

4^e Championnat européen des étudiants en vitiviniculture

A nouveau des médailles pour les étudiants de l'EIC!

La 4^e édition du «EUROPEA Wine Championship» s'est déroulée du 23 au 28 mars 2009 à Conegliano, au cœur de la région de production du vin effervescent Prosecco, dans le nord du Veneto en Italie.

Impeccablement organisé par l'Ecole d'œnologie de Conegliano, en collaboration avec le réseau européen des écoles de viticulture et d'œnologie, le concours de cette année a réuni soixante jeunes étudiants en viticulture et œnologie, engagés par équipes de deux. Quatorze pays membres d'EUROPEA (Association de l'enseignement agricole en Europe, www.europea.org) étaient représentés par une ou plusieurs équipes: Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Estonie, France, Grande-Bretagne, Hongrie, Italie, Luxembourg, Pologne, Portugal, Slovaquie et Suisse. Deux étudiants de l'Ecole spécialisée, volée 2008, ont été le porte-drapeau de l'EIC et de la Suisse: Matteo Giottonini et Marco Patriarca, tous deux d'origine tessinoise.

Les épreuves théoriques et pratiques se sont déroulées entièrement en anglais, sur deux journées et dans les disciplines suivantes: Wine growing (viticulture), Wine making (œnologie), Wine tasting (dégustation) et Special Award Veneto (Prix spécial Veneto, consacré à la connaissance de la région viticole du Veneto et réservé aux étudiants non italiens). Chacune a donné lieu à un classement individuel, tandis qu'un classement général individuel et un classement par



Les deux étudiants de l'Ecole spécialisée de Changins.

équipe ont été établis à l'addition des points des diverses épreuves.

Comme il se doit en Italie, les résultats et les prix ont été remis dans une ambiance de gala, consacrant une étudiante italienne comme «Wine Champion». Pour leur part, les étudiants de l'EIC ont brillé, à l'instar des précédentes éditions: 2^e rang en viticulture et 2^e rang au classement général pour Matteo Giottonini, 4^e rang tant en viticulture qu'au prix spécial Veneto pour Marco Patriarca! Ces résultats les placent parmi les tout meilleurs du continent: une performance de haut vol, compte tenu du niveau très relevé des épreuves effectuées et des soixante concurrents en lice.

Si la compétition entre jeunes étudiants sert de «prétexte» au Wine Championship, la rencontre entre futurs professionnels de la vigne et du vin européens, et entre leurs enseignants, est un objectif tout aussi important. En effet, au-delà de l'aspect formateur dans la technique professionnelle vitivinicole, la tenue annuelle de ce Wine Championship donne l'occasion à des jeunes venus de toute l'Europe de se rencontrer, d'échanger et de créer des liens d'amitié transfrontaliers qui sont sans conteste un enrichissement inestimable pour leur avenir. Ainsi, cette année, dans les moments libres, les soirées-dégustations improvisées comme lors des visites effectuées sur la route du vin de Prosecco, dans la grande entreprise Carpena Malvolti ou à Venise, les échanges entre participants ont été nombreux et fructueux, ce qui à n'en pas douter est un élément important pour le futur d'une Europe viticole unie.

L'an prochain, le rendez-vous est en Hongrie, entre les régions de Budapest et de Villany, pour ce qui sera certainement une expérience unique dans la vie des étudiants qui pourront y participer.

Christian Guyot
Professeur accompagnant



L'Ecole d'œnologie de Conegliano.



Carte de situation.



Tracteur Viti-star équipé de la Cisailleuse ERO

LOEFFEL

Tracteur à roues et à chenilles hydrostatique,
adaptable à vos vignes, pentes à 70%
Construction et recherche mécanique viticole
www.loeffel-fils.com

Les Conrardes 13-2017 Boudry
Tél. 032 842 12 78 - Fax 032 842 55 07



JACQUES ISELY

MATÉRIEL VITICOLE ET ARBORICOLE

Le spécialiste de l'armature



- Piquets métalliques
- Piquets bois imprégnés toutes dimensions
- Fil nylon, BAYCO (ne se tend qu'une seule fois)
- Amarres

Chemin de Jorattez 3
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tél. 021 652 07 34
Fax 021 652 20 24
Natel 079 206 54 14

LA MÉCANISATION DES TRAVAUX ARBORICOLES,
VITICOLES ET ESPACES VERTS

NOTRE PASSION DEPUIS PLUS DE 50 ANS!



- PORTE-OUTILS VITICOLES MULTI-JYP
- LE PROGRAMME PELLENC AVEC LE SÉCATEUR LIXION ET LA PRÉ-TAILLEUSE VISIO
- PLATE-FORME DE CUEILLETTE ET DE TAILLE BLOSI
- ENFOUISSEURS DE PIERRES PRÉPARATEUR DE SOL DAIRON



NOUVEAU MODÈLE

CHAPPOT SA

Route Cantonale – 1906 Charrat
Constructeur – Distributeur
Tél. 027 746 13 33
Fax 027 746 33 69
www.chappotmachines.ch
E-mail: etchapsa@omedia.ch

TEMPÉRATURE sous gestion

Vinification, fermentation

Grâce au régulateur de température AGT-E5CK

Appareil complet avec affichage température et valeur de programmation. – Economie d'eau. Livré avec vanne 1/2" Version pour 1, 2 ou 3 cuves.



AgriTechno

Case postale 24 – CH-1066 Epalinges
Tél. 021 784 19 60
Fax 021 784 36 35
www.agritechno.ch



Bouchons en liège

Capsules à vis · Bouchons couronne

Capsules de surbouchage · Bondes silicone

Barriques · Supports porte-barriques · Tire-bouchons

LIÈGE RIBAS S.A.

8-10, rue Pré-Bouvier · Z.I. Satigny · 1217 Meyrin

Tél. 022 980 91 25 · Fax 022 980 91 27

e-mail: ribas@bouchons.ch

www.bouchons.ch