

Résistance et renaissance de la vitiviniculture dans la Lagune de Venise

*Luca Bonardi et Federica Letizia Cavallo*¹

« Dans cette lagune, on trouve une très grande quantité de vignobles et de potagers qui ont leurs propres digues très fragiles, soutenues par des canisses et des pieux précaires » Cristoforo Sabbadino (XVII^e siècle)².

Cristoforo Sabbadino parle d'une présence très étendue de la viticulture dans la lagune de Venise durant le XVII^e siècle. D'autre part, le rôle de la vigne et du vin dans la vie vénitienne émerge clairement de nombreux témoignages toponymiques, encore vivants, qui s'y réfèrent (*Corte de la Vida, Calle de la Vida, Sotoportego de l'Uva, Riva del Vin, Calle dei Boteri*, etc., qui évoquent le vin et ses métiers, ainsi que les nombreuses *Calli della Malvasia*, en hommage aux vins importés du Levant). Cela étant, l'intérêt suscité par ce thème a été jusqu'à aujourd'hui limité à quelques clins d'œil à la situation au XIX^e siècle, présents dans le livre de Berengo³, au regard rapide et partiel sur la situation actuelle de Gabrielli⁴ et à la lecture presque « poétique » de Giacalone-Monaco sur le phénomène des

-
1. La contribution est le fruit de la réflexion partagée des deux auteurs. En ce qui concerne la rédaction du texte, les paragraphes *Les conditions environnementales* et *L'évolution géo-historique* sont de Luca Bonardi, le paragraphe *Le cadre actuel* est de Federica Letizia Cavallo. Les auteurs remercient pour leur collaboration : Père Ermanno Barucco, Frère Germano Pozzobon, Frère Sebastiano Simonitto, Père Carlo Serpelloni, Soeur Maria Grazia di Gesù Cristo, Soeur Giulietta dell'Incarnazione, Flavio Franceschet et les associés de *Laguna nel bicchiere*, Michel Thoulouze, Matteo Bisol, Almerino et Lisa Nardin, Giuliano Bubacco.
 2. C. Sabbadino, *Discorsi sopra la laguna*, (édité par R. Cessi), Venise, Premiate officine grafiche C. Ferrari, 1930, LXVII, p. 71.
 3. M. Berengo, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, Banca Commerciale Italiana, 1963, p. 265.
 4. A. Gabrielli, *Il vino e il mare. Guida alla vite difficile delle piccole isole*, Rome, Iacobelli Editore, 2011, p. 140-148.

pergolas vénitiennes⁵. Ces limites sont certainement dues à l'aspect relativement marginal de l'activité liée au vin dans le cadre du grand événement historique et économique de la République de Venise, comme le prouvent aussi les attentions modestes qui y ont été consacrées, en termes descriptifs, statistiques, techniques et réglementaires durant les siècles passés.

Par conséquent, à partir de ces lacunes, cet effort d'encadrement synthétique des caractéristiques historiques et environnementales, et des résistances actuelles de la viticulture dans la lagune de Venise, y est également ressenti. Pour ces raisons, cette reconstruction est basée nécessairement sur l'utilisation intégrée de différentes sources et de différentes méthodes d'investigation. Pour la partie concernant les siècles passés on a tenté de classer chronologiquement les références fragmentaires à la présence de vignes existantes dans la documentation la plus ancienne, dans les textes successifs sur papier et dans de nombreuses cartes historiques de la ville (un examen approfondi des sources cadastrales reste à faire). L'analyse des photos aériennes, des contrôles précis sur le terrain et une série d'entretiens avec les différents acteurs de la viticulture vénitienne représentent au contraire les principaux outils pour déterminer sa présence aujourd'hui.

Les conditions environnementales

En termes de situation géographique, l'un des aspects les plus importants de l'histoire du vignoble de Venise, est celui qui concerne les changements dans sa structure de distribution, intervenus déjà dans l'Antiquité. Ces changements semblent guidés par des motifs historiques « classiques » comme le processus d'expansion de la ville, sa démarche économique et démographique pendant des siècles, ainsi que par les aspects politiques, comme les relations avec la prétendue Terre Ferme (les régions de la plaine du Pô appartenant à la République de Venise) et avec Padova en particulier, compliquées jusqu'au début du XV^e siècle ; ou la fin du contrôle vénitien sur l'aire grecque durant la deuxième moitié du XVI^e siècle. C'est de là que provenaient les grandes quantités de Malvasia qui ont laissé des traces omniprésentes dans la toponymie de la ville.

Avec les facteurs historiques, un rôle fondamental dans la détermination des méthodes, des formes et des paysages de la viticulture vénitienne, a toujours été joué par les conditions écologiques et environnementales très particulières de l'espace lagunaire et par leurs variations au cours des siècles. Parlons plus particulièrement :

- de la condition d'insularité
- des phénomènes de marées et de « l'acqua alta », qui déterminent la présence d'espaces soumis à l'invasion des eaux saumâtres liée aux variations séculaires du niveau moyen des eaux lagunaires
- du phénomène des tempêtes marines et des vents, du sirocco et de la

5. T. Giacalone-Monaco, "Vino e pergole sulla Laguna", extrait de *Rivista di viticoltura e di Enologia di Conegliano*, 3 mars 1954, p. 10.

- bora, actifs surtout sur les côtes des îles du Lido et de Pellestrina
- de la présence de systèmes de dunes dans certaines parties du littoral (Alberoni)
- de la diffusion des sols sablonneux
- de la salinité des sols

En ce qui concerne les aspects qualitatifs de la production, ces spécificités environnementales ont déterminé le terroir saumâtre des vins vénitiens, même s'il faut certainement prendre en considération la forte diversité du sol de ces îles, avec la présence de sols formés, selon les cas, par les alluvions des rivières qui se jettent dans la lagune, par les sédiments marins et lagunaires, par les boues, souvent de remblais. Les réponses à ces conditions environnementales, en accord avec des éléments de nature économique, culturelle, technique et scientifique, ont produit des formes d'adaptation originales, comme la diffusion de la *vigna murata* (selon le modèle médiéval de l'*hortus conclusus*), qui, dans le cas de Venise est très souvent devenu celui de « l'île murée » ; ou, en alternative, comme il est décrit dans la phrase de Sabbadino, celui de l'île protégée, d'une façon plus ou moins permanente, par les digues et les palissages. Les systèmes de canalisation des eaux, de drainage et de désalinisation des sols (qu'on retrouve dans quelques vignobles sur l'île de Sant'Erasmus), les systèmes de défense contre des vents marins, chargés de sel (que l'on peut voir à Malamocco : Illus. 1), ainsi que ceux de récolte et de stockage des eaux de pluie pour l'irrigation, sont également originaux.



