

## Il buon vino italiano



En Italie, du plus petit au plus grand, chaque producteur vitivinicole est convaincu de produire le meilleur vin qui soit. Comparée à d'autres pays producteurs de vin, l'Italie a des milliers de petits producteurs dont la production s'écoule localement, parfois à un seul client; par exemple, à un restaurant particulier. Jusqu'à récemment la viticulture et la vinification renvoyaient à des façons de faire et à des attitudes séculaires, s'étant lentement diffusées et transmises de génération en génération depuis l'époque de la Grande Grèce, dont les colonies au sud du pays étaient certainement responsables de l'introduction du raisin en Italie. Cette longue tradition, combinée à la diversité écologique du pays, explique la variété impressionnante de cépages ainsi que la diversité des vins produits. Bien souvent, chaque région et chaque vin ont leur propre histoire. Certains cépages sont réputés remontés à l'époque romaine, ou même encore jusqu'à l'Antiquité grecque. Cependant, les histoires plus récentes sont parfois plus intéressantes que les légendes mythiques.

Le vin de Toscane est aujourd'hui parmi les vins italiens les plus reconnus. L'origine du *sangiovese* – cépage toscan par excellence – est particulièrement intéressante. Il fut développé au 19<sup>e</sup> siècle par le descendant d'une vieille famille aristocratique. Cette famille produit du vin en Toscane depuis 1141. C'est au 19<sup>e</sup> siècle que le Baron-chef de famille abandonne le mode de vie faste de la noblesse florentine – le palais, la présence à la cour et aux théâtres, les carrosses, etc. – pour s'établir de manière stable dans son château de Brolio. Il s'improvise alors entrepreneur agricole veillant directement à la mise en culture de ses propriétés. Deux facteurs le poussent à agir de la sorte. D'une part, ce sont principalement les problèmes financiers que sa famille a accumulés, dont il réussit à s'acquitter seulement grâce à son mariage et à la dot de sa femme. Mais également, c'est la fin d'une époque. Nous sommes au lendemain de la Révolution française et à la veille de l'Unification de l'État italien. C'est l'affirmation du capitalisme un peu partout en Europe et l'adhésion à une nouvelle vision «bourgeoise» du monde. Il existe ainsi un mouvement de nobles qui abandonnent la vie urbaine pour aller s'établir à la campagne et vivre de manière bourgeoise, c'est-à-dire, de s'intéresser directement de la production plutôt que de confier cette responsabilité à un tiers. Ainsi, notre Baron abandonne la vie de rentier pour se transformer en producteur.



Castello Brolio, Toscane

Partout en Europe, on assiste à l'émergence d'associations coopératives d'agronomie et à l'introduction de méthodes scientifiques au sein de la production agricole, mouvement auquel participe le Baron. Il investit ainsi dans ses établissements agricoles et construit des routes pour faciliter le transport de la marchandise. Mais un problème demeure: les campagnes du Chianti n'ont pas beaucoup de produits à envoyer plus loin que les marchés locaux. Les deux produits locaux traditionnels d'exportation sont l'huile et le vin. Cependant, au 19<sup>e</sup> siècle, les vins de la région ne s'exportent guère sur de longues distances, entre autres en raison de la présence d'autres pays producteurs tels la France et le Portugal qui desservent depuis longtemps les pays non producteurs d'Europe du Nord. Ainsi, les vins de notre région ne voyagent pas beaucoup en dehors de leur lieu d'origine. Il faut donc au Baron améliorer la qualité du vin du Chianti pour le promouvoir aux plus hauts rangs et pour déclencher l'exportation.

