

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **28 (2001)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

La magie du vin ou la vérité est dans le vin

«In vino veritas», la vérité dans le vin. Laquelle? Manifestement, les secrets des personnes grisées par le vin. Quoi qu'aient voulu dire les Romains par cette locution, le vin me dévoile beaucoup de caractéristiques de la culture, du climat et de la nature du sol d'un point sur une carte géographique ou même d'un continent. Qu'un vin suisse provienne des coteaux sablonneux d'une colline surplombant un lac, d'un sol glaiseux issu de la moraine d'un ancien glacier ou d'un coin aride situé dans une vallée tessinoise, le fait est qu'il a le goût du terroir. Un vin suisse ordinaire ne se contente pas de flatter le palais, il révèle le caractère de la terre et des gens et donne ainsi accès aussi bien au connu qu'à l'inconnu.

Le vin est intimement lié à son lieu d'origine, là où il pousse, fermente et mûrit. De même, qu'on parle en Suisse de «Röstigraben» quand on évoque la barrière des



Alice Baumann

«L'identité et les coutumes d'une région se reflètent dans un verre de vin»

langues, on pourrait parler des rouges (buveurs de vins) suisses alémaniques et des blancs (buveurs de vins) romands.

Ainsi, l'identité et les coutumes d'une région se reflètent dans un verre de vin. Et c'est justement maintenant, alors que l'Europe est en pleine mutation, que le vin gagne de l'importance et donne la clef de nos sentiments, de notre histoire et donc de notre subconscient.

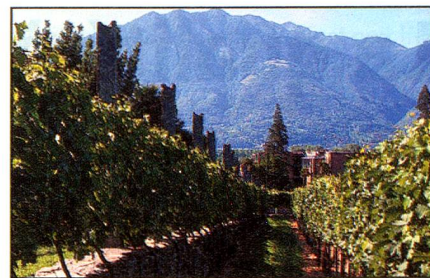
Un bon connaisseur des vins suisses est, en règle générale, un bon connaisseur de la Suisse. Le pied de vigne se transforme ainsi en unité de mesure, et le degré Oechsle (taux naturel de sucre du vin) est le révélateur non seulement de la qualité du vin mais aussi de la tradition d'un peuple.

Et puis il y a les souvenirs. Le vin devient synonyme de patrie et de clique. Enfant, je faisais les vendanges en automne sur l'Hallauer Berg, à la lisière du Klettgau. «Wümme», «Läset» ou «Herbschtete», tels sont les noms en dialecte de la région donnés au rituel des vendanges auquel participe toujours tout le village. J'étais fascinée par le zèle des femmes et la sueur au front des hommes. Les vigneronnes, des gaillards du village, transportaient sur leur dos des brantes remplies à raz bord de grappes de raisins. Pliés en deux, ils déversaient ensuite les grains rebondis dans d'énormes baquets en bois. Une carriole tirée par un cheval ou un tracteur transportait la récolte de la vigne au pressoir. Puis, le vin mûrissait dans des fûts de chêne au fond des caves fraîches.

Bien qu'aujourd'hui le breuvage des dieux mûrisse principalement dans des fûts en métal et que tout le processus soit industriel, une chose n'a pas changé: le vin suisse a un arôme unique au monde. Tous ceux qui le connaissent le reconnaissent entre tous. C'est tout simplement la vérité.

Sur ces paroles patriotiques, je prends congé de vous, après ces magnifiques sept années passées à la rédaction de la «Revue Suisse» – mais je reste fidèle à la Suisse et au vin. Santé! Prosit! Salute!

Alice Baumann



FOCUS

Vins suisses 4

PAGES OFFICIELLES

Formation en Suisse 9

INFO OSE

11

COURRIER DES LECTEURS

15

BILAN DE LA SESSION

Aspects controversés du génie génétique 16

POLITIQUE

Cyberdémocratie 17

MOSAÏQUE

18



Même lorsqu'ils pourraient, les Suisses hésitent à faire étalage de leurs qualités. Dans le domaine des vins par exemple, la Suisse renferme des trésors cachés. Sur notre photo, Irma Gysel, vigneronne dans le Hallau schaffhouseois.

(PHOTO PAGE DE COUVERTURE: URSULA BATTANTIA)

REVUE SUISSE

La Revue Suisse, qui est destinée aux Suisses de l'étranger, paraît pour la 28^e année en allemand, français, italien, anglais et espagnol, en plus de 20 éditions régionales, avec un tirage total de plus de 355 000 exemplaires. Les nouvelles régionales paraissent quatre fois par an.

Rédaction: Organisation des Suisses de l'étranger; Pierre-André Tschanz (PAT), journaliste indépendant; Alice Baumann (AB), Bureau de presse Alice Baumann Conception; Isabelle Eichenberger (IE), swissinfo/Radio Suisse Internationale; Pablo Crivelli (PC), Agence Télégraphique Suisse; Patricia Messerli (MPC), rédactrice des communications officielles, Service des Suisses de l'étranger, DFAE, CH-3003 Berne. Traduction: Marie-Hélène Zurkinden.

Éditeur/rédaction/publicité: Organisation des Suisses de l'étranger, Alpenstrasse 26, CH-3000 Berne 16, tél. +41 31 351 61 00, fax +41 31 351 61 50, CCP 30-6768-9.

Impression: Buri Druck AG, CH-3084 Wabern.

Changement d'adresse: prière de communiquer votre nouvelle adresse à votre ambassade ou à votre consulat; n'écrivez pas à Berne. Merci.

Le numéro CHF 5.–

Internet: www.revue.ch e-mail: revue@aso.ch