

Quatrièmes Journées Œnologiques



ZAKOPANE (Pologne)

Compte rendu de la mission du 19 au 24 octobre 2011

OBJET DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES

Grâce à l'Académie du vin de Cracovie (1994 – 2004), ICEO a pu imaginer la création en Pologne de « **journées œnologiques** », sessions de formation et d'information, destinées à un auditoire ayant déjà de solides connaissances en Œnologie (prescripteurs, sommeliers, enseignants, et cette année vigneron), permettant de rassembler **de fervents promoteurs de la culture du vin**.

La manifestation, **organisée cette année avec l'aide de Montpellier Agglomération**, a réuni à Zakopane le noyau dur des œnologues et vignerons polonais. En apportant à ceux qui sont des leaders d'opinion, la considération et l'information qu'ils souhaitent recevoir, nous avons œuvré pour préserver, de la façon la plus élégante possible, les chances du Vin en général et des vins du Languedoc – Roussillon – Sud de France en particulier, sur le marché polonais et les marchés des pays d'Europe centrale.

Au cours du séminaire de deux jours, les dernières connaissances théoriques et techniques dans le domaine de la vigne et du vin, ainsi que les enjeux culturels et économiques des nouveaux modes de production ont été présentés et commentés. Parallèlement les représentants des différents vignobles invités ont présenté eux-mêmes la spécificité et la typicité de ces derniers. Forum d'information et de discussion, ces rencontres ont l'ambition de devenir des manifestations incontournables où se fait l'événement. *Ainsi, au lieu de subir les modes et diktats de certains « gourous », la viticulture européenne en général et méridionale en particulier redevient actrice et non plus simple spectatrice des modes de consommation.*

BILAN DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES

Avant de quitter Zakopane, comme en 2005, 2007 et 2009, tous les participants, qu'ils fussent auditeurs ou orateurs, ont été interrogés pour savoir si ces deux journées leur avaient apporté ce qu'ils en attendaient. Les réponses furent unanimes pour exprimer une grande satisfaction. L'assistance s'est déclarée très honorée de recevoir les informations des meilleurs spécialistes des sujets abordés. Les conférenciers ont fait un effort particulier pour expliquer, de la façon la plus simple possible, les notions qu'il est indispensable de connaître pour pouvoir se forger une opinion sur les vins les plus divers. Que ce soit pour les consommer, pour les acheter, les commercialiser ou les produire.

Grâce à la diversité des Polonais présents, les conférenciers ont pu recevoir, durant leur bref séjour, de très nombreuses informations sur la Culture du vin et la situation du marché du vin en Pologne.

Le Docteur Tadeusz SKARBK, Chancelier de l'Université Jagellonne de Cracovie a redit toute l'attention que le Recteur Karol MUSIOL portait au développement de la Culture du vin en Pologne. **Il pense qu'il est indispensable de prévoir dès maintenant les cinquièmes journées œnologiques avec l'aide d'ICEO.**

La réglementation polonaise actuelle, sous l'influence de nombreux lobbies, est **encore** très défavorable au vin. Les vignerons polonais rencontrent **toujours** des difficultés administratives, sanitaires et fiscales pour vendre leur production. C'est pourquoi la volonté de produire du vin, affichée aujourd'hui par l'Université Jagellonne pour l'offrir à ses hôtes de marque et pour le vendre, est très importante pour eux.

Si les six cents vignerons polonais qui cultivent environ 600 hectares de vignes n'ont ni les moyens ni l'ambition d'inonder le marché polonais, ils ont la ferme intention de lutter contre l'ostracisme que subissent aujourd'hui la vigne et le vin en Pologne. **Ainsi, loin d'être des concurrents potentiels redoutables, ils sont les meilleurs promoteurs de la culture du vin et les meilleurs alliés des vignerons français qui se donneront la peine de faire connaître leurs bons vins en Pologne.**

Les intervenants



David BRAZSIL, Vigneron, agro-économiste, membre du Conseil national des communautés des vins, Budapest, Hongrie.



Ghislaine GUIRAUD, œnologue-conseil, chargée du cours d'analyse sensorielle en Œnologie à la faculté de pharmacie de Montpellier.



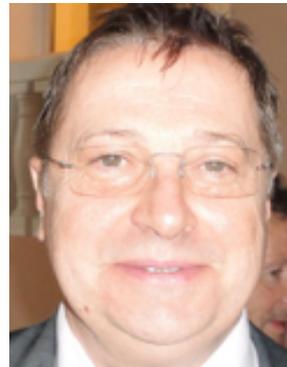
Alain CARBONNEAU, Professeur de Viticulture à l'Institut des hautes études de la vigne et du vin, SupAgro Montpellier .