**Illus. 1 : Filet de protection des vents marins à Malamocco (Lido).
Photographie des auteurs.**

D'autre part, la dimension insulaire et celle du sol sont à l'origine d'une autre caractéristique, répandue également en Italie, à savoir l'incidence très limitée de l'épidémie du phylloxéra, ailleurs responsable de résultats radicaux. Grâce à ces facteurs, nous avons pu préserver sur ces îles un cépage comme la *dorona*, caractéristique de la lagune, ainsi que des vignes préphylloxériques, encore visibles ici et là, et l'utilisation, même dans les implantations les plus récentes, de vignes franc de pied. Il est donc vraiment évident que la viticulture vénitienne représente le produit spécifique d'un rapport, compliqué et rarement définitif, d'adaptation aux facteurs historiques et environnementaux.

À ce propos, les relations très étroites entre viticulture et histoire environnementale sont bien représentées, à partir du XIII^e siècle, par le processus de déplacement du barycentre de la ville de l'archipel de Torcello vers le « Rivo Alto », l'actuel centre ville. Lié à des facteurs géomorphologiques et hydrologiques⁶ (variations du niveau de la mer, changements des apports sédimentaires, nouvelles installations hydrauliques), ce processus détermine l'abandon et la transformation en marécage des îles de Costanziaco et d'Ammiana causant la disparition d'une viticulture probablement encore bien répandue durant la première moitié du XIII^e siècle, si l'on se réfère à la quantité de documents qui témoignent de sa diffusion sur ces îles.

Nous avons des exemples dans un grand nombre de sources concernant la gestion et les changements de propriété de vignes (et d'oliviers), qui mentionnent souvent les différentes composantes religieuses présentes sur ces îles⁷. En effet, ce sont surtout les monastères et les couvents qui présentent des éléments clés pour comprendre la grande diffusion de la vigne dans la lagune de Venise ; du centre historique aux petites îles monofonctionnelles, jusqu'aux grandes îles agricoles.

L'évolution géo-historique

Au-delà du cas des îles disparues, le rapport entre la viticulture et les monastères à Venise apparaît consolidé depuis l'Antiquité, comme en témoignent les exemples de ventes et dons de vignes cités par Flaminio Cornaro⁸. Une relation encore plus étroite apparaît si l'on considère que, parfois, l'édification elle-même des monastères se faisait sur des terrains déjà plantés de vignes, comme dans

6. Sur le thème des effets des changements environnementaux sur les établissements monastiques voir : D. Busato, M. Rosso, P. Sfameni, *Le conseguenze delle variazioni geografiche avvenute tra il XIII ed il XV secolo su talune comunità monastiche ubicate in alcune isole della laguna nord di Venezia*, <http://www.academia.edu/494189>

7. À titre d'exemple : Archives d'État de Venise (ASV), Fond Pergamene, San Matteo di Mazzorbo: b. 1 pergg., n. 74.); ASV, Fond Pergamene, Série San Giovanni Evangelista di Torcello, b. 1 pergg., n. 110; ASV, Fond Pergamene, Série San Giovanni Evangelista di Torcello, b. 1 pergg., n. 133.

8. Plus particulièrement, la vente d'une vigne, à Murano, à Alberico, Abbate di Polirone, en 1115, ou la donation d'une vigne appelée "Bianco", au Lido, en 1143 (F. Cornaro, *Notizie storiche delle chiese e monasteri di Venezia, e di Torcello, tratte dalle chiese veneziane e torcellane*, Stamperia del Seminario, Appresso Giovanni Manfrè, 1758, p. 632 et p. 623).

le cas de l'important monastère bénédictin de Santa Margarita de Torcello⁹. La présence fréquente de vignobles dans les monastères apparaît attribuable à des logiques, probablement peu différentes de celles indiquées dans l'étude très connue de Roger Dion¹⁰ à propos de la réalité française. D'après Dion, nous connaissons bien le rôle des monastères comme centres de production et de consommation de vin: pas seulement par rapport à son utilisation cérémoniale, mais, surtout, pour la consommation directe de la part de la communauté monastique et pour les hôtes présents dans le monastère. Dans le contexte des incertitudes politiques du Moyen Âge, la production de proximité et, mieux encore, l'autoproduction sur des terrains protégés et contigus aux monastères, était la seule façon de s'assurer du vin nécessaire. À Venise, ces nécessités étaient amplifiées par l'importance politique et commerciale de la ville et par son rôle de charnière en Europe et dans le bassin oriental de la Méditerranée. Les bouches à désaltérer n'étaient donc pas seulement celles des moines, mais aussi, celles de nombreuses délégations diplomatiques, des religieux présents dans la ville et des pèlerins en route vers la Terre Sainte.

Associés à la présence d'un grand nombre de monastères, masculins et féminins, ces aspects expliquent la grande diffusion de la viticulture monastique à Venise et, par conséquent, ses survivances actuelles, malgré quelques discontinuités historiques, comme celles des confiscations napoléoniennes.

La grande partie des vignobles présents dans le centre historique et sur les petites îles était liée aux monastères : sur l'île de San Michele (unique résistance actuelle de la viticulture dans une petite île), sur l'île du Lazzaretto Nuovo (qui appartenait à l'origine aux frères de San Giorgio), sur l'île de San Giacomo in Paludo, jusqu'aux premières décennies du XIX^e siècle, sur l'île de San Francesco del Deserto, anciennement appelée l'île des Deux Vignes, sur l'île de San Giorgio, qui « avant le IX^e siècle était uniquement (...) des marais salants, ensuite un vignoble, un bosquet de cyprès »¹¹. Ce dernier fera l'objet de présences militaires qui, à l'époque napoléonienne, « est venu abimer l'un des vignobles les plus spacieux, celui où on arrivait en traversant le cloître palladien, et qui servait de passage et de loisirs pour de nombreux citoyens »¹².

D'autre part, cette viticulture des monastères n'était pas seulement une prérogative du monde catholique. Selon le témoignage de Victor Langlois, sur l'île des pères mékhitaristes de San Lazzaro des Arméniens, dans la moitié du XIX^e siècle, on trouve un jardin « tout garni d'épais berceaux de vignes qui recouvrent cette île féconde » et « un coin ombragé par une vigne, qui donne chaque année un vin blanc, dont les pères se servent pour célébrer la messe, et qui a reçu le nom à la

9. Construit, comme raconté dans le Cornaro (*op. cit.*, p. 593-594), sur une vigne de propriété de Agnese Longo, fondatrice du monastère.

10. R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959.

11. P. Selvatico, *Guida artistica e storica di Venezia e delle isole circoscrivine*, Venise, Tipographie de G. Antonella, 1881, p. 427. Toutes les traductions sont des auteurs sauf pour les citations des notes 15 et 23, en français dans le texte.

