

# Italie

## L'émergence du pignoletto

Petit frère du lambrusco, le pignoletto produit autour de **Bologne** veut concurrencer le prosecco. Sa détermination porte ses fruits.

**P**our l'heure, la comparaison révèle surtout une ambition : les vigneronnes des collines de Bologne ne produisent que 14 millions de bouteilles de pignoletto. Leur appellation pèse peu face aux 500 millions de cols de prosecco produits en Vénétie. Mais ils répliquent qu'ils en expédiaient cinq fois moins il y a dix ans. Et Carlo Piccinini, président du consortium, annonce fièrement « une croissance de 10% des ventes en grande distribution en ce premier semestre 2020, pendant la pandémie ».

### Pourquoi ces effervescents ont-ils à ce point le vent en poupe ?

La mode des bulles, bien sûr, mais aussi « parce que ce sont des bases de cocktails. On en fait des

spritz plus aromatiques qu'avec le prosecco », affirme Fabio Bottonelli, vigneron à la tête du domaine Manaresi. Leur prix très abordable, à partir de 3,30 € à la coopérative Cantina Formigine Pedemontana, offre une autre explication, même s'il existe des bouteilles à 20 €.

Jusqu'à récemment, la plupart des domaines produisaient surtout du lambrusco, le vin qui les a fait connaître. C'est le cas de Cleto Chiarli. Installée à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Bologne, cette entreprise possède 120 ha et achète du raisin afin de produire un million de bouteilles de lambrusco. Elle en vend la moitié en Italie et exporte l'autre. Son réseau de distribution lui permet d'écouler facilement ses 200 000 bou-



teilles de pignoletto. Comme le résume Tommaso Chiarli, export manager : « Notre production de pignoletto augmente vite pour répondre à la demande locale croissante, en particulier des supermarchés. À l'exportation, il avance dans l'ombre du prosecco. Nous vendons à Waitrose UK un pignoletto Vecchia Modena très apprécié » que l'on retrouve à 9,99 £ (11 € env.) sur le site de ce distributeur britannique.

À Sorbara, le domaine Garuti, réputé pour ses chambres d'hôtes et son célèbre restaurant dirigé par l'octogénaire Nonna Marta, produit aussi du lambrusco et un pignoletto dénommé « bianco frizzante secco L'Una » à 11 % vol. et 11 g/l de sucre résiduel. « C'est la dernière tendance pour les jeunes qui sont toujours en quête de nouveauté et pour ceux qui veulent changer leurs habitudes. »

**Autre spécialiste du lambrusco, la Cantina Formigine Pedemontana vend un pignoletto frizzante à 3,30 € la bouteille.** Cette coop rassemble 380 familles qui cultivent 600 ha de vigne. Des collégiens et des lycéens viennent régulièrement la visiter. « Ils ne dégustent pas, bien sûr, explique Alessandro Satin, directeur de l'exportation. Il y a quelques années, ils vendangeaient, mais ce n'est plus autorisé. Alors, après la visite des vignes et de la cuverie, ils cuisinent des gâteaux au moût de raisin. » Grâce à ces visites, les

jeunes générations se familiarisent avec le vin et les produits locaux.

D'autres domaines, plutôt de petite taille, n'ont pas de lambrusco à leur gamme, mais ils s'en sortent tout aussi bien. Ainsi, à Monteveglio, Giorgio Chiarli dirige la Tenuta Santa Croce : « Un jour, par erreur, j'ai fait du pignoletto zéro dosé. Les clients l'ont aimé, alors je continue ! » Le public apprécie cette cuvée dénommée Nettuno, obtenue après six mois de cuve close et à la vivacité acérée tel le trident de Neptune, symbole de Bologne, et des voitures Maserati. Sur ses 24 ha de vignes, Giorgio Chiarli produit aussi un pignoletto frissant et une cuvée de méthode ancestrale (*metodo familiare*). Son originalité : des



LA CANTINA FORMIGINE PEDEMONTANA produit des pignolettos à 3,30 €.