Madeleine JOZWIK, Guide au Château de Flaugergues, chargée des manifestations œnotouristiques du domaine viticole.



Bernard GIRAL, Maître ès Sciences, docteur en médecine, spécialiste de l'alimentation méditerranéenne.



Étienne MONTAIGNE, Professeur d'Économie agro-alimentaire à Montpellier SupAgro



Edmond GRZESKOWIAK, Doyen de la Faculté de pharmacie, responsable d'un module d'initiation à l'Œnologie à l'Académie de médecine de Poznan



Lucio Giuseppe MONTE, Docteur responsable technico-scientifique de l'Institut régional de la vigne et du vin de Sicile

DÉROULEMENT DES JOURNÉES

Jeudi 20 octobre à 18 heures, la délégation française arrive à Zakopane. La plupart des participants polonais aux journées œnologiques sont déjà arrivés à la pension *Jasny Palac*. Est-ce le poids de l'Histoire qui lui a donné son charme si particulier ? Le bâtiment inauguré en 1941, pendant l'occupation allemande, ne peut laisser indifférent. Surtout pas ceux qui ont participé aux précédentes journées œnologiques.



L'arrivée des participants s'étalant jusque tard dans la nuit, les cuisinières ont mis en place un copieux buffet où les gens peuvent aller se servir.



Dès qu'ils sont installés, les pensionnaires commencent à se restaurer. Vers 20 heures, arrivées des quatre coins de la Pologne, plus de 50 personnes sont à table.



Ghislaine GUIRAUD, chargée de présenter les très nombreux vins disponibles, livre à la dégustation des premiers convives deux vins de Provence **11** et **10**, un chardonnay, Domaine Isle St Pierre et un rouge des Alpilles, cuvée d'amour.



Durant le séjour, les 75 participants peuvent goûter 30 vins français, 5 vins hongrois, 5 siciliens et près de 40 vins polonais. Ghislaine GUIRAUD a la lourde tâche de présenter les vins français et de donner, pour les autres vins présentés par leur producteur, son avis d'œnologue experte en analyse sensorielle.



Toutes les dégustations, qu'elles aient lieu avant ou pendant les repas, se déroulent dans le calme et la rigueur. Tous les participants, conscients de la chance qu'ils ont d'avoir pu venir, sont très concentrés,



Plusieurs des vignerons qui avaient participé aux journées œnologiques précédentes, sont tellement heureux de se retrouver qu'ils n'arrivent pas à aller se coucher. Depuis deux ans, tant de choses à se raconter, tant d'expériences à faire partager.

Vendredi 21 octobre à 9 heures 30, le professeur Alain CARBONNEAU peut enfin commencer à apporter des réponses aux questions que les vignerons présents lui ont

transmises par l'intermédiaire de Wojciech SZPONARSKI. Durant plus d'une heure et demie, il répond aux questions les plus variées, types de cépages, conduite et traitement de la vigne, vinification, etc.



L'auditoire au grand complet est très attentif. Grâce au remarquable travail des deux interprètes associés aux journées œnologiques depuis leur création, les traductions simultanées permettent à tous les participants de s'exprimer dans toute la subtilité de leur langue maternelle.



A onze heures trente, Ghislaine GUIRAUD a la lourde responsabilité d'entamer la présentation des nombreux vins apportés à Zakopane.



Grâce à la collaboration de nombreux participants, les dégustations se déroulent dans d'excellentes conditions. Une première équipe ouvre et teste les bouteilles tandis qu'une seconde équipe se prépare à servir après les nombreuses informations et explications des spécialistes. Lors de la première séance de dégustation, puis au cours du déjeuner, Ghislaine GUIRAUD fait découvrir des rouges d'appellations peu connues en Pologne, Cahors 1, 2, 3, 4, Marcillac 5, 6 et un rosé de Provence 8.



A quinze heures trente, les travaux reprennent. Le professeur Etienne MONTAIGNE, spécialiste de l'économie du vin présente les dernières données permettant de connaître l'évolution de la consommation du vin dans le monde. Puis il présente l'AREV (*Assemblée des régions européennes viticoles*) et explique l'intérêt éventuel pour la Pologne de solliciter son adhésion à cette structure.