12. E. A. Cicogna, *Delle iscrizioni veneziane*, Volume IV, Venise, par G. Ricotti, 1834, p. 276-277.

fois national et biblique de vin de l'Ararat »¹³. Parallèlement à la viticulture des petites îles, il y a celle qui se développe, également à partir du Moyen-Âge, sur les îles agricoles de la lagune : la Giudecca, Murano, Mazzorbo, Lido (à Malamocco en particulier), Pellestrina (par exemple à Portosecco « pauvre petit hameau habité par des pêcheurs et des vigneron »¹⁴) et surtout, Sant'Erasmus et les Vignole, concernées pendant des siècles par des travaux d'élévation des sols, de dessèchement des terres et de défense contre la montée des eaux. Sur ces îles, à côté du rôle des institutions ecclésiastiques – on peut voir par exemple les nombreux vignobles appartenant à la puissante Église de Santa Maria de Murano présente depuis le XIII^e siècle sur l'île de Sant'Erasmus¹⁵ – la propriété de grandes familles vénitiennes¹⁶ s'est développée, et ensuite, celle de la petite paysannerie.

Par contre, concernant les îles à forte composante agricole, celles des Vignole, de Malamocco et surtout de Sant'Erasmus, un processus séculaire de remise en état des terres, marqué par le rapport de plus en plus compliqué avec l'environnement de la lagune, nous redonnera, « l'un des très rares exemples de l'agriculture intensive et spécialisée » présents en Vénétie au XIX^e siècle¹⁷. Sur ces îles, bien qu'associée à d'autres cultures, sous forme de « pergolas basses et larges sous lesquelles on cultive des haricots mélangés à des salades »¹⁸, la viticulture apparaît comme la seule rivale partielle d'une horticulture omniprésente destinée au marché local. Évidemment, la viticulture évolue de manière très différente dans le centre historique, où les vignes étaient encore largement présentes jusqu'au XIV^e siècle.

La présence importante de plusieurs noyaux de vignes dans le centre ville correspond à la liste récapitulative qu'en fait le Gallicciolli, à la fin du XVIII^e siècle, celui-ci rappelant qu'à Venise dans le passé, les vignes « n'étaient pas en nombre insuffisant, mais étendues et bien cultivées. On en trouve une à S. Moisé, qui était *partim culto, partim discolta*, à S. Silvestro, à S. Alvise, à l'Arsenale, à S. Benetto, à S. Toma, à S. Samuele, à S. Matteo, et d'autres encore, dont beaucoup sont situées autour des Églises selon les témoignages de Corner, Coletti, Temanza etc. »¹⁹. Durant les siècles de l'Époque Moderne et Contemporaine, la viticulture urbaine vénitienne a fait l'objet d'une érosion progressive de ses espaces, en rapport avec la croissance démographique. Depuis le début symbolique, avec la construction

13. V. Langlois, *Notice sur le couvent arménien de l'île S. Lazare de Venise*, Venise, Typographie de Saint Lazare, 1863.

14. P. Selvatico, V. Lazari, *Guida di Venezia e delle isole circonvicine*, Paolo Ripamonti Carpano, Venise/Milan/Rome, 1852, p. 276.

15. Voir à ce sujet les différentes références présentes dans V. Zanetti, *La Basilica dei SS. Maria e Donato di Murano*, Tipographie Municipale de Gaetano Longo, Venise, 1873, p. 30, 32, 33, 242.

16. Par exemple : ASV, b. 2 perg., n. 43 relatif à Mazzorbo, 1213; et ASV, b. 13 perg., n. 23 relatif à Sant'Erasmus, 1291.

17. M. Berengo, *op. cit.*, p. 265.

18. M.A. Sanfermo, « Rapporto fatto alla sezione di agronomia e tecnologia del nono congresso dalla commissione incaricata delle escursioni agrarie », dans *Giornale euganeo di scienze, lettere ed arti*, Padoue, Tipografia della Liviana, 1847, p. 275.

19. G. B. Gallicciolli, *Delle Memorie Venete Antiche Profane ed Ecclesiastiche*, Tome 1, Venise, par Domenico Fracasso, 1795, p. 187.

de la Basilique de San Marco sur le site de la « belle et grande vigne de San Moisé »²⁰, l'évolution de la viticulture est marquée par l'élimination progressive des zones agricoles du centre ville, mais aussi par leur persistance importante dans les banlieues. Comme le rappelle Crouzet-Pavan à propos de la fin du Moyen Âge, quand « la trame du tissu urbain se resserre, ne laissant place aux jardins que sur les confins, à Cannaregio ou à la Giudecca. Murano continue de réserver une partie de son sol aux fruits, à la vigne et aux légumes »²¹. Dans ce cas, les banlieues ne sont donc pas seulement les petites îles et les îles agricoles, comme Murano précisément, mais, elles sont placées le long du périmètre extérieur de la vieille ville dans une moindre mesure. Là, dans certains cas et jusqu'à nos jours, de grandes résistances seront opposées par les espaces appartenant aux monastères. Les vergers et les vignobles continueront souvent, jusqu'à l'aube de la période de l'unité italienne, à occuper les limites externes des sestieri de Cannaregio et de Castello, le secteur de Santa Marta et la partie sud de la Giudecca²². Les listes de contribuables de 1773 enregistrent encore 31 locataires de vignes sur l'île de la Giudecca, 17 à Castello et aux Vignole, 13 à Cannaregio²³. Malgré les transformations successives, un demi siècle plus tard, le recensement autrichien des années 30 (au XIX^e siècle) confirme la présence de 73 hectares de jardins et de vignobles dans le centre et de 41 hectares sur l'île de la Giudecca²⁴.

À propos de cette dernière, la description donnée par Battagia sur la structure des jardins de vignes de l'île durant la première moitié du XIX^e siècle est intéressante. Les espaces de viticulture mixte se présentent ici sous la forme de « deux, ou trois, ou même quatre longues grandes routes, qui conduisent à la lagune, recouvertes de vignes à pergola, soutenues par des piquets de saule qui sont, généralement, changés tous les trois ans. Entre l'une et l'autre des routes principales, il y a un grand espace où sont formés les parterres, travaillés à la bêche et au râteau, qui contiennent les arbres fruitiers artificiellement mis en place, ainsi que les herbages. Au lieu de longues routes, seuls deux ou trois jardins sont entourés de vignes à pergola ; ils pouvaient servir aux cavaliers, comme autrefois. Ils sont séparés l'un de l'autre par des murailles, et plus rarement par des haies. Ces murailles sont un peu moins nombreuses qu'ailleurs et recouvertes de fruits, de laurier à feuilles persistantes, en l'honneur de l'impératrice et des poètes, ou d'autres légumes »²⁵.

La « réorganisation urbaine » commencée durant la seconde moitié du XIX^e siècle termine un processus de plusieurs siècles qui entraîne l'élimination presque totale des vignobles (et des potagers) du centre ville, où résistent encore aujourd'hui quelques pergolas et quelques vignobles monastiques et conventuels.

20. G. B. Galliccioli, *op. cit.*, Tome 3, p. 97-98.

21. E. Crouzet-Pavan, *Venise, une invention de la ville: XIII^e-XV^e siècle*, Paris, Champ Vallon, 1997, p. 48.

22. Il est à noter que, notamment dans ces mêmes zones, toujours au XIX^e siècle, on trouvait les prétendues « étables de vaches » (des écuries avec un peu de bétail qui fournissait du lait frais).

