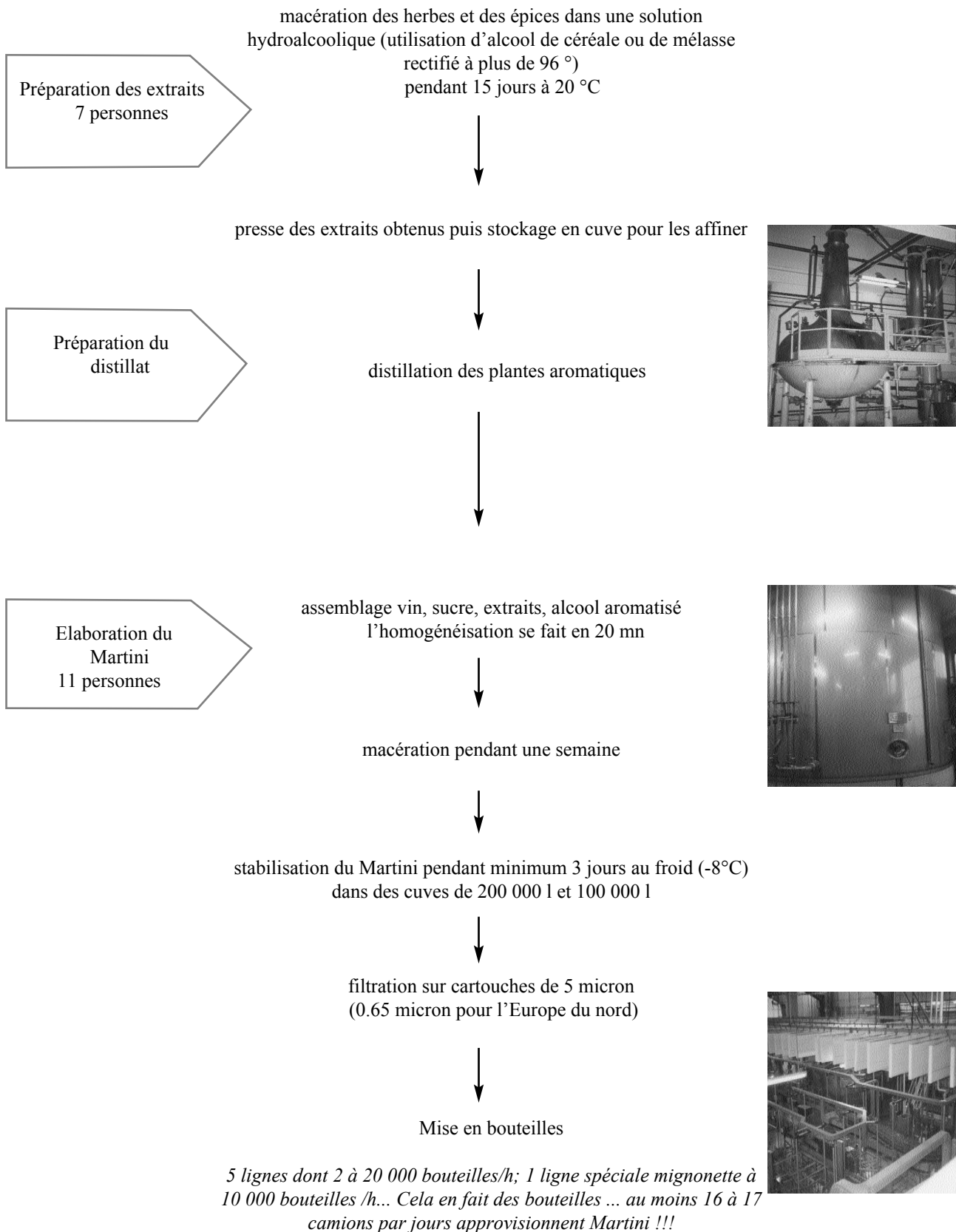
Hippocrate aurait inventé un vin aromatisé, ancêtre du vermouth, qu'il utilisait à des fins médicales en raison de ses effets stimulants et digestifs. Puis les romains améliorèrent le vin hippocratique en introduisant d'autres plantes. Depuis, l'Italie et en particulier Turin à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, est un haut lieu de la fabrication de liqueurs et de vins hippocratiques. L'appellation actuelle de ce breuvage nous vient de l'allemand " wermut " : la traduction littérale du latin " vinum absinthianum " étant " wermut wein ". En traversant la frontière franco-allemande, le nom est devenu vermouth.

