



*À Buttrio, en Frioul-Vénétie Julienne, la famille Barbi transmet son savoir-faire viticole depuis des générations.*

## La revanche des cépages oubliés

Du nord au sud de l'Italie, de plus en plus de producteurs récupèrent des vignes oubliées pour lutter contre l'uniformisation des goûts, en regardant vers le marché européen. Et l'environnement y gagne.

*Par Gabriele Cruciata et Viola Stefanello*

---

Frontière disputée depuis des siècles, s'étendant des hauteurs des Dolomites orientales à la mer Adriatique, la région italienne du Frioul-Vénétie Julienne peut vanter une longue et riche histoire viticole. Au cours de la dernière décennie, les vins de cette région souvent sous-estimée sont devenus parmi les plus vendus et recherchés au monde: il suffit de penser au Pinot Grigio, à la Ribolla Gialla, au Traminer, au Chardonnay, au Sauvignon ou à la Malvasia.

Outre leur origine géographique, ces vins ont deux caractéristiques communes. Tout d'abord, ils peuvent être très chers: certains, comme le Pinot Grigio, peuvent même coûter plusieurs centaines d'euros la bouteille. Il n'est pas difficile de trouver des bouteilles de Ribolla à des prix supérieurs à 300 ou 400 euros. Mais une autre caractéristique les unit: ils sont tous blancs.

À quelques exceptions près, cette langue de terre italienne à la frontière avec l'Autriche et la Slovénie est connue pour les vins blancs et les bulles, parfois pour le rosé. Mais certainement pas pour les vins rouges. Pourtant, traditionnellement, le Frioul pouvait se vanter de nombreux rouges – mais, au fil des années, ces vignes se sont dégradées et ont presque disparu.

La crise des vins rouges frioulans a commencé il y a une quinzaine d'années et le secteur ne s'est jamais complètement rétabli. Parmi les victimes les moins illustres de cette crise se trouve un vin très apprécié des locaux, mais presque inconnu au-delà des frontières frioulanes.

Il s'appelle Tazzelenghe, et Letizia Barbi est l'une des rares personnes au monde à avoir réussi à le ressusciter.

## **Le coupeur de langues**

Dans le dialecte local, le mot tazzelenghe signifie "coupe-langue". Un nom facile à comprendre: c'est un vin avec une très forte présence de tanins, composés chimiques naturels présents dans les peaux, dans les pépins à l'intérieur du raisin et dans la tige, la partie la plus boisée de la grappe. Les tanins de raisin sont particulièrement réputés car ils confèrent au vin une caractéristique astringente qui fait paraître la bouche et la langue sèches et comprimées lorsque nous buvons du vin.

«Le tazzelenghe peut être si tannique que lorsque vous le buvez, il semble que la langue est sur le point de se détacher. Il est difficile à produire pour cette raison, et il est encore plus difficile à apprécier lorsqu'il est pelé », explique Barbi. Ayant grandi au milieu des caves du Frioul-Vénétie Julienne, elle est l'héritière d'une famille qui se transmet le savoir-faire viticole depuis cinq générations.

Aujourd'hui, elle dirige son entreprise familiale située depuis toujours à Buttrio, une petite ville de la province d'Udine. Ici, entre routes de campagne et vignobles à portée de vue, Barbi veille à ce que le tazzelenghe ne soit pas oublié. «L'histoire du Tazzelenghe est l'histoire de cette terre», dit-elle. « Sa saveur même est la saveur de notre terre ». Face à un marché comme celui du vin italien, où la recherche du profit passe systématiquement avant le soin du territoire, la démarche de Barbi représente un souffle de fraîcheur durable et respectueux de l'environnement.

## **La ruée italienne vers l'or**

L'Italie est le premier exportateur et producteur de vin au monde. Selon la législation européenne, plus de 500 vins italiens sont reconnus comme de dénomination contrôlée. Presque toutes les vingt régions italiennes possèdent au moins un vin très célèbre dans le monde entier: le Nero D'Avola en Sicile, le Negroamaro dans les Pouilles, le Lambrusco en Émilie-Romagne, le Barolo dans le Piémont, le Montepulciano et Brunello en Toscane, le Montefalco en Ombrie.

Malgré cette grande variété et richesse, le marché international s'est concentré sur une minorité de gros noms, générant une ruée vers l'or blanc, rouge ou parfois pétillant. Un petit nombre de vins - en particulier le Prosecco, le Lambrusco, le Verdicchio et le Chianti - recueillent en effet près de la moitié du marché total, tant sur le marché intérieur de la grande distribution qu'à l'international.

De là, cependant, une multitude de problèmes surgissent, à la fois environnementaux et commerciaux. Des complications bien connues de Giancarlo Gariglio, qui s'occupe du marché du vin italien pour Slow Food, l'une des principales organisations gastronomiques et viticoles au monde. Lancée en Italie dans les années 1980, avec le but de contrer la tendance du *hit and run*, Slow Food s'est aujourd'hui développé dans le monde entier et

travaille quotidiennement pour promouvoir des réalités gastronomiques qui répondent aux trois piliers de l'association: *good, clean and fair*.

