

Visite de la vigne en Italie : Un héritage viticole à Barolo

Lors de notre voyage en Italie, nous avons eu l'opportunité de visiter une exploitation viticole située à Alba, dans la commune de Barolo. Ce domaine familial, ancré dans l'histoire et la passion du vin, nous a offert un aperçu fascinant du travail acharné nécessaire à la production de vin. Ce vignoble, aujourd'hui reconnu pour la qualité de ses vins, a pourtant connu des débuts difficiles marqués par les défis économiques et climatiques d'après-guerre.

Des débuts modestes à une exploitation florissante

Autrefois, cette exploitation était une petite ferme en polyculture où l'on cultivait du blé, des arbres fruitiers et des noisettes. Cependant, au moment de la reprise du terrain, il ne restait plus rien de cette diversité agricole. Avec sept hectares de vigne, Aldo Vaira, le propriétaire, a dû repartir de zéro. Son rêve de bâtir quelque chose de significatif après la Seconde Guerre mondiale s'est heurté à de nombreux obstacles : la misère d'après-guerre, des tempêtes de grêle et des prix du raisin extrêmement bas.

Il nous a raconté ces difficultés, sa persévérance et finalement sa réussite à faire prospérer son vignoble. Il a suivi une formation à l'école d'agronomie de Turin, convaincu que l'agriculture ne se limitait pas uniquement à la viticulture. Cette passion lui a été transmise par son père, qui l'a inspiré et soutenu dans son projet. Il avait toujours rêvé de travailler dans la vigne et a tout fait pour y parvenir. En 1968, en pleine période de révoltes étudiantes, il souhaitait contribuer à une forme de révolution. En 1972, il a finalement décidé de se consacrer à la vigne et à la production de vin sans ajouter d'intrants chimiques et en respect de l'environnement.

La quête de l'excellence : entre tradition et innovation

Dans un souci de qualité, l'exploitation pratique la vendange verte, une technique permettant de réduire la production pour privilégier la qualité du raisin. Ce procédé, réalisé entre juin et août, consiste à enlever certaines grappes afin de concentrer les ressources sur les meilleures. Cette approche, qui faisait scandale à l'époque, est aujourd'hui reconnue comme un gage d'excellence.

Le processus de vinification suit des étapes rigoureuses. Après la vendange, les raisins sont pressés, et la fermentation se déroule principalement dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Pour certains vins, notamment les rouges, une partie de la fermentation peut avoir lieu dans des cuves en bois (grands fûts de chêne de Slavonie ou fûts français). Une surveillance quotidienne est mise en place afin de garantir la meilleure qualité possible. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré et élevé en fûts avant la mise en bouteille. Pour s'assurer de la qualité du produit final, plusieurs dégustations à l'aveugle sont effectuées par des experts extérieurs.

Un héritage familial tourné vers l'avenir

Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur 100 hectares et produit environ 5000 litres de vin par variété, aussi bien en rouge qu'en blanc. Avec une équipe de 33 employés, toute la production et la transformation sont réalisées sur place. Certaines vignes, âgées de plus de 45 ans, témoignent du savoir-faire transmis de génération en génération. Malgré des épisodes de

grêle ayant causé des pertes importantes, le propriétaire a su rebondir en acquérant des terres voisines et en diversifiant temporairement son activité, notamment avec la production de bois de chauffage.

La Piazza della Vite e del Vino incarne ainsi l'alliance parfaite entre tradition et innovation. Ce domaine, marqué par la persévérance et la passion, est un exemple inspirant de la viticulture italienne. En visitant cette exploitation, nous avons découvert bien plus qu'un simple vignoble : un véritable héritage familial, façonné par le travail et la résilience.

Aminata FALL (ACD2), Anjalalaina RABEARIMANANA, Jeanne AGULHON (Bioqualim 2)

GD Vajra

Piazza della Vite e del Vino,

1 - Fraz. Vergne

12060 Barolo

<https://www.gdvajra.it/it/homepage>



Dans les vignes, sur une partie des 100 hectares du domaine. Observation agronomique.



De la fermentation à la mise en bouteille, tout se fait au domaine.