



Focus sur: Vin - Tourisme - Architecture

L'exposition et le congrès d'INTERVITIS INTERFRUCTA 2007 / «Le Nouveau Monde» donnent des impulsions nouvelles à l'Europe

Steve Holl, Santiago Calatrava, Scott Johnson, Mario Botta, Frank O. Gehry – le quintette international des architectes stars. Et chacun d'eux a dans ses jeunes années réalisé de spectaculaires et inventifs bâtiments pour les domaines viticoles et les chais. L'histoire commence ainsi: dans les années quatre-vingt, le légendaire «Opus One», un projet à l'instigation de Robert Mondavi et du baron Philippe de Rothschild, est mis en place dans la Napa Valley (photo). Il est poursuivi dans d'autres pays du Nouveau Monde, puis fait des émules sur l'autre rive de l'Atlantique, dans cette «Good Old Europe». En Autriche, en France, en Espagne, en Italie et de plus en plus en Allemagne surgissent des chais et autres espaces de présentation du vin d'une facture moderne et étonnante, osant marier à la perfection trois concepts: le vin, le tourisme et l'architecture. Pour mettre la note sur cette tendance, le salon INTERVITIS INTERFRUCTA 2007 va lui consacrer un espace sur le thème «Vin - Tourisme - Architecture». Cinq jours durant, du 22 au 26 avril 2007, le salon international le plus réputé sur les technologies du vin, des fruits et des jus de fruits fera la part belle aux techniques de culture, à l'exploitation et au traitement en cave, aux techniques de remplissage, de bouchage et d'emballage, à la logistique, au traitement informatique et au marketing et y associera une exposition et un congrès dédiés à une certaine symbiose entre vin et architecture comme moteur touristique. Pour leur part, la Chambre des architectes et le Ministère de l'économie du Land Rhénanie-Palatinat, en concertation avec le DWV [association des viticulteurs allemands], ont décidé, en tant qu'organisateur sous la bannière IVIF, de décerner un prix Vin-Architecture aux exploitations allemandes. Les travaux couronnés par ce prix seront présentés du 22 au 26 avril au parc des expositions du Messe Stuttgart à Stuttgart-Killesberg conjointement à l'exposition touristique «Reben und Räume» (Mise en espace: de la vigne au chai). En complément se tiendra le 25 avril un congrès international organisé par l'Institut d'apprentissage et de recherche des techniques viticoles de Weinsberg, la Chambre des architectes du Bade-Wurtemberg et l'Association fédérale allemande des architectes. M. Dr. Rudolf Nickenig, secrétaire général de la Fédération des associations viticoles d'Allemagne, nous confie: «Je suis certain que ces deux manifestations feront mouche dans les tendances actuelles.»

En vérité, actuellement, le monde viticole ne se penche pas suffisamment sur les alternatives pour conquérir ce nouveau créneau touristique. La plupart des grands domaines viticoles



de Californie, du Chili, d'Argentine, d'Australie et d'Afrique du Sud démontrent depuis quelque temps déjà comment augmenter un chiffre d'affaires en associant la dégustation des vins à d'autres concepts plus ambitieux, tels l'ambiance, la gastronomie, des visites guidées des caves et un marketing professionnel, sans oublier quelques articles de merchandising – redonnant ainsi au vin ses lettres de noblesse dans un environnement moderne de plaisir et d'événement. En Allemagne, le Land viticole de Rhénanie-Palatinat a fait état sur les quarante dernières années des taux de croissance les plus élevés en termes d'accueil et d'hébergement touristique.

La tendance actuelle n'est plus de prendre des «grandes vacances» mais de faire plusieurs petites excursions tout au long de l'année, à vocation culturelle ou événementielle; de plus en plus d'exploitations viticoles découvrent alors les possibilités qui s'offrent à elles de s'attacher une nouvelle clientèle – courtes excursions classiques chez des viticulteurs, visite de vinothèques, de lieux gastronomiques, découverte de la vinification et de musées dédiés au vin, ou encore voyages découverte et centres de bien-être ayant pour thème le vin. Dans cet esprit, design et architecture «doivent être autre chose qu'un

simple emballage», dit le publiciste allemand Heinz-Gert Woschek spécialisé sur les vins. Dans notre société actuelle très axée sur le visuel et le design, «ce sont des facteurs essentiels de valeur ajoutée et d'image d'entreprise, et dans une certaine mesure la carte de visite du vin en tant que culture, au sens large du terme». Il se trouve qu'une architecture moderne et ambitieuse peut s'allier à merveille aux exigences techniques d'un chai et aux ambitions d'une vinification la plus parfaite possible, ce qui n'a pas forcément été le cas pour

des locaux qui étaient en général vétustes, «serrés aux entourures» et nettement plus petits.

Ces dernières années, l'architecture moderne a pointé son nez dans de nombreuses entreprises: on en dénombre 30 en France, 21 en Espagne, 18 en Italie, 16 aux Etats-Unis et jusqu'à 42 en Autriche; seule l'Allemagne reste encore à la traîne. Reste à voir: un sondage récent de la Chambre des architectes et des associations viticoles de Rhénanie-Palatinat a révélé que 80% des viticulteurs interrogés prévoient de transformer leurs installations ou d'en construire de nouvelles dans les trois prochaines années – et, ce qui n'est pas négligeable, un cinquième d'entre eux parlent d'un investissement de 250 000 à un million d'euros. Ces projets portent essentiellement sur les locaux de commercialisation, le pressoir et les locaux d'accueil ou les chambres d'hôtes.

Karl Steininger, vigneron de Langenlois à Kamptal, a depuis longtemps démontré comment associer positivement viticulture et tourisme: conçu par l'architecte star des Etats-Unis Steven Holl, le «Loisium» trône au beau milieu du paysage limoneux à l'est de la petite ville viticole de Basse-Autriche: c'est un mélange épanoui entre architecture bien équilibrée et monde viticole souterrain et méconnu, dépassant désormais largement les frontières de Langenlois en termes d'attraction touristique.

Nota: voilà quelques mois, un hôtel à la hauteur de ces ambitions a été érigé sur le parc du «Loisium»: c'est un complexe de bien-être en forme de fer à cheval, proposant notamment une bibliothèque œnologique très fournie et un centre de thérapie par le vin.

Pour de plus amples informations sur le salon, consulter le site www.intervitis-interfructa.de

Erbslöh- Vinification de vin jeune

BioStart® Forte SK2®

Aussi adapté à des conditions de FML défavorables.

BioStart® Bianco SK3®

Spécialement pour la FML en vin blanc.

nouveau

Granucol®

Pour corrections de couleur et faux goûts.

NaCalit® PORE-TEC

Dilution aisée, adsorption plus sélective,
pureté plus élevée.

nouveau

SensoVin®

Top-adsorbant pour goût et arômes impeccables.

Tannivin® Superb Tannin Grape

Pour l'amélioration de la structure et la stabilisation
de couleur.

nouveau

Importateur pour la Suisse:

Köppel

Köppel Lebensmitteltechnologie • Neuwiesstrasse 3 a
8572 Berg / Thurgau • Tel.: 0 71 / 6 38 03 33
E-Mail: info@koepfel-berg.ch • www.koepfel-berg.ch

Représentant pour la Suisse romande et Tessin:
P. Doria oenologue • 1262 Eysins
Tel.: 0 79/6 08 09 03 • E-Mail: pdoria@dplanet.ch



Nouveau! Découvrez
l'Erbslöh Taste Scout 24/7 sur:
www.erbsloeh.com