A la suite de ces deux exposés, le conférencier dialogue avec l'assistance. Alain CARBONNEAU sensibilise l'auditoire à l'importance de la défense des appellations géographiques et contrôlées. D'où l'intérêt, pour lui, de la défense du maintien en Europe des droits de plantation.



A dix sept heures, après une brève pause, Pierre CHEVALLET, fait une courte intervention pour définir, à travers l'exemple de deux vignobles français, Cahors et Marcillac, les objectifs de l'œnotourisme.



Vers dix sept heures trente, Marek GALAJ, professeur de Gastronomie et de Sommellerie à Varsovie, donne un aperçu succinct de l'évolution générale de la viticulture polonaise depuis les précédentes journées œnologiques à Zakopane.



Pour finir l'état de la situation, un très intéressant tour de parole offert à tous les vignerons présents (27 vignobles) a permis d'évaluer l'évolution de la vigne et du vin en Pologne ces deux dernières années. On ne peut qu'être impressionné par les progrès remarquables et constants réalisés.



Puis il cède la parole à deux vignerons reconnus pour qu'ils décrivent les heurs et malheurs de leurs vignobles respectifs : Artur PAJDOSZ qui cultive à Radwanice (60 km au sud de Zielona Gora) une vigne de 0,7 hectare et Krzysztof FEDOROWICZ à Zabor (20 km à l'est de Zielona Gora) une vigne de 1,7 hectare.



Au cours de la deuxième séance d'analyse sensorielle de la journée, cinq vins de Sicile **37, 38, 39, 40 et 42** sont présentés par le docteur Lucio G. MONTE.



Vers 18 heures, le professeur Karol MUSIOL, recteur de l'Université Jagellonne, arrive discrètement, pour partager la soirée et le dîner avec tous, comme promis.



A la fin de la dégustation, le recteur prend la parole pour dire tout l'intérêt qu'il porte aux journées œnologiques de Zakopane et combien il est heureux de pouvoir célébrer avec des universitaires montpelliérains le vingt-cinquième anniversaire d'une coopération ininterrompue entre Montpellier et Cracovie.

Grâce au premier protocole officiel de coopération signé le 10 octobre 1986 entre des universitaires de Montpellier et de Cracovie, une collaboration scientifique multidisciplinaire des plus variées a permis d'effectuer de nombreux transferts de technologie.

En attendant le dîner, Etienne MONTAIGNE et Edmund GRZESKOWIAK expliquent au recteur la

logique, l'importance et les conséquences des *droits de plantations* actuels dans l'Union européenne.



Au cours du dîner, les soixante douze convives sont invités à déguster un vermentino de Provence **12**, un blanc Languedoc AOC **24** et un rouge Languedoc AOC **26**.



Vingt deux heures trente. A la veille d'une journée encore très chargée, il est temps pour le recteur MUSIOL de rejoindre Cracovie, après plus d'une heure et demie de voiture. Pierre CHEVALLET le remercie d'être venu honorer la soirée et le dîner de sa présence.



La soirée se prolonge tard dans la bonne humeur. De longues conversations œnologiques se poursuivent aux quatre coins de la pension avec les gens de l'art.



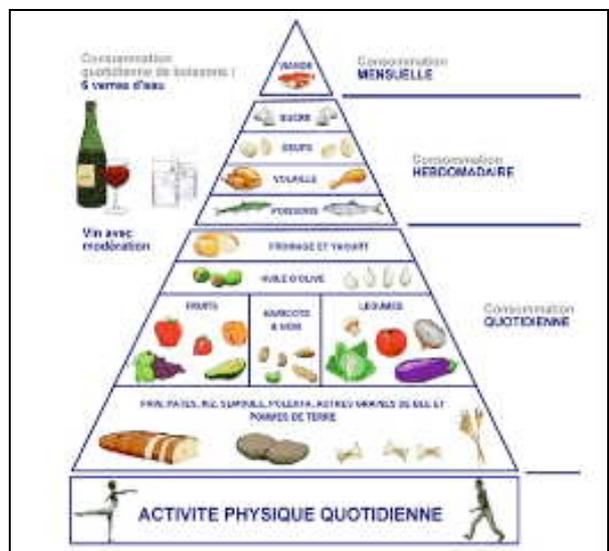
Samedi 22 octobre à 9 heures, le docteur Bernard GIRAL, maître ès sciences, médecin généraliste en Provence, spécialiste de la nutrition méditerranéenne explicite l'importance *essentielle* du vin dans le régime

méditerranéen et son rôle dans l'apprentissage de la modération et de la responsabilité.