23. G. Tassini, *Curiosità veneziane*, (II^e édition) Venise, Grimaldo e C., 1872, p. 775.

24. M.A. Sanfermo, *op. cit.*, p. 300.

25. M. Battagia, *Cenni storici e statistici sopra l'Isola della Giudecca*, Venise, G.B. Merlo, 1832, p. 39-40.

À côté des zones agricoles de l'île de la Giudecca, siègent de nouvelles activités industrielles ; ce sont les quartiers de Santa Marta et de San Basilio, le sestiere de Cannaregio, ainsi que le quartier de la gare de Santa Lucia qui en feront les frais. Comme l'a souligné Massimo Favilla, « en quelques années, l'industrie a pénétré et s'est immiscé dans les plis du tissu urbain, en occupant les potagers et les jardins, en s'installant dans des bâtiments historiques (principalement des églises et des couvents) ou en les démolissant entièrement. Elle transforme l'aspect d'une grande partie des «abords» de la ville, l'île de la Giudecca, et presque tout Murano »²⁶.

C'est ainsi qu'en dehors des zones protégées de certains monastères, ou de leurs vieilles dépendances, la présence de la vigne dans le centre historique reste aujourd'hui confinée seulement à des pergolas isolées qui, ici et là, parsèment l'espace urbain (Illus. 2. Elles sont aussi le vestige d'un phénomène plus large, caractéristique de la ville de Venise, où jusqu'aux années cinquante, les Pergolas étaient très courantes, présentes dans les cours, sur les terrasses en bois dites « altana » et sur les pontons des gondoles²⁷.



Illus. 2 : Pergola dans le sestiere de Cannaregio. Photographie des auteurs.

Néanmoins, s'il est vrai que l'on parvient par les processus brièvement décrits et selon un modèle commun à de nombreuses villes européennes, à l'élimination partielle de la viticulture du centre historique, il convient également de souligner

26. M. Favilla, « "Delendae Venetiae". La città e le sue trasformazioni dal XIX al XX secolo », en G. Ravanello (édité par), *L'enigma della modernità, Venezia nell'età di Pompeo Molmenti*, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venise, 2006, p. 170.

27. L'omniprésence et la singularité des pergolas vénitiennes, présentes encore dans les années cinquante, décrites par Tommaso Giacalone-Monaco, *op. cit.*

la persistance, et des signes récents de reprise, de cette activité sur les îles de la lagune historiquement consacrées à l'agriculture.

Le vignoble vénitien est un excellent et rare exemple de persistance du rapport étroit, cher à la thèse de Roger Dion, entre viticulture et ville²⁸³⁰, même si, comme nous le verrons, cela se réalise aujourd'hui et à une échelle très différentes de celles d'autrefois.

Le cadre actuel

Les vignobles conventuels et monastiques

Comme on l'a mentionné, les nombreux monastères et couvents (Illus. 3 et Tableau 1) qui se sont historiquement succédés dans la lagune de Venise étaient presque toujours dotés d'un vignoble, d'un jardin potager, mais aussi d'installations pour l'élevage de la volaille (poulaillers, clapiers, parfois porcheries et petites étables) ou de piscicultures. Les moines et les soeurs vénitiennes prenaient soin des vignes, faisaient les vendanges, la vinification et consommaient leur propre vin à l'intérieur du microcosme composé par chaque communauté cénobitique.

Un peu comme cela arrive pour les jardins, les vignes étaient en grande partie invisibles dans le paysage urbain. En effet, ces lieux, étaient - et sont encore, selon les cas, - essentiellement « fermés » à l'extérieur : des vignobles non perceptibles aux personnes qui se déplacent dans les espaces publics de la ville et normalement accessibles uniquement aux religieux et aux ouvriers qui les aidaient parfois (une fermeture qui devient plus nette, ou totale, dans le cas des monastères avec clôture). Il s'agit de véritables « vignobles secrets », entourés par des murs d'enceinte qui, historiquement, répondaient aux critères d'autosuffisance mentionnés ci-dessus et de protection contre les incursions éventuelles, contre les vents froids ou salés (en particulier la Tramontane et le Levant²⁹), mais aussi à des critères de recueillement et de principes religieux.

En effet, pour le christianisme, nous savons que les significations théologiques et symboliques de la vigne et du vin, ainsi que la fonction liturgique fondamentale de ce dernier sont nombreuses (et en grande partie tributaires de la tradition juive). Le rôle historique joué par les monastères chrétiens dans la propagation de la vigne et dans la construction des paysages viticoles en Europe n'est pas pour autant moins connu, même si les exemples intra-urbains sont rarement pris en considération. Du reste, la protection du monde naturel, conçue comme la création divine, et le travail agricole revêtent, en particulier pour certains ordres, une importance capitale, autant théologique que régulière.

28. R. Dion, *op. cit.*

29. M. Bon M., D. Busato, P. Sfameni, *Forme del vivere in Laguna. Archeologia, paesaggio, economia della Laguna di Venezia*, Mira, Centro Studi Riviera del Brenta, 2011.

Les vignes appartenant à des monastères actifs à Venise sont actuellement au nombre de cinq : celles du couvent des Carmes Déchaux³⁰, celles des Frères Mineurs de San Francesco de la Vigne (la toponymie est éloquent !), celles de la paroisse de Sant'Elena gérée par les Moines Servites de Marie, celles des Sœurs cloitrées Carmélites Déchaussées (Sant'Alvise) et celles du monastère de Clarisses de la Santissima Trinità (sur l'île de la Giudecca). En plus, il faudrait ajouter celles du couvent de San Michele in Isola, qui ont également appartenu aux Frères Mineurs (fermée en 2008/9) et celles de l'ancien monastère « delle Zitelle » à la Giudecca (mais, comme elles sont aujourd'hui toutes les deux gérées par l'Association Laguna nel Bicchiere, nous en parlerons dans le paragraphe suivant).



Illus. 3 : Les vignobles conventuels de Santa Elena (à gauche), des Carmes Déchaux (en haut) et de San Francesco de la Vigne (en bas). Photographies des auteurs.

30. Le nom de l'ordre, se référant à Mount Carmel, contient, cependant, la même racine étymologique que le mot hébreu "vite" (קַרְמֶל - *Karmel* signifie « la vigne du Seigneur »).

Monastères/ Couvents	Origine	m ²	Cépages	Production 2013 (litres)
Couvent Carmes Déchaux	1653	1100	Blancs: Glera, Moscato giallo, Sauvignon, Malvasia. Rouges: Fragolino, Cabernet.	2600 (en 2012)
Couvent de San Francesco della Vigna (Frères Mineurs)	1254	1300	Vieux vignoble: différents cépages. Nouveau vignoble - Rouges: Teroldego, Cabernet franc.	800 (vieux vignoble)
Couvent Servites de Marie	1830	1100	Rouges: Merlot, Cabernet sauvignon. Blancs: Garganega, Trebbiano.	600
Monastère des SS. Giuseppe et Bonaventura (Carmélites Déchaussées)	XVII siècle	1500	Rouges: Cabernet, Merlot.	700
Monastère de la Santissima Trinità (Clarisses)	Incertaine	1600	Blancs: Garganega.	550

Tab. 1 – Les vignobles monastiques et couventuels

Les vignobles monastiques en activité représentent la continuité d'une présence séculaire, autrefois beaucoup plus répandue dans la lagune. Les vignobles monastiques encore actifs présentent une localisation que nous pourrions définir à la « périphérie du centre » : c'est-à-dire qu'ils occupent les parties les plus extérieures des îles, donnant sur la lagune ouverte (également la propriété des Scalzi jusqu'à la moitié du XIX^e siècle, et maintenant partiellement occupée par la gare de chemin de fer).