### **COMMENT LE FABRIQUE-T-ON ?**

Le vin blanc est le principal constituant du vermouth, puisqu'il représente 75 % de son volume. Le vin recherché est standard, neutre, pauvre en matière tannique. Du fait que le Piémont produit très peu de blanc, l'approvisionnement est issu de Sicile, Romagna, Puglia. Les vins achetés sont systématiquement traités au charbon pour obtenir un produit de base de qualité constante. Outre les dégustations, près de 28 analyses sont effectuées sur ces derniers pour s'assurer de leurs caractéristiques organoleptiques et de l'absence totale de résidus phytosanitaires.

Le plus important dans l'élaboration du Martini est le dosage, le choix des plantes aromatiques et des épices... Les différences entre les Martini blanc, rouge, rose et extra dry résident avant tout dans le mélange des aromates. Certains points dans le processus de vinification varient également. Ainsi le Martini rouge est élaboré à partir d'un vin blanc que l'on colore avec du caramel. Quant au Martini rose, le vin de base est un mélange de vin rouge et de vin blanc. Les degrés alcool varient selon les produits de 16% vol. (pour le rouge) à 18 % vol.(pour le blanc).

# Fabrication du Martini



*Tout au long de l'élaboration du Martini, 6 contrôles analytiques sont effectués avec une cinquantaine d'analyses.  
Une vingtaine d'échantillons sont dégustés tous les jours par une commission de 8 personnes.*

# Le Spumante

**M**artini est la seule société à pouvoir acheter du raisin ou du moût en dehors de la zone de production. Elle élabore de l'Asti Spumante et des mousseux doux à base de reising ou de pinot. Nous avons droit à un nouvel exposé sur la méthode Charmat. Notre intervenant souligne le problème du stockage des moûts qui peut durer parfois plus d'un an. Or au froid les arômes de muscat finissent par se modifier. Mais depuis 1993, la situation est plus gérable grâce à la DOCG qui permet de contrôler et de réguler le marché... Actuellement Martini stocke 5 millions de litres de moût/an.

La visite d'une telle entreprise laisse songeur quant à son impact sur le vignoble et l'avenir des producteurs...image d'une intégration croissante

## III - L'INSTITUT EXPÉRIMENTAL D'ŒNOLOGIE

La plus part des centres de recherche appartiennent à la région où ils sont basés. Mais il existe aussi des centres privés. L'institut d'œnologie d'Asti, est financé par le ministère de l'agriculture qui lui verse 1 milliard de liras/an (les dotations attribuées aux instituts de Rome, Puglia et Venetosont de 3 milliards par an)

Jusqu'à aujourd'hui, les axes de recherche de l'institut d'Asti été orientés vers la chimie. A l'heure actuelle, la priorité est donné à la technologie et la microbiologie. Les thèmes de travaux présentés sont :

- \* la mise au point de méthodes permettant l'étude de la caractérisation variétale par voie biochimique (détermination des enzymes) et génétique (composition de l'ADN). L'objectif étant de remonter du vin à l'origine variétale par l'analyse de l'ADN résiduel du vin. Dans cette optique, une étude est également faite sur la composition en polyphénols des raisins (tanins, anthocyanes, flavanols...) et l'analyse des précurseurs d'arômes (terpénols, raisins neutres..)
- \* l'étude de levures sèches actives spécifiques
- \* l'étude d'une méthode de vinification originale afin de créer un schéma technologique italien sur le modèle de ce qui se pratique dans le sud de la France
- \* l'étude de l'hyper-oxydation des moûts
- \* un projet viticole international sur la potentialité des terroirs
- \* la mise en place d'un groupe de dégustateurs national de 25 personnes. Cette démarche a pour but d'une part d'élaborer des fiches de dégustation spécifiques à un type de vin et d'autre part d'évaluer les caractéristiques organoleptiques d'une même variété produite dans des régions différentes

*L'institut travaille également en relation avec des sociétés italiennes et européennes sur...*

- \* l'acidification des vins par l'acide L lactique
- \* la stabilisation tartrique des vins par les mannoprotéines (projet en partenariat avec la société Laffort)
- \* les copeaux, les barriques et les tanins
- \* la sélection de levures (entre autres la S64, commercialisée par Lallemand)

