



**INTERVIEW DE GIUSEPPE MARTELLI,  
Président de l'Union Internationale des Œnologues  
Le Sommelier (2003)**

**La place de l'œnologue**

**La science fait des progrès considérables, mais lorsqu'elle applique ses découvertes au vin elle touche à un objet élaboré pendant des siècles selon des méthodes tout à fait empiriques. Comment l'œnologue trouve-t-il sa place ?**

**Giuseppe Martelli :** La tradition seule ne résout pas les problèmes, n'assainit pas les bilans, n'améliore pas la qualité. Le vin, comme tout autre produit biologique-alimentaire, sans technologie ne peut être que fortuitement de qualité. Et, quand on parle de technologie on parle de techniciens – et de notre secteur d'œnologues –, c'est-à-dire de professionnels, préparés et qualifiés, capables de faire évoluer la tradition. D'ailleurs qu'est-ce que la tradition sinon une innovation bien réussie et consolidée dans le temps.

**Pourrait-on distinguer schématiquement entre trois "philosophies": une optique plutôt "laborantine", une visée opposée qui se proposerait plutôt d'étayer scientifiquement les traditions empiriques, et un parti-pris qu'on pourrait appeler "écologique" qui reviendrait à se borner à accompagner la nature ?**

**GM :** En général l'œnologue est celui qui, du vignoble au chai, dirige toutes les opérations afin d'obtenir le maximum de qualité selon, naturellement, le standard de référence de l'entreprise dans laquelle il opère et la matière première de départ disponible. Nous ne devons pas toujours penser uniquement au vin titré ou à celui qui coûte cher ; même le vin de table, c'est-à-dire le produit sans grandes prétentions que des millions de consommateurs boivent tous les jours, doit être de qualité.

L'œnologue qui opère dans un de ces chais n'est pas de "série B". Au contraire il est souvent responsable de dizaines de millions de bouteilles qui peuvent être éparpillées dans le monde : cela implique des notions, des connaissances et un professionnalisme de haut niveau, en aucun cas inférieurs à ceux de l'œnologue qui produit quelques dizaines de milliers de bouteilles d'excellent vin de "niche". Le contexte dans lequel l'œnologue opère est donc très varié et diversifié, et ses fonctions sont assez différentes : dans certains cas plutôt liées à la tradition, dans d'autres davantage tournées vers l'innovation. Personnellement je crois de toute façon que le bon œnologue n'est pas celui qui produit le vin selon son goût, mais selon les orientations du marché, en un juste équilibre entre tradition et innovation, toujours tendu, comme je viens de le dire, vers les niveaux qualitatifs maximums.

**Sentez-vous des tiraillements dans la profession entre ces trois voies ? Comment cela se reflète-t-il au sein de la Fédération Internationale des Œnologues que vous présidez ?**

**GM :** Non, nous ne sommes pas en désaccord, vu qu'une des règles en vigueur dans l'Union Internationale des Œnologues est celle de la souveraineté des associations nationales. Il existe donc des pays et par conséquent des œnologues plus orientés vers l'innovation et d'autres plus liés aux canons traditionnels, même si ces situations dans les dix dernières années, se sont bien rapprochées. On est maintenant conscient qu'hier, le producteur orientait les consommations, alors qu'aujourd'hui c'est le consommateur qui de plus en plus détermine les choix sur la base du rapport qualité/prix pour les vins ordinaires, et qualité/prix/image pour ceux d'un niveau supérieur.

**Face à la science pour la science des apprentis-sorciers et les pressions du marché qui finance certaines recherches, l'œnologie parviendra-t-elle à conserver la tête froide et à cultiver "l'art pour l'art" ?**

**GM** : Les œnologues n'ont jamais été des "sorciers" et encore moins des "apprentis sorciers", mais toujours des professionnels hautement qualifiés, dans la plupart des cas d'une formation de niveau universitaire, qui occupent des postes de grande responsabilité. En Italie, par exemple, 50% des œnologues ont des fonctions directives ou de toute façon décisionnelles dans les entreprises dans lesquelles ils opèrent, en pratique ce sont des directeurs ou des responsables de production. Personnellement je ne connais pas d'entrepreneurs disposés à laisser capitaux, image et profits dans les mains de personnes qui n'aient pas un professionnalisme et une compétence avérés.



