

VINS

Roi ou paysan?



Le Piémont: région rurale et idyllique à souhait. Pourtant les ombres de la globalisation obscurcissent ses vallées ensoleillées.

Le Barolo, issu des collines brumeuses du Piémont, est au cœur des débats passionnés sur les méthodes de vinification. Mais dans un secteur où la vitesse de production devient de plus en plus importante, ce vin ancien résiste aux tentatives de le rendre aimable.

(rw) - "Comme en Bourgogne, il n'y a pas de repas sans vin au Piémont. Tous les deux sont généreux, riches, de goût tranché, savoureux et fleurissent l'automne. On sent que le Piémont est près de la France." C'est ainsi que le pape du vin Hugh Johnson décrit dans son Atlas mondial du vin une des régions italiennes viticoles les plus renommées. Située au pied des Alpes, elle produit, à côté de Barberas, Barbarescos ou autres Dolcettos, le fameux Barolo. En fait, Barolo est le nom d'un petit village au beau milieu du DOCG Barolo, donc une région reconnue pour produire un des meilleurs vins d'Italie. Certains dépeignent même le Barolo comme vin noble voire même "vin des rois et roi des vins".

Tannicité

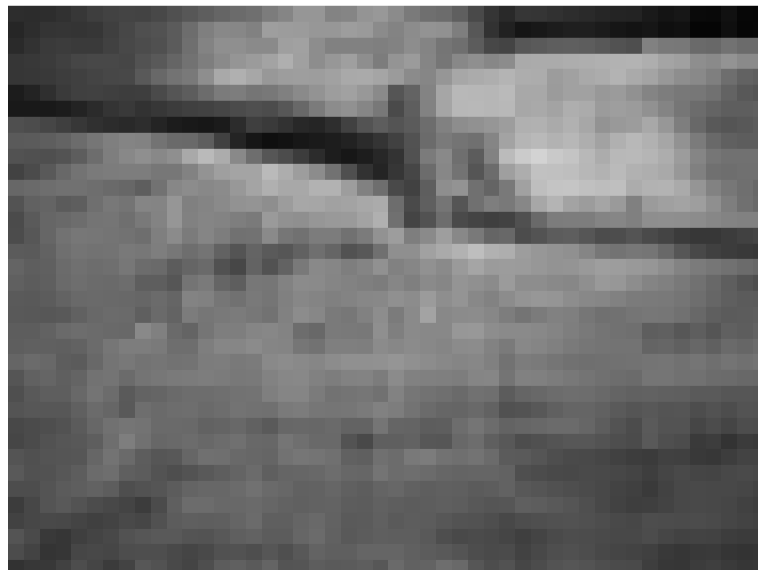
Fruit à cent pourcent du raisin nommé Nebbiolo, le Barolo n'en est pas la seule déclinaison. Le Barbaresco, plus doux, le Barbera, le Dolcetto, presque moelleux, et bien sûr le Nebbiolo, sont tous issus du même cépage, mais ils sont plus légers et se boivent plus jeunes.

Le Barolo est un vin de couleur foncée, assez alcoolique, au goût corsé, avec des pointes d'acidité, et riche en tannin. C'est cette caractéristique de la tannicité, propre au cépage, qui est à l'origine d'une querelle entre anciens et modernes parmi producteurs et amateurs. Depuis des siècles, le Barolo avait été élevé en fûts. Mais à partir des années 70, on a jugé que le goût du tannin, renforcé par cette méthode de vinification, étranglerait les notes fruitées du vin. Les vinificateurs modernes ont donc réduit de plus en plus la durée du passage au fût.

Benoît Lavoie, collaborateur d'un webmag spécialisé en vins, décrit bien la problématique: "J'ai connu le Barolo dans les années où il n'était pas nécessaire de distinguer les producteurs "traditionnels" des "modernes",

ceux-ci n'existant pas. Sauf accident, la vinification laissait toujours une matière très tannique, un peu asséchante et une vive acidité. Inutile de parler d'équilibre des composantes. On les buvait à 12 ou 15 ans d'âge. Aujourd'hui, de plus en plus, on privilégie le fruit, on domestique les tannins et l'acidité et plusieurs Baroli peuvent être bus dans les 5 à 8 ans. Grand progrès, me direz-vous! Et pourtant...Est-ce nostalgie? Est-ce par effet de goût acquis? Je préfère encore la version traditionnelle avec tous ses défauts. En gagnant du fruit et de l'équilibre, le Barolo a perdu, me semble-t-il, un peu de son âme paysanne et de son incomparable présence en bouche."

Le combat entre les défenseurs de "l'âme paysanne" et les fans d'un vin plus "rond et accessible" n'est toujours pas tranché. Certains tranchent la poire en deux: comme la famille Oberto, dont le woxx s'est procuré plusieurs caisses de barolo pour offrir lors d'un nouvel abonnement. Les frères Severino et Andrea Oberto de l'Azienda agricola Erbaluna, classée parmi les "traditionnalistes modernes", produisent un barolo biologique. Ils ont



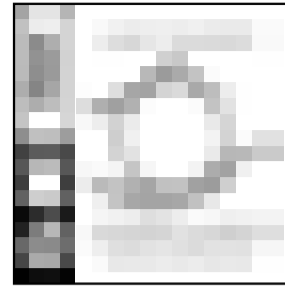
Probablement la plus belle monoculture du monde: les vignobles piémontais.

modernisé leur cave et leurs cuves, mais ils font vieillir leur barolo dans des fûts de chêne. Avec succès: alors que le Barolo Vigna Rocche 1998 a remporté deux verres dans le guide des vins Gambero rosso, le journal italien "L'Espresso" a loué son Barbera La Rosina 2001.