Il s'agit donc de terrains relativement « périphériques » par rapport aux zones de plus forte concentration urbaine, et favorisés par rapport à l'ensoleillement. Cependant, en ce qui concerne les monastères des îles, à l'exception de San Michele in Isola, il ne reste aucune trace de la viticulture passée : dans les monastères insulaires encore actifs : à San Francesco del Deserto et San Lazzaro degli Armeni, on ne cultive plus de vigne³¹.

Bien que la situation soit très différente, les vignobles monastiques vénitiens se trouvent en général dans un endroit où cohabitent continuités séculaires et

31. À San Francesco del Deserto, les frères mineurs ont différents oliviers. À San Lazzaro, les Pères Mechitarist cultivent au contraire des rosiers pour la production de confiture de rose, typique de la tradition arménienne.

transformations contemporaines. Aujourd'hui comme dans le passé, pour les religieux vénitiens les vignobles (ainsi que les potagers et les jardins) sont, comme ils le déclarent, l'expression concrète du « soin de la création », ainsi qu'une source de repos et de contemplation de la nature, solitaire ou communautaire³². Au delà des significations traditionnelles, des valeurs sont en effet apparues, peut-être inattendues, plus étroitement liées aux aspects de la société contemporaine. C'est ce qui arrive pour les soeurs carmélites déchaussées, qui sont fières de « contribuer à la renaissance de l'agriculture italienne » et « de dédier leur travail aux chômeurs »³³.

Les vignobles monastiques et conventuels se trouvent aujourd'hui dans une situation d'incertitude, due à la diminution du nombre de religieux et à leur âge avancé. En effet, le dévouement et la sagesse des moines et des soeurs ne suffisent pas toujours pour garantir toutes les opérations dont a besoin une vigne (pas seulement pour les vendanges), alors que la possibilité de faire du vin et de mettre en bouteille dans le monastère est très réduite. Aucun vin produit par les monastères de Venise n'est actuellement commercialisé, comme c'est le cas au contraire pour certaines productions monastiques italiennes qui peuvent compter sur d'autres échelles de productivité³⁴.

Bien qu'il y ait des signes de reprise et de développement endogène (tels que l'installation récente d'un nouveau vignoble à San Francesco), préconisés par les religieux, il apparaît évident qu'il faut se servir d'apports extérieurs. Les formes les plus rentables de coopération avec l'extérieur, dont certaines sont déjà opérationnelles, peuvent se matérialiser à la fois en termes de bénévolat, et par des accords avec des coopératives sociales, des associations ou des entités (comme dans le cas de la vigne des Scalzi qui, depuis 2014, a été intégrée dans le projet du *Consorzio Vini Venezia*³⁵ avec la collaboration de *Laguna nel bicchiere*). Cependant, ces efforts doivent être en accord avec le cours normal de la vie monastique, un aspect délicat, surtout dans le cas des monastères avec clôture.

Les vignobles sociaux

Le symbolisme social contemporain du vin est principalement lié à la consommation bourgeoise³⁶ ; en effet, il est plus souvent associé, d'une part, à une image hédoniste, d'autre part, au marketing du territoire et du paysage viticole. Toutefois, pour les populations caractérisées par une tradition du vin vieille de plusieurs siècles, celui-ci reste (en plus d'une richesse de culture et de civilisation) un composant vraiment convivial et socialement transversal, en particulier pour

32. Comme cela se produit, par exemple, pour les Franciscains de San Francesco della Vigna qui se réunissent sur le bord de la vigne pendant les soirées d'été.

33. Interview avec les Sœurs Carmélites déchaussées du Monastère des SS. Giuseppe et Bonaventura en date du 19 juin 2014.

34. Le seul exemple de produit monastique commercialisé attribuable à un couvent vénitien est l'eau de mélisse des Carmes Déchaux (même si, ni la production, ni la mise en bouteille se font à Venise).

35. www.consoziovinivenezia.it

36. T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall'antichità ai giorni nostri*, Rome, Donzelli, 1996.

des occasions festives. Parmi les perspectives de la viticulture urbaine vénitienne, son rôle social valorisé est présent, enrichi par un déplacement du « consommer le vin ensemble » au « faire le vin ensemble », dans toutes ses phases, à partir du soin collectif de la vigne. On est dans cette dimension communautaire de la production agricole qui, comme cela a été remarqué, passe plus rapidement « à travers des formes de « co-production » active (récolte de produits, « adoption » d'animaux, vignes, arbres fruitiers, participation à la transformation des produits) »³⁷. Tout cela est à l'origine de l'Association *Laguna nel bicchiere* (Illus. 4). *Le vigne ritrovate*, dont les objectifs, expliqués dans les statuts³⁸, sont ceux de recenser, connaître et faire connaître les vignobles de Venise (un patrimoine en danger), de promouvoir l'autoproduction collective du vin et la vinification, grâce à des techniques traditionnelles et naturelles.

Laguna nel bicchiere est donc également une opération d'identification et de promotion de la connaissance d'un patrimoine à risque ; ce n'est pas par hasard si le Président Flavio Franceschet affirme que l'association a sauvé des morceaux de paysage viticole lagunaire (pas seulement des vignobles, mais aussi des pergolas). Il s'agit d'une approche de la viticulture qui véhicule des demandes socio-territoriales de réappropriation collective des espaces urbains (y compris ceux qui concernent certains anciens monastères), ainsi que des exigences plus étroitement culturelles.

La composante de sociabilité et de convivialité est aussi fondamentale. Elle accompagne le travail dans les vignes et caractérise précisément d'autres initiatives : excursions, dîners, participations à des fêtes populaires. Cette tendance au néoruralisme, qui concerne les classes urbaines des sociétés occidentales, a un fort impact : à ce propos, la campagne urbaine - et le vignoble ne fait pas exception - a été appelée « espace de consommation bucolique, compensation récréative, émotionnelle, hédoniste aux privations et aux conditions stressantes imposées par le mode de vie de la population urbaine-industrielle »³⁹.

37. M. Corti, « Quale neoruralismo? », in *Agricoltura è disegnare il cielo – Primo volume : Dall'era del petrolio a quella dei campi*, Florence, Libreria Editrice Fiorentina, 2008, p. 181.