Durant deux exposés de plus d'une demi-heure, il présente les vertus du *vin aliment millénaire* et détaille les bienfaits d'une consommation régulière et modérée.

PYRAMIDE de la NUTRITION MÉDITERRANÉENNE



En s'appuyant sur les conclusions de nombreuses études épidémiologiques, le docteur GIRAL montre l'importance du vin dans la pyramide de la nutrition méditerranéenne : "*Vin, Santé, Nutrition*".



Le conférencier termine son intervention en brandissant de façon symbolique les deux verres de vin que recommande le régime méditerranéen chaque jour.

A onze heures, David BRAZSIL qui, à côté de ses activités à Budapest, gère un vignoble près du lac Balaton, décrit longuement les raisons du succès grandissant de l'œnotourisme en Hongrie. Après son exposé d'une demi-heure, il propose à la dégustation les cinq vins qu'il a

apportés avec lui. Deux Tokaj 2003 **31** et 2009 **32**, deux vins blancs **33** et **34** et un vin rouge **35**.



Après la dégustation des vins de Hongrie, Ghislaine GUIRAUD présente, pour accompagner le repas, cinq vins du Languedoc 2 blancs **19** et **29**, 2 rouges **26** et **27** et un rosé de Tavel **20** servi, avant le repas, avec des olives de Provence fournies par l'exportateur.



Vers dix sept heures, avec beaucoup de retard, Madeleine JOZWIK présente le Château de Flaugergues, ses vignobles et ses animations œnotouristiques : accueil de touristes de nombreux pays, séminaires, spectacles, etc.



Madeleine JOZWIK s'exprimant en polonais, les francophones connaissant le Château de Flaugergues, l'exposé put avoir lieu sans traduction simultanée et dura donc la moitié du temps imparti.



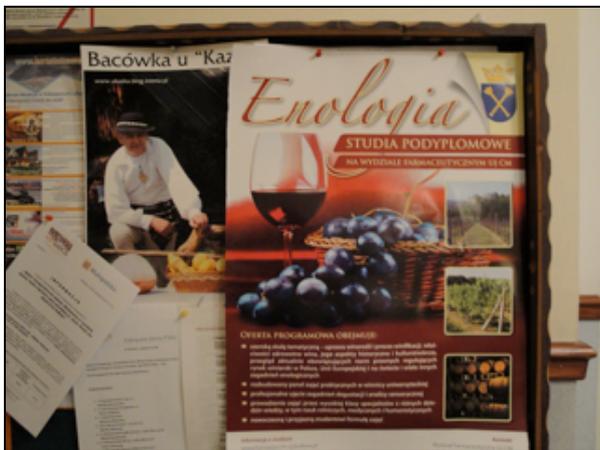
Vers dix-huit heures, le docteur Maciej GAWLIK, chargé de la mise en place du module d'enseignement de l'Œnologie à l'Université Jagellonne (Cracovie), présente le programme proposé et les enseignants pressentis.



Les responsables d'ICEO noteront avec satisfaction que la plupart de ceux qui doivent assurer la formation des étudiants ont reçu tout ou partie de leur bagage œnologique auprès d'ICEO ou grâce à ICEO.



Dès 1986, durant son séjour de longue durée au laboratoire de pharmacocinétique de la faculté de Pharmacie de Montpellier, le professeur Edmund GRZESKOWIAK a pu recevoir une initiation à l'Œnologie, grâce à la proximité du Centre de recherche et de formation à l'Œnologie situé dans le même bâtiment au même étage.



Avant le commencement des cours, les demandes d'inscription sont déjà très nombreuses. L'enseignement de l'œnologie à la faculté de pharmacie n'est pas une totale nouveauté.



Depuis 1994 et la création de l'Académie du vin de Cracovie, créée sous la présidence de l'ancien recteur de l'Académie de médecine Nicolas Copernic, le professeur Marek SYCH, les doyens successifs de la faculté de pharmacie ont favorisé la délivrance de cours d'initiation à l'œnologie.



Zygmunt



Jacek



Beata

Il faut remercier tous les pionniers bénévoles qui ont initié cet enseignement non diplômé. Le docteur Zygmunt RYZNERSKI, aujourd'hui décédé, Jacek JUREK et Beata STEPNIEWSKA dont on regrette l'absence à Zakopane.