Guerre aux ultra-modernistes

Malgré ces divergences, le Barolo reste un vin rustique, qui ne se plie guère aux tentatives de le rendre aimable. Tentatives d'autant plus difficiles qu'il s'agit d'un vin issu d'un seul cépage. Certains ont même commencé à mélanger le nebbiolo à d'autres cépages - et se passent de la dénomination Barolo. Mais, comme l'écrit Jacques Dupont dans "Le Point": "Les vins des ultramodernistes ne nous ont guère passionnés (heureusement ils sont très minoritaires). Faire le voyage dans cette appellation prestigieuse pour déguster des vins qui ressemblent à s'y méprendre aux vins dits 'de garage' de Bordeaux, aux cuvées export de certaines coops du Languedoc, travaillés pour un goût international doux entre café sucré, vanilline et Chamallow, ne présente guère d'intérêt."

La querelle entre traditionnalistes et modernistes autour du Barolo dévoile ainsi un combat entre "régionalistes" et "internationalistes", mais aussi une lutte entre commerciaux et connaisseurs. Car le Barolo est aussi par tradition un vin de garde, qui ne développe son goût et sa classe qu'après dix ou douze ans. Trop long pour les adeptes, qui ne veulent plus stocker des quantités de vin pendant des décennies. Cependant, les producteurs de Barolo n'ont pas à se soucier. Malgré la concurrence internationale, les récoltes sont vendues aussi vite qu'on peut les transformer en vin.

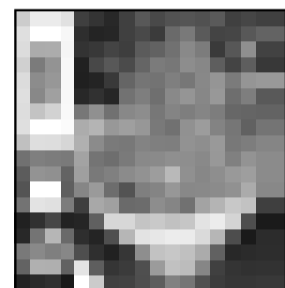


Italien. Wein und Sonne

(rw) - Wie viele italienische Winzerfamilien bietet auch die Azienda Agricola Erbaluna Ferienzimmer an. Nahe La Morra, im Zentrum der piemontesischen Weinregion des Barolo,

können sich BesucherInnen nicht nur an der sub-alpinen Weinberglandschaft erfreuen, sondern auch den hausgemachten Biowein in allen Varianten kosten: Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barolo Rocche, Langhe Nebbiolo, Langhe Grignolino stehen auf der Verkaufsliste des Hauses, genau so wie eine vorzügliche Grappa di Nebbiolo, welche einigen BesucherInnen des woxx-Standes auf der Oeko-Foire noch in bester Erinnerung ist. Mit einer Produktion von 25-28.000 Flaschen und einer Gesamtfläche von neun Hektar bewirtschaften die Gebrüder Oberto und Andrea Severino einen eher kleinen, aber angesehenen Betrieb. Alternativferien auf diesem oder anderen Weingütern sind im Internet leicht zu finden.

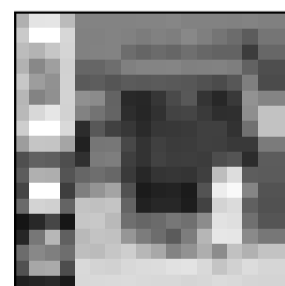
Agriturismo Erbaluna, www.eraluna.it. Preise um 35 € für ein Einzel- und 70 € für ein Doppelzimmer pro Nacht.



Tunis-sur-Alzette

(lc) - Encore un de ces restaurants à l'extérieur insipide et blanc, qui donne une impression propre au goût du troisième âge, sorte de cantine de fonctionnaires et portant le prénom du patron. Pourtant "Chez Abdel" est un endroit sympathique à condition de savoir faire abstraction des décors pour déguster un bon déjeuner. La carte est adaptée aux goûts occidentaux, sans trahir ses origines traditionnelles. Comment est-ce possible? Tout simplement en laissant co-exister des mets tunisiens et la cuisine luxembourgeoise. Le "Judd mat Gaardebounen" y trouve donc aussi bien sa place qu'un vrai couscous, servi à volonté au poulet, lapin ou merguez. C'est d'autant plus attirant que les prix restent tout à fait raisonnables. L'emplacement du restaurant, au croisement de plusieurs vieilles rues d'Esch-sur-Alzette, ferait presque oublier l'atmosphère habituellement grise et pesante de cette ville. A condition bien sûr de siroter un de ces excellents thés à la menthe servis en dessert, tout en appréciant l'humour parfois grinçant du patron.

Chez Abdel, coin rue de la Libération / 13, r. du Moulin, Esch-sur-Alzette, tél : 54 26 71



Mobil im Urlaub

(rg) - Für alle, die ohne Auto verreisen wollen, hat der Verkehrsclub Deutschland e.V. (VCD) das Reisehandbuch "Mobil im Urlaub" aufgelegt. Es zeigt Regionen in Deutschland,

die besonders gut mit Bus und Bahn zu erreichen sind und informiert über umweltschonende An- und Abreise sowie die Mobilität vor Ort. Ein ausführlicher Informationsteil hält Tipps und Tricks zur Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel bereit und zeigt Pauschalangebote für Aktivurlaub ohne Auto: Durch den Müritz-Nationalpark mit dem Fahrrad, wahlweise in Kombination mit einer Floß- oder Hausboottour, wandern im Chiemgau, Kanu fahren auf der Spree oder Windsurfen an der Ostsee - all das und vieles mehr ist ohne Auto stressfrei möglich. Für die nötige Ausrüstung vor Ort sorgen Verleihstationen und Reiseagenturen. Das 48 Seiten starke Reisehandbuch ist erhältlich beim:

VCD Versandservice (Stichwort "Mobil im Urlaub"), Heinrich-Sommer-Straße 13, 59939 Olsberg, Tel. 02962/845865 oder per Mail: bestellung@vcd.org