38. Qui affirme que l'association poursuit les objectifs suivants :

- 1) Préserver et valoriser les produits de la zone lagunaire, comme les vins, les légumes, l'huile d'olive, le poisson, le gibier, etc.
- 2) Organiser des événements tels que celui de Campo della Bragora, promouvoir la collecte et la dégustation des vins produits par des vinifications pratiquées grâce à des systèmes anciens et traditionnels effectués principalement par des réalités telles que les couvents, les jardins, et les territoires de la lagune.
- 3) Entreprendre en personne la récupération des vignobles abandonnés en établissant des relations avec les institutions publiques et/ou privées pour expérimenter des productions de raisins, des moyens de vinification anciens, biologiques et biodynamiques, en classifiant, en identifiant les vignobles, en activant un véritable recensement, en coordonnant, en promouvant et en améliorant les petites productions.
- 4) Établir des relations, des expériences et des collaborations avec les écoles, les autorités locales, les institutions et les associations du territoire disponible pour partager avec nous les objectifs et les expériences proposées.
- 5) Contribuer avec ces objectifs et ces initiatives pour réaliser des échantillons utiles pour prévoir l'idée de « Parc de la Lagune ».

39. M. Corti, *op. cit.*, p. 169.

Ce sont des considérations difficilement applicables à Venise, où les particularités de la ville affectent inévitablement ses habitants, en mettant en place un mode de vie partiellement comparable au modèle urbain-industriel.



Illus. 4 : Des associés de Laguna nel bicchiere pendant le vendange 2014 à la pergola de Campo della Tana. Photographie des auteurs.

L'association *Laguna nel bicchiere* compte aujourd'hui une centaine de membres et elle a atteint une bonne notoriété, pas seulement au niveau local⁴⁰ ; ce qui a eu pour effet de réveiller une certaine attention sur les vignes et les vins lagunaires, de mieux en mieux perçus aujourd'hui comme dignes d'intérêt et de protection.

Actuellement, il y a six vignes et pergolas gérées par l'Association (Tableau 2), mais la situation est en continuelle évolution : deux vignobles sur l'île de la Giudecca (un dans le jardin de l'hôtel Cipriani et l'autre dans la maison de retraite I.R.E.), un sur l'île des Vignole (propriété privée), un sur l'île-cimetière de San Michele (qui appartient à une société publique). La nouveauté de 2014 est l'accord de l'association pour le soutien des travaux dans la vigne des Carmes Déchaux. De plus, il faut ajouter deux grandes pergolas privées dans le sestiere de Castello : la pergola de Campo de la Tana (tout près du Jardin de la Biennale) et celle de la Corte Sconta.

Il est important de remarquer que, dans le cas de la vigne de l'ancien monastère « delle Zitelle », située dans une maison de retraite pour personnes âgées, l'accord avec l'organisme de gestion a pour effet d'atténuer les situations d'isolement qui ont tendance à se mettre en place dans de telles structures. En effet, la fréquentation des espaces en plein air par les membres de la *Laguna nel bicchiere* (mais aussi celles de l'association *Spiazzi Verdi*, qui s'occupe du potager) favorise, au moins en partie, la sociabilité des résidents de la maison de retraite, et certains suivent volontiers les travaux sur le vignoble⁴¹.

Le vin est mis en bouteille par l'association avec différentes étiquettes, et la consommation est limitée aux membres et aux sympathisants, ainsi qu'au public durant les événements ouverts.

Si les vignobles et les pergolas sont répandus dans l'archipel vénitien, le centre des activités de vinification et de mise en bouteille se trouve dans la cave du XVI^e siècle de l'ancien couvent de San Michele in Isola : tous les raisins récoltés par l'association finissent là-bas (Illus. 5).

Bien sûr, une telle adhésion à la viticulture, assurée par des amateurs, doit affronter des obstacles, des problèmes et des limites : par exemple, conclure des accords avec les propriétaires ou les gestionnaires des domaines où se trouvent les vignes n'est pas toujours facile (et n'offre guère de garanties à long terme) ; de plus, la structure où se fait la vinification n'est pas suffisamment équipée. Il ne faut pas non plus oublier que l'expérience vinicole non professionnelle de la plupart des membres (bien que soutenus par certains experts, que ce soit des membres de l'association ou des extérieurs) peut avoir un impact sur la culture des vignes et sur le produit final. Pour cette raison également, la valeur symbolique du vin de *Laguna nel bicchiere* est sans doute supérieure à sa valeur oenologique.

40. Une résonance particulière est due au fait que l'association, ainsi que les producteurs Thoulouze et Bisol, ont reçu le Prix Masi pour la culture du vin, édition 2013.

41. Le vignoble de l'I.R.E. participe actuellement au projet d'une nouvelle installation synergique (de 1000 vignes), qui sera appelé « Giardino delle Generazioni ».



Illus. 5 : La vigne de l'ancien couvent de San Michele in Isola, géré par Laguna nel bicchiere. Photographie des auteurs.

Vignobles ou pergolas	Propriété	m ²	Cépages
�le des Vignole	Propriété privée	2500	Blanc: Malvasia.
Ancien Couvent de San Michele in Isola	VERITAS (services municipaux)	700	Blancs: Dorona, Malvasia, Glera, Bianchetta, Durella.
Ancien Monastère des Zitelle (�le de la Giudecca)	I.R.E. (maison de retraite)	2100	Rouges: Cabernet, Merlot, Lambrusco Marani.
Jardin de l'Hôtel Cipriani (�le de la Giudecca)	Propriété privée	600	Blancs: Malvasia, Dorona, Vermentino, Riesling. Rouges: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carm�n�re, Lambrusco.
Pergola Campiello della Tana (Castello)	Propriété privée		Blanc: non identifié.
Pergola Corte Sconta (Castello)	Propriété privée		Blanc: Tocai.
Production totale 2013: 900 litres			

Tab. 2 – Les vignobles « sociaux »

Les vignobles d'« autoconsommation »

Dans la catégorie de l'autoconsommation, on retrouve de nombreux vignobles de petites ou de moyennes superficies présents sur les îles de Murano, de Vignole, du Lido, de Pellestrina et de Sant'Erasmus⁴². En fait, leur destination prévoit également, au moins dans le cas des vignobles de plus grande taille, la vente directe, essentiellement limitée au niveau local.

Ces vignobles représentent l'héritage du modèle traditionnel d'association entre viticulture et horticulture, pour des productions destinées au marché vénitien. Le paysage le plus classique des îles agricoles de la lagune correspond à cette typologie, même si les systèmes traditionnels à pergola ont cédé la place à des vignes en rangs et, dans les vignobles les plus vastes, également à une certaine mécanisation.



Illus. 6 : Exemple d'association viticulture-horticulture (ici haricots verts) dans l'île de Sant'Erasmus. Photographie des auteurs.

Dans cette catégorie, la variété des cépages est extrême (un témoin local, Giuliano Bubacco, a défini son vignoble comme « démocratique » parce qu'il accueille toutes sortes de cépages). La vinification domestique produit des assemblages très variables.