Edmund



Maciej



Agnieszka



Agata

Nous ne doutons pas que les futurs enseignants du diplôme d'œnologie seront dignes de leurs anciens.

Vers 19 heures, Ghislaine GUIRAUD a le plaisir de proposer à la dégustation de nombreux vins polonais apportés par leurs producteurs. Il faut noter la grande variété des nouveaux cépages testés par les vigneron.



Avant le dîner, comme en 2009, le professeur CARBONNEAU lit le poème cordial qu'il a écrit dans sa nuit d'insomnie en l'honneur de la Pologne et de ses vignerons. Krzysztof BLONSKI lit simultanément sa traduction. A la fin de sa prestation, le « poète » reçoit en cadeau le chapeau traditionnel que portent encore aujourd'hui les montagnards autour de Zakopane.



A la fin du dîner, au cours duquel furent dégustés plusieurs vins de Provence et du Languedoc, 7, 9, 15, 18, et 23, Madeleine JOZWIK donne la parole successivement à tous les participants aux journées œnologiques pour qu'ils donnent leur sentiment sur le contenu et l'organisation de cette quatrième manifestation à Zakopane.



Comme en 2009, la rencontre œnologique se termine autour du piano, sur lequel Maciej GAWLIK exprime toute la nostalgie qu'ont les participants à devoir se séparer.



AUTOUR DES QUATRIÈMES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES DE ZAKOPANE

Jeudi 29 septembre, conditionnement des trente cartons de vins français proposés à la dégustation durant les journées œnologiques de Zakopane.



Lundi 3 octobre, enlèvement de la palette de 250 kg



Mercredi 19 octobre, départ aux aurores des participants français aux rencontres œnologiques.



Jeudi 20 octobre, accueil à la gare de Cracovie.



14 heures, arrivée devant le chai du vignoble de l'Université Jagellonne à Lazy, commune de Bochnia.



A l'entrée, on a la surprise de voir un cep sous globe



Ce vieux cep, vieux de plus de 50 ans provient du vignoble d'application de SupAgro Montpellier



Le responsable du domaine, Adam KISZKA, et sa femme invitent la délégation française, dès son arrivée, à déjeuner en dégustant les nouveaux vins élaborés depuis les dernières visites françaises.





Adam et Elzbieta KISZKA sont heureux de montrer à ceux qui parrainent leur vignoble, les progrès réalisés ces dernières années.



L'avis de Ghislaine GUIRAUD est très attendu.



De même que celui de l'expert en Viticulture.



Les vins de l'Université ont déjà été récompensés.



Après le repas, Adam KISZKA effectue avec ses hôtes un tour des installations et du vignoble. Depuis 2009, peu de nouveaux équipements.





Adam KISZKA gère ce vignoble septentrional, en utilisant les techniques les plus diverses susceptibles de minimiser les effets climatiques défavorables.



Les cépages blancs qui ont montré leur bonne adaptation au climat pourraient faire d'excellents vins de glace.

Le caveau parfaitement thermostaté et bien équipé permet de recevoir, de conserver et de traiter les raisins dans les meilleures conditions œnologiques. Sa nouvelle salle de dégustation est très accueillante.



Le chancelier Tadeusz SKARBEK est aux anges. Le vignoble de l'Université dont il a charge administrative est dans de bonnes mains et dans la bonne voie. Il est temps d'aller à Zakopane pour rejoindre les participants venus de toute la Pologne, de Hongrie et de Sicile.

Vendredi 21 et samedi 22 octobre 2011,
Quatrièmes Journées Œnologiques de Zakopane



Une maison traditionnelle dans la rue principale



Ici on utilise encore les échafaudages en bois



Kasprowy Wierch (1987 m), au Sud de la ville, situé sur la frontière entre la Slovaquie et la Pologne. Plus haute station du domaine skiable.

Dimanche 23 octobre vers 10 heures, la délégation française quitte la ville équivalente, en Pologne, à Chamonix.



En revoir Edmund et Maria-Magdalena et merci !



Au revoir monsieur le chancelier, merci, à bientôt ?



Au revoir le Giewont (1895 m), Zakopane (900 m)
!



Au revoir la pension de l'Université, Pod Berlami

En route pour visiter Cracovie que trois membres de la délégation ne connaissent pas.



La route Zakopane –Cracovie toujours en travaux



Un coup d'œil au château de Wawel dès l'arrivée



Vite, rue Garbarska, à la maison des professeurs invités : Dom Proforski - Bursa im. S. Pignonia. L'Université Jagellonne possède au cœur de la ville de nombreuses et très agréables résidences hôtelières.