*... avec des groupes de producteurs en donnant un appui scientifique à leur travaux*

Le cépage Dolcetto est aujourd'hui vinifié comme un vin jeune. Mais ce cépage a le potentiel pour donner un vin de meilleure structure et donc un vin de garde. Fort de ce constat, un groupe de 7 producteurs de l'appellation Dolcetto cherche à valoriser son terroir et élargir sa gamme de vin, en développant un schéma de vinification sur le modèle de Bourgogne. N'ayant aucune référence scientifique sur le cépage, ils sont confrontés à des difficultés dues à la polymérisation délicate des polyphénols. Avec l'aide de l'institut, ils travaillent à la mise au point d'une technique de vinification favorisant cette polymérisation et sur l'élevage en fût. Ce groupe s'autofinance.

*... avec l'association Vignaioli Piemontesi*

Cette association née en 1996 est la plus grande association viticole régionale d'Italie. Elle regroupe 53 caves coopératives et 1400 caves particulières, ce qui représente 40 % de la production piémontaise. Son activité consiste à :

- \* renforcer la capacité commerciale des associés en organisant l'offre, en valorisant et promouvant les vins
- \* apporter un appui législatif et juridique
- \* assister techniquement les associés. Pour cela l'association est dotée de 12 techniciens.

Certains non spécialisés travaillent sur une zone et sur tout type de production, d'autres plus spécialisés travaillent sur un sujet précis

- \* faire de la recherche appliquée en collaboration avec l'institut d'Asti et l'université de Turin (zonage, caractérisation des vins, innovation technologique...)

Pour assurer la diffusion d'informations relatives à son activité, l'association possède un site internet ([www.vignaioli.it](http://www.vignaioli.it)). On y trouve une sélection de livres et d'articles techniques, les données des stations météo, la présentation des thèmes de recherche et des données sur les dernières vendanges (pH, sucre, acidité..).

L'association est financée par des fonds publics pour l'expérimentation (25 % du budget), les prestations de service (1000 à 2 000 F/ha), des subventions de la communauté européenne et par les cotisations des entreprises

## Barolo, une appellation préservée des investissements étrangers

L'aire d'appellation totalise 1249 ha (11 communes) et un peu plus de 900 vignerons (1 seule coopérative et 300 caves particulières). La surface est très morcelée et la capacité de production des caves varient de 500 à 0,5 million de bouteilles. La production totale s'élève à 7,6 millions de bouteilles, dont 80 % partent à l'exportation. Pour les italiens, le Barolo est un vin lourd et surtout cher. Il est vinifié à partir du nebbiolo et est considéré comme le meilleur vin italien. Doté de la dénomination d'origine contrôlée et garantie depuis 1980, ce vin doit vieillir au minimum 3 ans dont 2 en fût avant d'être commercialisé. Toujours selon le décret d'appellation le rendement ne doit pas excéder 8 tonnes de raisins par hectare, le degré d'alcool minimum doit être de 13 % vol. et l'acidité totale supérieure ou égale à 3.3 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### IV - LE CONZORZIO

Le consorzio apporte un soutien législatif et développe une démarche qualitative au travers du contrôle des produits. Il s'effectue en achetant des vins sur les linéaires, en les dégustant et en les analysant.

Depuis cette année, le consorzio se charge de la promotion des vins, mais il se trouve confronté à une hétérogénéité importante des producteurs. Toutefois, une ballade gourmande est organisée tous les ans (le dernier week-end d'août) dans le vignoble pour promouvoir la région et ses produits gastronomiques. Cette ballade se fait sur 4 km et reçoit entre 2 500 et 3 000 personnes sur deux jours. Cet événement est l'occasion de créer des échanges avec des appellations françaises, suisses ou allemandes qui se joignent à l'organisation. Je vous rappelle que nous avons été cordialement invités à y participer avec nos produits locaux...

### V - L'UNIVERSITÉ DE TURIN

L'université de Turin forme 30 œnologues par an. Au niveau de la recherche viticole et œnologique 6 personnes (2 professeurs et 4 chercheurs) en sont chargés. La collaboration avec les producteurs et les responsables de l'appellation Barolo est très importante.