Le territoire le plus important pour cette catégorie est sans doute celui de l'île de Sant'Erasmus, où les vignes d'autoconsommation couvrent plusieurs hectares et

42. En fait, les vignobles monastiques pourraient également rentrer dans cette catégorie, classés ici séparément à cause de leur spécificité.

occupent plusieurs petits propriétaires. Malgré la variété mentionnée, le Trebbiano Toscano (pour les blancs) et le Raboso Vérone (pour les rouges) se sont imposés : des cépages mieux adaptés aux sols sablonneux prédominant sur l'île⁴³, à l'exception des zones où ont été effectuées des bonifications avec des boues rapportées du fond des canaux.

À Sant'Erasmus, la distillation traditionnelle d'une « grappa » parfumée à l'absinthe maritime (*Artemisia cretacea*) résiste toujours. Elle est appelée localement « santonico », et est très commune dans les bancs de sable environnants.

En général, cette viticulture est pratiquée par une population âgée : après avoir concilié l'agriculture avec le travail d'ouvrier, dans les usines de Porto Marghera ou dans les fours de Murano, ou plus rarement avec un emploi dans le secteur tertiaire (essentiellement dans le tourisme), ces retraités retournent ainsi à la terre. Comme dans le contexte monastique/couvent, l'âge moyen des employés laisse présager un avenir incertain, déjà préfiguré par les vignobles abandonnés récemment, peu soignés ou dans des zones qui enregistrent un arrachage récent.

Dans certains cas seulement, ces vignobles sont soumis à un renouvellement humain ou à l'attention de la jeune génération, y compris par ceux qui ne sont pas strictement locaux : ces jeunes parient sur un néoruralisme qui n'est pas seulement une envie de campagne idéalisée, mais qui peut créer une source de revenus et d'emplois.

Il est évident que pour ces petits producteurs, ainsi que pour les couvents/monastères et pour les « vigneron sociaux », un marketing allant au-delà de la proximité informelle, aurait à affronter les obstacles représentés par la bureaucratie, les normes sanitaires de plus en plus strictes, les coûts de certification et les exigences structurelles⁴⁴. Si, dans les zones rurales, tout cela cantonne les petits producteurs dans une position désavantageuse, cela peut devenir un obstacle insurmontable dans les zones urbaines ou péri-urbaines.

Ces obstacles seraient plus facilement surmontés si les petits producteurs coordonnaient les stratégies et unissaient leurs forces, un peu comme cela a été le cas pour le Consortium des producteurs locaux d'artichaut violet ; l'importance, et surtout le potentiel de la production vinicole traditionnelle de Sant'Erasmus, en particulier, justifiant même l'ouverture d'une cave sociale.

Malgré tout, cette vitiviniculture constitue toujours un élément identitaire, en particulier pour les gens de l'île Sant'Erasmus. La Fête du Moût (le premier dimanche d'octobre) est très populaire dans la communauté de l'île et conserve un caractère local⁴⁵.

43. En effet, Sant'Erasmus était autrefois une barrière côtière qui fermait la lagune vers la mer (D. Busato, *Metamorfosi di un litorale. Origine e sviluppo dell'isola di Sant'Erasmus nella Laguna di Venezia*, Venise, Marsilio, 2007).

44. M. Corti, *op. cit.*

45. Même s'il ne peut pas rivaliser avec le festival de l'artichaut violet, qui est devenu un événement important, et avec un afflux massif des habitants de la terre ferme.

Les vignobles commerciaux

À partir de 2007, la Lagune de Venise a été concernée par des formes de vitiviniculture commerciale. Même dans ce cas, les îles concernées par ces initiatives sont celles de la lagune Nord, parmi lesquelles l'archipel de Torcello et l'île de Sant'Erasmus. Les vins lagunaires à vocation commerciale sont à présent au nombre de quatre : l'*Orto di Venezia*, le *Prosecco del Nobil.homo*, le *Venissa blanc* et le *Venissa rouge* (qui vient d'être lancé).

Vin (propriétés)	Localisation	(ha)	Cépages	Prod. (litres)	Vinification	Notes
ORTO DI VENEZIA (Michel Thoulouze)	Île de Sant' Erasmo	4,5	Blancs : Malvasia Istriana, Vermentino, Fiano di Avellino	11.200 (2013)	Sur place	Franc de pied. Restauration de l'ancien système de canaux. Visites à la cave.
VENISSA (famille Bisol)	Île de Mazzorbo	0,8	Blanc : Dorona (uva d'Oro)	2700 (2011)	Cave Cipresso, Montalcino (Siena)	«Vigna murata» intéressée par "acqua alta". 50% franc de pied. Restaurant et chambres d'hôtes.
VENISSA ROSSO (famille Bisol)	Île de Santa Cristina	3	Rouges : Merlot, Carmenère.	3000 (2011)	Cave Cipresso, Montalcino (Siena)	Île privée
PROSECCO DEL NOBIL. HOMO (Luigino Benotto)	Île de Sant' Erasmo	2	Blanc : Glera.	18.000 (2013)	Cave de propriété, Valdobbiadene (Treviso)	

Tab. 3 – Les vignobles commerciaux

Ces trois initiatives ont nécessité des investissements importants, effectués par des entrepreneurs exogènes (par rapport à la lagune de Venise), et dans deux cas déjà actifs dans la production du Prosecco.

Comme on peut le voir sur le tableau 3, l'une des initiatives les plus importantes est celle effectuée par Michel Thoulouze, auparavant entrepreneur français dans le secteur de la télévision, propriétaire de plus de quatre hectares de vignes le long de la côte ouest de l'île de Sant'Erasmus (Illus. 7). Après avoir fait des retenues, réparé le système traditionnel des canaux⁴⁶ et préparé les terrains, le choix

46. Ce système utilise l'eau de pluie et l'alternance des marées, en assurant, en même temps, l'irrigation, le drainage et le dessalement partiel du sol.

s'est porté, intégrant des critères œnologiques et pédologiques, sur un cépage traditionnellement lié à la lagune de Venise, soutenu par deux autres cépages italiens. En 2007, a commencé la production de l'*Orto di Venezia* et, cas exceptionnel, la vinification est faite sur place.

À Sant'Erasmus, également en 2011, Luigino Benotto, producteur de Valdobbiadene, a planté deux hectares de raisins Glera : de cette manière, le Prosecco, dominant la production de vin en Vénétie, a fait sa première apparition dans la lagune de Venise.

Le troisième cas est celui de la famille Bisol, un autre producteur de Prosecco de Valdobbiadene. Cette initiative est née entre 2006 et 2008, lorsque, dans une partie de la *vigna murata* de Mazzorbo, un vignoble du cépage lagunaire autochtone appelé « Dorona » (raisin d'or), dont on obtient le Venissa blanc, a été implanté (Illus. 8). Par la suite, autour du vignoble, des activités de restauration et d'hôtellerie (chambres d'hôte) se sont organisées. En 2011, Bisol a acquis également la gestion du vignoble situé sur l'île privée voisine de Santa Cristina, où les propriétaires ont reconstitué une superficie plantée de Merlot et de Cabernet. Auparavant, la production de Santa Cristina n'était pas à vendre, mais, à partir de 2014, Bisol en a entrepris la commercialisation (Venissa rouge).