«Les dynamiques commerciales causent des problèmes», explique Gariglio. «Par exemple, dans le Piémont, longtemps le vin le plus populaire était le Dolcetto. Aujourd'hui, personne n'en veut plus puisque tout le monde veut du Nebbiolo, et les Langhe sont devenues un peu *nebbiolisées*. C'est un problème car la création de monoblocs d'un cépage par rapport à un autre est un risque d'un point de vue commercial mais aussi environnemental».

## **Les dommages environnementaux**

Ces dernières années, Slow Food a promu à travers des guides, des événements et des recommandations des vignobles qui se sont distingués non seulement par la haute qualité produite, mais aussi par leur engagement envers le territoire et l'environnement. Gariglio explique que «la différenciation des vignes entre dans le domaine du développement durable: un investissement est réalisé dans des vignes moins réputées qui, cependant, à long terme, révèlent des caractéristiques uniques à exploiter commercialement et qui entre-temps contribuent à la fois au territoire et à la biodiversité et la richesse du sol».

Un exemple frappant de la façon dont, en Italie, la course aux vins les plus recherchés sur le marché a de graves répercussions sur les terres vient du nord-est du pays, entre la Vénétie et le Frioul-Vénétie Julienne, où peut-être le plus connu des vins italiens est produit: le Prosecco. En mai 2019, des recherches ont montré que l'énorme expansion commerciale de Prosecco avait généré une érosion des sols absolument insoutenable. Le nombre de vignobles dédiés au Prosecco a explosé au cours de la dernière décennie pour pouvoir faire face à la demande mondiale croissante.

Sur ces collines, on assiste à une chasse aux champs à cultiver et une recherche frénétique de méthodes de production de monoculture de plus en plus intensives et productives. Entre 2000 et 2016, l'expansion du vignoble dans cette zone est passée de 4 mille à 7 mille hectares. Il a été estimé que la culture des raisins nécessaires à la fabrication d'une bouteille de Prosecco implique la consommation d'environ 3,3 kilos de terre.

Le chercheur Salvatore Pappalardo explique qu'aujourd'hui, l'agriculture conventionnelle peut changer la morphologie et la structure des pentes pour optimiser la mécanisation et la production agricole, augmentant considérablement les processus d'érosion. Dans le cas de la gestion conventionnelle des sols, l'érosion potentielle estimée dans la zone DOCG est d'un peu plus de 400 000 tonnes par an, avec un taux d'érosion moyen de 19,5 tonnes par hectare et par an ».

## **Un Prosecco au goût de tumeur**

Le sol est une ressource non renouvelable, car une fois consommé, il n'est pas possible de récupérer sa richesse vitale. Cependant, son érosion n'est pas le seul des problèmes environnementaux imputables à la surproduction de certains vins. Parmi les principaux problèmes, il y a également l'utilisation intensive de pesticides et d'autres produits chimiques, tels que le glyphosate, utiles pour augmenter la productivité des vignobles.

Cependant, ce sont des produits dont l'exposition est liée à l'apparition de tumeurs, comme le soutient également le Centre international de recherche sur le cancer. Malgré cela, dans les 15 communes de Prosecco Docg, l'utilisation du glyphosate est encore aujourd'hui

autorisée et largement répandue dans les vignobles dédiés au raisin Glera, à l'origine du Prosecco, et en Émilie-Romagne, dans les vignobles dédiés au Lambrusco.

Une réalité qui fait frissonner ceux qui rêvent plutôt d'un processus de production de vin conscient du rapport à la terre. «Le vin et la terre sont unis par un lien sacré à travers la vigne. Le vin sait parler de la terre dont il est issu et est une expression typique de cette terre, de cette région et de cette culture », explique Letizia Barbi. Pour cette raison, elle a décidé de se concentrer sur le Tazzelenghe et la vigne du même nom dont il est issu, qui exprime bien les caractéristiques du territoire frioulan.

## **Une solution durable**

«La production de Tazzelenghe est totalement durable et très éloignée de celle des raisins pour Prosecco» explique Barbi. «Les vendanges se font à la main, nous n'utilisons pas d'herbicides et nous produisons sans forcer ni la terre ni le vignoble» ajoute-t-elle. «Aujourd'hui, il en reste très peu pour valoriser ce cépage en le proposant pur. C'est dommage, à la fois parce que c'est l'essence de notre territoire et qu'elle risque de se perdre, et parce que depuis que nous l'avons amélioré, cela nous a donné de très bons résultats sur le marché », souligne-t-elle.

Selon Giancarlo Gariglio de Slow Food, la récupération des vins oubliés n'est pas seulement un acte d'amour pour la tradition, l'environnement et le palais, mais aussi un geste commercial gagnant. «Ce sont des investissements réussis qui sont souvent récompensés par les clients, qui comprennent qu'ils sont confrontés à la mise en valeur judicieuse d'un fruit de la tradition et du territoire».

