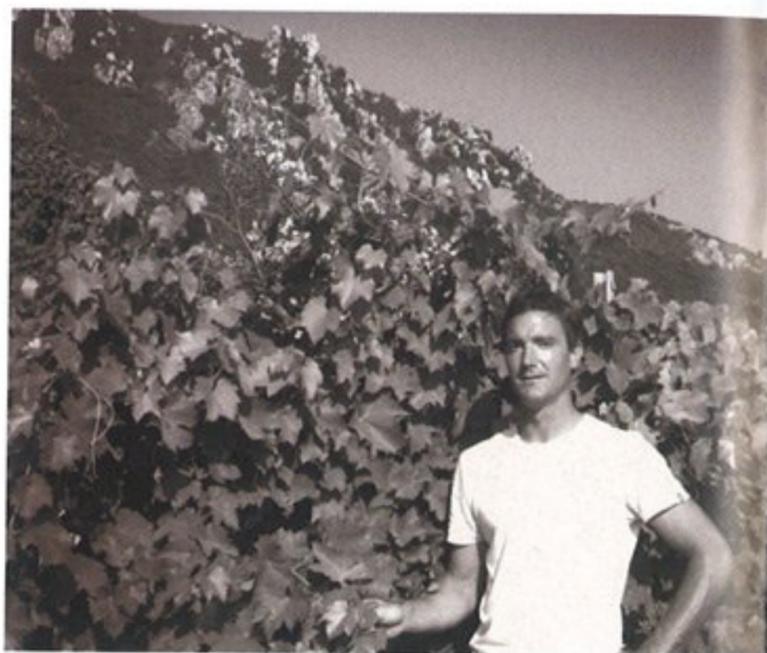


« Montrer la qualité et l'homogénéité de nos produits »

Entretien avec Alexis Albertini, exploitant le Clos d'Alzeto, président de l'association des vignerons de l'AOC d'Ajaccio.



De l'extérieur, a l'air de régner une super ambiance, chez les vignerons d'Ajaccio...

C'est ce qui nous caractérise. Nous ne sommes que 14, et nous nous entendons très bien. Il n'y a que des personnes qui ont repris des domaines familiaux – ce qui implique une motivation probablement accrue –, et, dans l'ensemble, une moyenne d'âge qui doit se situer entre 30 et 35 ans. Nous avons la chance que le vin soit à la mode, et que les vins de Corse, en général, bénéficient d'une bonne image. C'est plus facile, dans ces conditions, d'en faire la promotion. Et c'est très agréable.

Parlez-nous des opérations que vous avez montées avec l'Office Municipal de Tourisme.

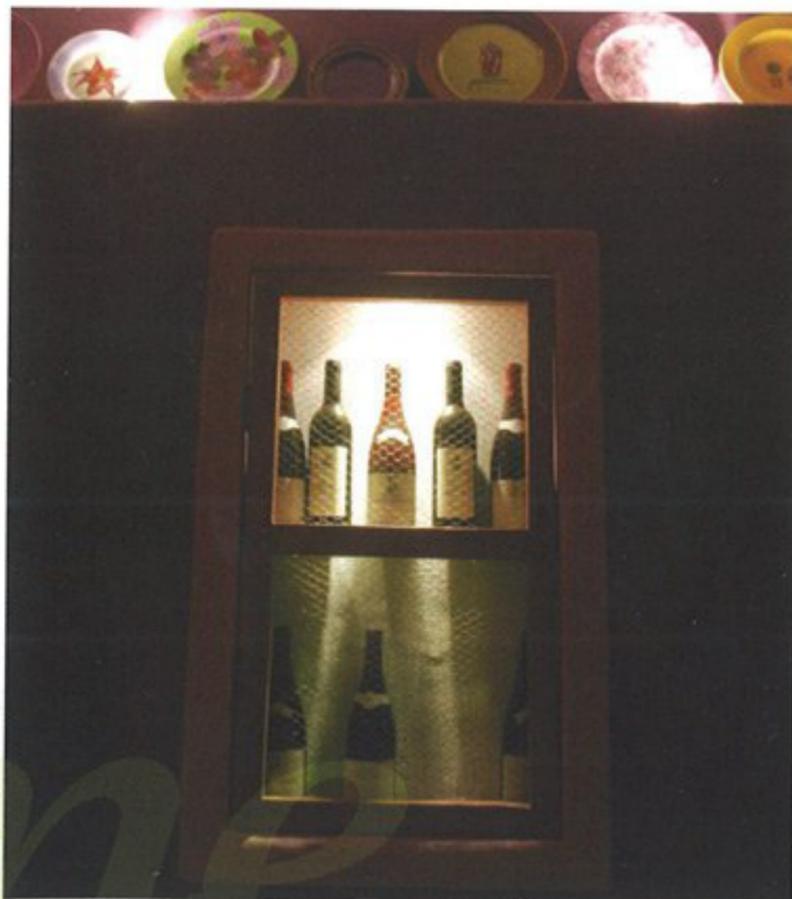
L'hiver, en janvier, nous fêtons la Saint Vincent tournante, qui est la fête des vignerons, de la vigne et du vin. Au printemps, dans le cadre de l'opération « le cœur de la ville fête le printemps », les restaurateurs sont associés à la promotion de nos vins : dans les établissements partenaires, qui ne proposent ce soir-là que des vins de l'AOC, les différents éleveurs se transforment pour un soir en sommeliers, et parlent de leurs produits. En été, deux journées sont prévues, place Foch, en direction des touristes. Tout cela permet de montrer la qualité et l'homogénéité de nos produits.

Et sur vos exploitations ?

Nous accueillons ce que l'office a baptisé les « jeudis œnologiques ». Chaque jeudi, un conseiller œnologique se déplace dans un domaine, et propose à des visiteurs explications et dégustations de produits. Ce n'est jamais triste...

A quoi tout cela sert-il, compte tenu de l'excellente image de vos produits, et de la très forte demande ?

D'abord, tout ce qui permet de passer de bons moments n'est jamais à dédaigner. Tout ce qui permet de nouer des relations entre personnes passionnées est appréciable. Sur-tout, il est important, pour nous vignerons, d'entretenir la collégialité, qui est notre force. Important aussi que les plus gros d'entre nous entraînent les plus jeunes, les plus fragiles, qui sont l'avenir de l'appellation. Et puis le vin, au même titre que la nature ou la culture, est un élément du patrimoine, un atout à défendre et à mettre en avant.



Au
3 q

Som

D'une

lière, j'

métier

les fon

liale d'

choix c

rait le f

rappro

ploie à

C'est

Exacte

tion, au

qu'ils c

en parl

autour

clientèl

produit

tations

l'élabor

Quell

Des to

beauc

mieux

Rense

Autour

Tél. 06

www.a