## **L'œnologue et la sommellerie**

### **Quels genres d'échanges avez-vous avec les sommeliers?**

**GM :** L'œnologue et le sommelier sont deux figures professionnelles complémentaires et synergiques, bien qu'avec des fonctions et des responsabilités différentes. Le sommelier est un professionnel de la restauration, et par conséquent son professionnalisme se développe principalement au niveau de la présentation, du service des vins et des d'accords mets/vin. L'œnologue, comme je viens de le dire, est le professionnel de la production et son activité réside principalement dans la gestion des structures œnologiques et de l'amélioration qualitative constante du produit.

### **Quels sont vos combats communs ? Et vos poires de discorde ?**

**GM :** Au niveau international il n'existe pas de protocoles d'entente et d'autant moins d'activités gérées en commun. Je souhaite qu'à l'avenir il puisse y en avoir de nombreuses et d'intéressantes.

### **Que reste-t-il à faire pour rapprocher encore davantage ces deux professions ?**

**GM :** Tout d'abord dialoguer, puis déterminer des activités et des protocoles de collaboration dans le respect des compétences et des rôles de chacun. Et enfin, les appliquer.

### **Percevez-vous le sommelier comme un interlocuteur privilégié dans la chaîne des compétences ?**

**GM :** Oui, bien sûr. Gare s'il n'en était pas ainsi !

### **Les femmes font aujourd'hui une entrée remarquable dans la sommellerie ? Qu'en est-il dans l'œnologie ?**

**GM :** Cela dépend des différents pays, toutefois leur nombre est encore limité. En Italie les femmes œnologues engagées activement dans le secteur ne sont que 221, soit 6%, dont 7 occupent des fonctions de direction dans des chais, les autres sont principalement engagées dans des laboratoires pour des analyses chimiques ou microbiologiques de contrôle de la qualité. La tendance est de toutes façons à la hausse dans tous les pays vu qu'il y a 20 ans 105 femmes œnologues seulement exerçaient en Italie.

### **Quelles sont les difficultés que vous rencontrez actuellement ?**

**GM :** L'Union Internationale des Œnologues est une Fédération d'associations nationales des techniciens vitivinicoles et traite donc des questions de caractère général concernant le métier des œnologues, sa sauvegarde, leur qualification. Elle travaille donc au niveau international pour améliorer leur image, leur professionnalisme et leur importance par une action synergique avec les associations d'œnologues de chaque pays. Dans ce cadre il n'y a pas de difficultés, à l'exception des énormes distances qui nous séparent. Comme elle est née en 1966 seulement, il y a beaucoup à faire et la détermination des priorités en est une autre. On compte aussi l'uniformisation des différents diplômes, leur adaptation au niveau universitaire, l'unification des pratiques œnologiques et des systèmes de contrôle, ainsi que la mise à jour technique et scientifique.

### **Quels sont vos grands chantiers ?**

**GM :** Tout d'abord il faut multiplier les rencontres internationales en vue de définir une politique d'action et ne pas s'en tenir aux discours. Puis augmenter notre présence auprès de l'Union Européenne où nous avons déjà des représentants dans les commissions "Viticulture et œnologie" et "Pratiques œnologiques". Enfin, nous comptons présenter sous peu des projets concrets à l'Office International de la Vigne et du Vin où nous sommes présents comme membres nommés par les différents gouvernements nationaux. Nous préparons aussi des procédures et des protocoles

pour une série d'activités typiques de l'œnologue qui vont de l'analyse sensorielle aux déterminations œnochimiques et microbiologiques. Sans parler des questions opérationnelles, comme la révision du site Internet et la publication d'une revue scientifique on line.

*Propos recueillis par Pierre Dana "The Sommelier"*