«Il y a des régions vallonnées italiennes entières où le vignoble est la seule raison pour laquelle les villes ne sont pas dépeuplées,» ajoute Gariglio : «On parle de vignobles qui produisent des vins du plus haut niveau, mais souvent méconnus ou même non reconnus par la réglementation.»

## **“Less is more”**

L'énorme commercialisation d'un nombre limité de vins a en effet fait que le goût des Européens en matière de vin s'est aplati et a perdu le lien avec les territoires d'origine. Le marché intérieur italien a beaucoup changé au fil des années.

Dans l'UE, la consommation moyenne de vin a considérablement diminué au cours des dernières décennies, le vin étant passé d'un bien de consommation quotidien à une boisson réservée aux grandes occasions. En Italie, par exemple, la consommation de vin est passée de 100 litres par personne par an dans les années 1980 à 49 litres aujourd'hui. Même tendance pour l'Espagne et la France, où seulement dans l'intervalle 2007-2013 la consommation a chuté de 53 à 43 litres annuels par habitant.

Dans ce contexte, les consommateurs européens se montrent également prêts à payer plus, une tendance qui suggère que l'on a commencé à rechercher de plus en plus la qualité plutôt que la quantité. Ce phénomène concerne principalement les pays avec de grandes traditions viticoles, comme la France et l'Italie.

Malgré cela, les consommateurs sont encore peu sensibilisés et le choix se porte souvent sur des vins issus de procédés de qualité bon marché et à un prix compétitif. Giancarlo Gariglio explique que bien des choses doivent encore changer: «Au cours des quarante dernières

années, les consommateurs italiens ont considérablement réduit leur consommation de vin. C'est un marché mature où les amateurs connaissent très bien le vin, mais les achats de masse se font en grande distribution et le prix moyen est toujours inférieur à 5 euros la bouteille ». En d'autres termes, pour atteindre une plus grande durabilité et imperméabilité aux caprices du marché, on devrait boire encore moins et encore mieux.



## **Le volcan pétillant**

Celle de Tazzelenghe n'est pas la seule réalité viticole qui montre l'exemple. Plusieurs d'autres exemples notables se sont pourtant multipliés dans le pays ces dernières années: c'est le cas de l'entreprise de Venise qui a récupéré un ancien vignoble appelé Marzemina bianca, tandis que dans la région de Sienne des projets tentent de redécouvrir le vin Aleatico, idéal avec les desserts au chocolat. Dans tous ces cas, il s'agit de récupérer et valoriser des anciens dons de la nature tombés dans l'oubli - parce qu'ils sont difficiles de cultiver et de faire du vin, parce que ils demandaient trop d'attention, ou simplement parce qu'ils n'ont pas assez bien répondu aux besoins de production de masse.

Une solution particulièrement excitante, basée sur un attachement fort à ses racines et un œil vers la durabilité, vient des pentes du Vésuve, à quelques kilomètres de Pompéi et de la côte amalfitaine. Ici, Massimo Setaro a ouvert une cave qui se concentre sur la valorisation du cépage Caprettone.

Pendant de nombreuses années, ce raisin a été mal traité: on croyait que "Caprettone" était une expression locale utilisée pour désigner d'autres types de raisins. Il a pourtant été mal utilisé du point de vue de la production et de la commercialisation: pendant des décennies, il n'a été utilisé que pour couper un autre vin, le Falanghina.

«Je suis tombé amoureux du Caprettone quand j'avais dix ou onze ans, lorsque mon père agriculteur a remporté un prix lors d'un festival local en tant que meilleur producteur de Caprettone. C'est quelque chose qui m'a marqué et qui m'a fait réaliser que nous avons un trésor dans la maison, même si nous n'étions que des agriculteurs », raconte Massimo Setaro, qui dirige aujourd'hui son domaine viticole dans la région où il a grandi.

Setaro propose de nombreux vins typiques de la région de Campanie à base de raisins Caprettone, y compris une bulle de méthode classique pure appelée Pietrafumante, qui en italien signifie “pierre qui fume”, en l'honneur du volcan voisin Vésuve.

«Le Pietrafumante est un vin dont je suis très fier, car il représente le succès obtenu quand on a le courage de s'investir et de croire en ses racines. C'est un vin qui goûte le Vésuve, la mer et les fleurs, et surtout c'est un vin auquel personne n'a cru et qui fait aujourd'hui de nous une réalité réussie pour le territoire, pour l'environnement et pour le marché », explique Setaro.

Le succès du Pietrafumante signifie qu'aujourd'hui le raisin Caprettone a été récupéré et correctement inclus dans le cahier des charges. Aujourd'hui, les entreprises qui la produisent sont une dizaine et génèrent une richesse considérable pour le territoire. «Je peux dire que je l'ai redécouvert et amélioré et j'en suis très fier », réfléchit Setaro. « Je suis heureux que d'autres collègues aient également suivi cette intuition après avoir vu que c'était un succès. Après tout, c'est un cadeau de notre terre, et il est juste qu'il soit respecté, valorisé et apprécié même par ceux qui ont grandi ailleurs».