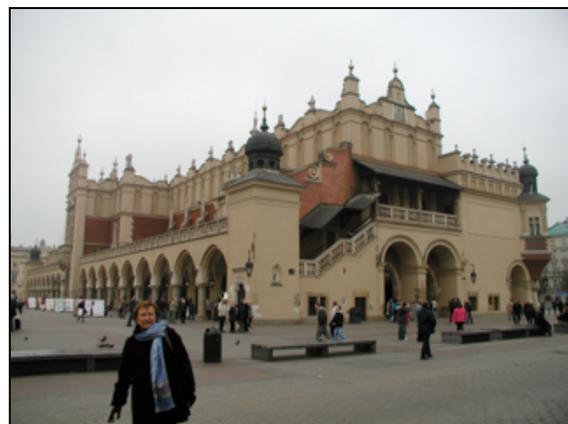
Avec Zophia RYZNERSKA au cimetière



Devant la tombe de Zygmunt RYZNERSKI



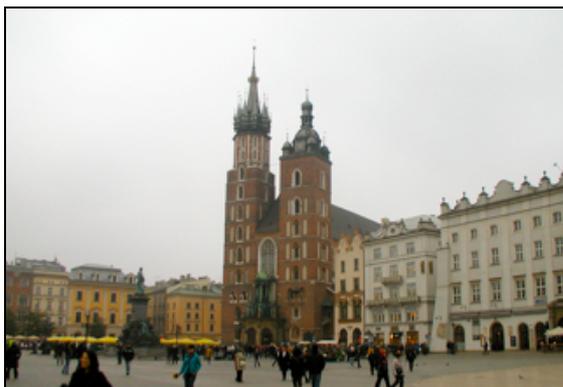
Sur la grand place : Główny Rynek



Ghislaine GUIRAUD devant la halle aux draps



Au centre de Cracovie de magnifiques calèches



De la plus haute tour de l'église Sainte Marie des pompiers trompettistes se relayent jour et nuit pour sonner quatre fois tous les changements d'heures.



Visite du plus vieux restaurant polonais :Wierzynek

Vers 20 heures, la délégation française, qui comme de coutume a invité à dîner les amis polonais qui n'ont pu venir à Zakopane, retrouve le chancelier Tadeusz SKARBK au restaurant *Avanti*.



Entrée du château de Wawel



Alors que ce dernier souhaitait inviter chez lui les Français, ce sont les Français qui l'ont convié à les rejoindre à leur table déjà retenue. Bien qu'invité, il s'est éclipsé pendant le repas pour aller payer. C'était parait-il une recommandation du recteur ? Merci encore une fois monsieur le recteur.



La cour intérieure du palais royal dans Wawel



Vers minuit c'est l'heure de quitter nos amis polonais



La Vistule vue des remparts de Wawel

Lundi 24 octobre à 22 heures 30, retour à Montpellier, via Varsovie et Paris CDG, après trois heures de train et quatre heures d'avion.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les institutions et toutes les personnalités qui ont permis que les Quatrièmes journées œnologiques de Zakopane puissent se dérouler dans les meilleures conditions.

LES INSTITUTIONS



et



LES PERSONNES

En France

ASSELIN Christian
BLAISE Alain
CABANIS Jean-Claude
CARBONNEAU Alain
ESCUDIER Jean-Louis
GIRAL Bernard
GRANIER Jean-Philippe
GUIRAUD Ghislaine
JOZWIK Madeleine
KONCZEWICZ Leszek
MONTAIGNE Etienne
POULARD Alain
SZCZOT Frédéric
SZPONARSKI Wojciech

En Hongrie

BRAZSIL David

En Italie

MONTE Lucio Giuseppe

En Pologne

BLONSKI Krzysztof
BNIN-BNINSKA Katarzyna
CZYNCIEL Bozena
GRZESKOWIAK Edmund
GAWRON-ZABORSKA Maria
GALAJ Marek
GAWLIK Maciej
KISZKA Adam
KISKA Elzbieta
KLIMOWSKA Bozena
MUSIOL Karol
SKARBEEK Tadeusz
SKOBISZEWSKA-KUREK Dorota
TABIS-OGORKA Agata
WYROBEK-ROUSSEAU Agnieszka

ET QUE VIVE LA CULTURE DU VIN !