**En viticulture**, l'activité principale de cette équipe est la sélection clonale de cépages autochtones (barolo, nebbiolo, dolcetto...):

- \* près de 40 clones sont aujourd'hui homologués
- \* 6 clones ont été obtenus par thérapie thermique (le matériel végétal est chauffé pour éliminer les virus) mais la question se pose de savoir si cette méthode conserve ou non les caractéristiques du végétal. Des recherches sont engagées
- \* pour le nebbiolo la sélection est orientée vers la recherche de clones riches en polyphénols
- \* pour le barbera, les objectifs sont de diminuer la sensibilité au botrytis, de même que son acidité totale et la concentration en acide malique
- \* pour le muscat, la sélection s'attache à augmenter la concentration en composés terpéniques

Des travaux sont également menés sur le rapport SFE/rendement et sur l'effeuillage.

**En œnologie**, l'innovation est moins importante à Barolo car il n'existe pas de grandes structures pouvant investir comme à Asti. Les travaux sont d'intérêt général (zonage de l'appellation, sélection de levures spécifiques au nebbiolo, évolution des polyphénols...)

*La recherche fondamentale viti-oeno dans le Piémont ne représente pas plus de 15 personnes. Elle ne reçoit aucune aide de la production. Ses moyens sont très limités et pourtant son dynamisme ne semble pas faire défaut au vu des projets présentés par le professeur di Stefano de l'institut d'Asti et le professeur Gerbi de l'Université de Turin.*



## **VI - LA CAVE CORDERO DI MONTEZEMOLO**

Cette cave particulière s'étend sur 26 ha et emploie 10 personnes. Elle produit 120 000 à 130 000 bouteilles/an dont 60 % sont destinées à l'export (Allemagne, Suisse, Angleterre...) Les vins dégustés étaient de qualité et chers (le premier prix se situait autour de 80 F). Pour ce producteur, le prix ne semble pas être une barrière puisqu'il était en rupture de stock de pratiquement tous ces vins lors de notre passage.

- \* cépages cultivés : dolcetto, pinot noir, chardonnay, nebbiolo
- \* vignes enherbées naturellement
- \* fumure tous les deux ans
- \* taille en Guyot (8/9 bourgeons)
- \* pratique de l'effeuillage (2 faces), du rognage et de l'épamprage
- \* protection phytosanitaire : en moyenne 10 traitements par an
- \* pratique de la micro-oxygénation



## Que retenir de ces 4 jours dans le Piémont ?

L'année dernière, le voyage en Aragon a montré que l'intérêt d'une telle démarche est de permettre aux viticulteurs, techniciens, chercheurs et autres acteurs de la filière de Midi-Pyrénées d'échanger entre eux. Ces 4 jours l'ont encore démontré. Rassemblant Gersois, Cadurciens, Frontonnais, Toulousains et Gaillacois, le groupe et la sympathique ambiance qui le caractérisait ont favorisé les discussions et renforcé nos liens.

L'intérêt de ces voyages d'étude réside aussi en la découverte d'autres régions viticoles et nous donne l'opportunité de reconsidérer nos a priori sur ces dernières. Nous savons aujourd'hui que le Piémont associe à la beauté de son paysage, la modernité, au travers de la technologie des caves et la tradition par ces produits. La visite de Gancia et Martini, nous a fait également prendre conscience des risques que peut encourir un vignoble, une filière si l'on s'en dessaisi. Les risques de l'intégration sont réels.

Au travers des rencontres avec les vigneron, les responsables professionnels et les chercheurs, nous avons pu constater que nos voisins italiens avaient des préoccupations identiques aux nôtres : développer les cépages autochtones, définir la typicité des vins, optimiser des schémas de vinifications.

C'est également une grande leçon d'humilité que nous avons reçu. L'investissement des viticulteurs dans la prise en charge de leur vignoble, leur détermination à aller de l'avant et le dynamisme de la recherche malgré ses moyens limités ne peuvent que nous faire réfléchir sur notre propre système de fonctionnement.

*En janvier prochain, nous débuterons le troisième millénaire en Hongrie où nous aurons, cette fois réellement besoin de nos bonnets, gants et écharpes...*



## Les moments “clefs” ... !

***D'ABORD,**  
APPRENONS LES MÉTHODES ITALIENNES...!*



***PUIS,**  
CONTINUONS AVEC L'ART DIFFICILE  
DES SPAGHETTIS*

***ET,**  
DÉLIRONS DANS UN BAR SOMBRE D'ASTI....*



***L'AVENIR EST  
LA-BAS***