Le Baron décide donc d'abord d'améliorer les systèmes de culture. Cependant, ceci ne se fait pas sans difficulté, principalement en raison du mode de production agricole traditionnel. Avant les années 1950, la production agricole était organisée selon le modèle de la *mezzadria*, forme de métayage associée aux régions du centre et de sud de l'Italie et possédant partout une organisation assez homogène. Le système de *mezzadria* était fondé sur un contrat entre un propriétaire et une famille de métayers. Le propriétaire fournissait la ferme, payait les taxes qui s'y rattachaient et assurait son entretien. Il avançait tout le capital nécessaire, dont les métayers devaient lui rembourser la moitié (sans intérêt) avant la fin de l'année. De leur côté, les métayers fournissaient toute la force de travail et les équipements légers, tels les outils aratoires, les charriots et les charrues. Les couts d'opération étaient partagés en deux, tout comme les revenus et le produit de la ferme. Pour compléter leur alimentation, les métayers avaient le droit à un potager, d'utiliser le bois de la ferme et d'élever quelques animaux sans en partager les profits. Ainsi, le système de *mezzadria* comportait une logique de production s'appuyant sur des considérations provenant de deux niveaux. À un niveau, le propriétaire agissait dans une perspective orientée vers le marché, y écoulant la majorité de sa part de la production. À un autre niveau, le métayer à la tête d'une ferme était principalement préoccupé par la subsistance de son groupe de résidence. Ainsi, ce qui intéressait ce dernier, c'était avant tout une culture abondante et non nécessairement une qualité particulière, surtout si la marchandise était destinée à l'exportation. En modifiant les termes du contrat, le baron réussit néanmoins à obtenir le type de culture de la vigne voulue.

Une fois le problème de la culture du raisin réglé, il fallait au Baron améliorer les méthodes de vinification. À cette fin, le Baron entreprend en 1850 un voyage en France. Il visita plus

attentivement le Médoc, mais également la plupart des régions françaises où la viticulture constituait la principale activité économique – le Beaujolais, en Bourgogne et dans le Languedoc, entre autres. Il s'intéressa à la taille, mais son attention se porta essentiellement aux travaux de vinification et de vieillissement du vin. Depuis la première moitié du 18<sup>e</sup> siècle, les développements dans ce domaine ont considérablement évolué en France. Nous sommes en fait à la veille de la naissance de l'œnologie moderne qui verra le jour en 1866 suite aux recherches de Louis Pasteur. De son voyage, il rapporta quantité d'informations. De retour chez lui, il poursuivit une série d'expérimentations de 1851 à 1876 qui mènera à l'élaboration et la définition de ce qu'est aujourd'hui le vin du Chianti.

Lorsque la crise du phylloxéra frappe la France vers les années 1870, une forte demande mondiale se fait sentir, car les stocks de vin ne sont réduits à presque rien dans certaines régions. C'est ainsi que de façon aussi abrupte que dramatique s'ouvre le marché d'exportation pour les vins italiens. À la même époque, l'État italien développe un réseau ferroviaire national qui facilite le transport de marchandises sur de longues distances. Le transport se fait principalement par wagons-citernes et le vin demeure anonyme. Une grande quantité provient du sud et transit par le centre, le Piémont ou encore la France où à partir de là des négociants l'acheminent vers les marchés de consommation. En cours de route, en l'absence de législation tant en France qu'en Italie, bien souvent le vin perd son identité d'origine et prend celle que les négociants jugent bon de lui donner pour mousser sa vente. Ainsi, les véritables régions productrices ne jouissent pas toujours de la reconnaissance qui leur revient.

Une première tentative est faite en 1924 pour doter le pays d'une législation pour le contrôle des vins, mais celle-ci ne sera jamais ratifiée par le sénat. Il faut alors attendre le début du processus d'intégration de la Communauté européenne pour voir l'Italie enfin se doter d'une politique visant à contrôler et à réguler la production vinicole. Ceci conduit en 1963 à l'établissement de la législation sur les *Denominazione di Origine Controllata* (DOC), la version italienne du système français «Appellation Contrôlée», qui devait permettre la reconnaissance des vins de qualité. Cette législation fut cependant très critiquée, car, en l'absence de contrôles rigoureux, la garantie d'authenticité ne suffit pas à assurer la qualité des produits. À la fin des années 1970, un nouveau système fut introduit, destiné aux vins de plus grande qualité, sous le nom des *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG). Alors que les premières appellations à obtenir cette reconnaissance – Barolo, Barbaresco, et Brunello di Montalcino – étaient dignes de cette promotion, l'inclusion d'un certain nombre d'appellations de qualité inférieure édulcora le concept. Selon les spécialistes, la législation ne tient pas suffisamment compte des microclimats et des multiples reliefs que comprend souvent sur son territoire une seule *Denominazione*, afin de tenir compte de la qualité d'un produit et le garantir au consommateur. Ainsi, il n'y a pas de tentative visant à délimiter et à subdiviser les appellations en fonction des niveaux de qualité obtenus par différents terroirs. Ceci a eu comme résultat que de nombreux producteurs ont pris leur distance par rapport aux lois officielles, et commercialisent des vins de très grande qualité sous l'appellation théoriquement moins prestigieuse de *Vino da Tavola*, préférant ainsi s'appuyer sur leur réputation individuelle que sur un système gouvernemental de classification, convaincus qu'ils produisent le meilleur vin qui soit.