Ces vignobles commerciaux ont parfois des particularités significatives par rapport aux composantes patrimoniales. Par exemple, dans le cas de l'*Orto di Venezia* - et d'une partie de Venissa - les vignes sont franc de pied ; l'*Orto di Venezia* a restauré l'ancien système de canaux d'évacuation des eaux, tandis que Venissa, à Mazzorbo, compte sur sa célèbre *vigna murata* et sur le fait que le vignoble est directement touché par « l'acqua alta » ; pour sa part, Santa Cristina est un modèle typique de multifonctionnalité des petites îles de la lagune Nord (pisciculture, agriculture et site de loisirs exclusif pour la famille des propriétaires).



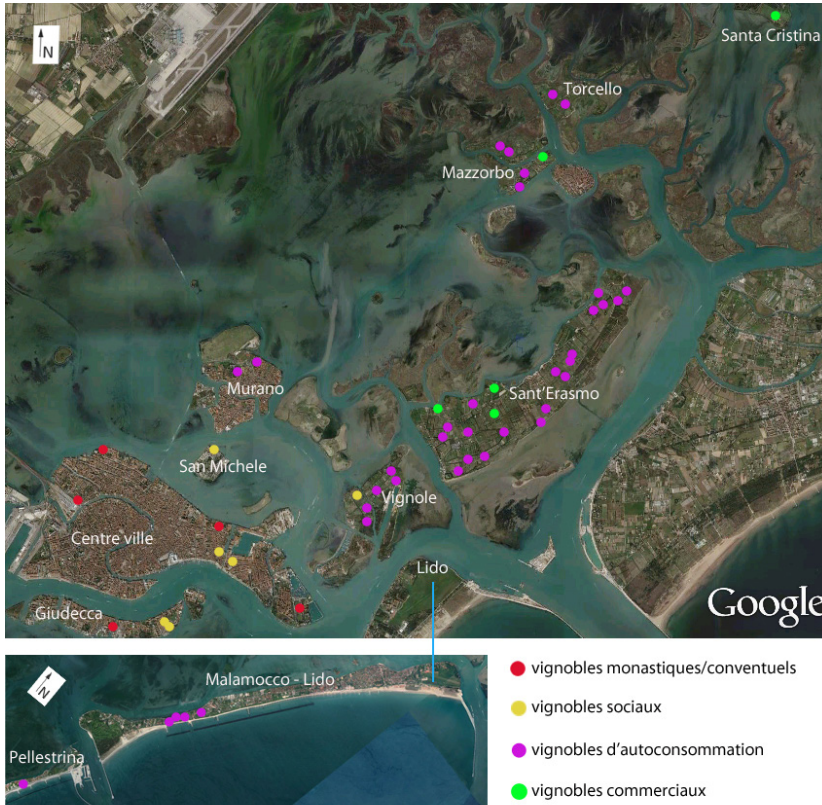
**Illus. 7 : Le vignoble de l'*Orto di Venezia* dans l'île de Sant'Erasmus.
Photographie des auteurs.**



**Illus. 8 : La vigna murata de Venissa dans l'île de Mazzorbo.
Photographie des auteurs.**

Le vin produit à partir de ces vignobles commerciaux pionniers semble fortement lié, d'une part, à l'image de Venise et, d'autre part, à plusieurs discours renvoyant au passé de la Sérénissime : en effet, les producteurs se réfèrent parfois à la tradition agricole lagunaire (on peut voir la récupération des cépages autochtones, la réimplantation de vignes dans des domaines qui, comme le montre la cartographie historique, en étaient caractéristiques autrefois, ou encore la restauration des systèmes d'irrigation et de drainage). Quelque fois, ils évoquent plutôt la composante noble de l'histoire vénitienne.

Les vins qui appartiennent à cette catégorie constituent des productions de niche (on va de 2.700 à 18.000 litres par an). Ils sont surtout destinés à des circuits de la restauration vénitienne et, en partie, à un marché international sélectionné, y compris le marché extraeuropéen. Il est également important de constater que ces initiatives font l'objet d'un nouveau « oenotourisme lagunaire », même s'il est encore peu développé.



Illus. 9 : Localisation des vignobles à Venise et dans la Lagune : les vignobles monastiques/conventuels et sociaux placés dans le centre historique et sur l'île de la Giudecca ; les vignobles de autoconsommation et commerciaux placés dans les îles de la Lagune (en particulier de la Lagune Nord). Source : Google Earth ; élaboration des auteurs.

Quelques observations en conclusion

En ce qui concerne les initiatives commerciales citées, l'image de Venise est un point fondamental du marketing (une image, d'autre part, utilisée aussi pour des vins qui n'ont rien à voir avec la lagune). Mais, si on regarde bien, l'image touristique de la ville lagunaire – et le tourisme en général – constitue un élément avec lequel toutes les catégories du vignoble vénitien doivent et devront se confronter.

À ce propos, on pourrait se demander si la formule des vignobles sociaux est suffisante pour défendre le patrimoine viticole vénitien en tant que bien commun. Et il faut aussi se demander, si les vignobles d'autoconsommation font, ou feront, l'objet de pressions foncières par les nouveaux entrepreneurs de vin de Venise, et enfin, si les vignobles conventuels/monastiques feront leur apparition dans les circuits touristiques ou se convertiront, eux aussi, à la production

commerciale. D'autre part, le dynamisme qui affecte les vignes vénitiennes au cours des dernières années, nous amène à évaluer les perspectives de formes, plus organisées et moins sporadiques, d'oenotourisme lagunaire : une offre de niche, qui, avec d'autres, pourrait contribuer à décongestionner le centre historique et à donner aux touristes (surtout aux habitués) une expérience différente de la ville. L'oenotourisme peut devenir une forme originale de tourisme culturel, s'il est bien intégré dans la filière du tourisme⁴⁷, ainsi que dans un secteur urbain particulier comme celui de Venise.

La situation actuelle des vignobles vénitiens voit aujourd'hui une nette prévalence de vignes en effervescence (c'est-à-dire de plantation ou de récupération récente ou qui sont en train de vivre une période intense de changements) par rapport aux vignobles (apparemment) « immobiles » qui représentent les résistances ou les inerties séculaires demeurées jusqu'à nos jours (Illus. 9).

Cependant, les modifications qui touchent la viticulture lagunaire sont comprises dans le cadre actuel de l'évolution de la ville, en équilibre entre la conversion finale au tourisme et la recherche de nouvelles fonctions civiques, productives et symboliques. Une fois de plus, le futur du vignoble de Venise s'entrecroise avec le destin de la ville, exactement comme nous l'avons vu pour les siècles passés.

Luca Bonardi
Université de Milan

Federica Letizia Cavallo
Université Cà Foscari Venise

47. S. Lignon-Darmaillac, *L'oenotourisme en France, nouvelle valorisation des vignobles : Analyse et bilan*, Bordeaux, Féret, 2009.