Si la crise du phylloxéra ouvrit une première fois les portes des marchés internationaux aux vins italiens, un second élément stimula fortement l'exportation des vins en provenance d'Italie au cours du 20<sup>e</sup> siècle: les diasporas italiennes. Dès les années 1880, l'émigration massive et la formation de nombreuses communautés italiennes en Amérique du Nord et du Sud, mais également dans certains pays d'Europe tels l'Allemagne, stimula la demande étrangère pour les vins italiens. Lorsqu'ils arrivèrent dans leurs nouveaux pays, ces immigrants se mirent à faire ce qu'ils connaissaient le mieux. Certains se lancèrent ainsi dans l'importation de produits italiens

dont le vin, desservant leur propre communauté. Ceci eut pour effet de faire connaître les vins italiens aux autres citoyens des pays d'accueil. D'autres émigrants encore se tournèrent directement vers la viticulture. Ce fut le cas en Argentine, le Chili, le sud du Brésil, l'Australie et aux États-Unis. Certains remportèrent même beaucoup de succès, il n'y a qu'à regarder les noms des grandes maisons de vins californiennes pour s'en convaincre.



Aujourd'hui, le vin italien jouit d'une réputation internationale bien méritée. Si certains vins italiens sont parmi les plus recherchés de la planète et les plus dispendieux, les visiteurs en Italie restent souvent surpris du bas prix des vins locaux. En fait, le vin est considéré comme un aliment intégral du repas et donc se consomme allègrement. Par ailleurs, le vin n'est pas taxé en tant que tel, et coûte souvent moins cher qu'une boisson gazeuse. Ainsi, il est possible de déguster d'excellents vins à très bon marché. Cependant, pour cela il faut savoir choisir et boire les productions locales ou régionales de l'endroit où on se trouve. Souvent, les Italiens se fient au propriétaire du restaurant et demande tout simplement, « *una bottiglia di rosso* (ou *bianco* » parce qu'ils savent que ce dernier ne servirait jamais un vin dont il n'est pas fier. À Rome, les restaurants, qu'il s'agit de *trattorie*, *ristoranti*, *osterie*, *pizzerie*, ont la tradition de faire venir leurs vins des producteurs locaux. Tels liens entre producteur et distributeur perdurent parfois depuis des siècles.



Aujourd'hui, il *vino* demeure un des symboles identitaires les plus forts du pays, même si la consommation de vin parmi les jeunes est plus faible qu'autrefois. Ceci est en partie dû à l'américanisation des goûts et des rythmes de vie. Il n'y a pas longtemps, et cela demeure le cas dans certaines régions, le repas principal était le dîner qu'on consommait quasi toujours en famille, arrosé d'un bon vin de table. Aujourd'hui, les Italiens souvent travaillent selon l'horaire dit «américain» (le «9 à 5»), et ils se contentent du *fast food* accompagné d'un verre d'eau ou, expression insolite, d'une bière *canadese*, c'est-à-dire, une petite bouteille de bière italienne (qui,

pour un pays de vin, est étonnamment bonne). Comme ailleurs, et davantage chez les jeunes, les gens boivent moins, mais boivent mieux. Plusieurs personnes vivant en campagne conservent encore l'habitude de faire à la maison leur propre vin. Certains cultivent de petits vignobles comme d'autres entretiennent des potagers. Ou encore ils vont acheter le raisin au marché, comme au marché Jean-Talon de Montréal (en plein quartier italien) à la fin septembre, pour ensuite le vinifier à la maison. Dans les petites communautés rurales où le développement économique a complètement transformé le paysage et les habitudes de vie, les résidents, souvent des ex-paysans, continuent cette tradition de vinification même s'ils ont abandonné tous les autres aspects de la vie paysanne. Il est difficile d'imaginer une Italie sans son vin.

