

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 68 (2006)
Heft: 5

Rubrik: Sous la loupe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Vigneron et encaveur au Tessin

Un rustico sert de hangar à machines

C'est à Gudo, situé sur la partie droite de la plaine de Magadino, que Flavio Ramelli, vigneron-encaveur, et sa femme Aureliana gèrent depuis 19 ans leur exploitation viticole. Sur les pentes, la mécanisation est repoussée à ses extrêmes limites. Un rustico fait office de hangar à machines.

Edith Moos-Nüssli

«C'est difficile de travailler en pente avec les machines!», constate Flavio Ramelli qui exploite 4 ha de vignes à Gudo-Progero (TI): 1,5 ha près de la cave et de l'appartement et 2,5 ha en haut du village, près du vignoble d'essai de la Station fédérale de recherche de Changins-Cadenazzo. Une nouvelle parcelle de 3000 m² de cépage blanc, dans le val Maggia, vient de s'ajouter au domaine. Pour le travail en terrasse, seules de petites machines légères conviennent. Celles-ci ont trouvé suffisamment d'espace dans le rustico où elles sont remises. Ce parc de machines est constitué d'un pulvérisateur turbo, d'un gun avec 200 m de tuyau, de trois pulvérisateurs à dos, d'un gyrobroyeur de 85 cm de largeur de travail, d'une fraise et de quatre débroussailleuses. Les outils peuvent être attelés à un petit tracteur des années 80; quant au réservoir du gun, il prend place sur un transporteur de petite taille.

Au Tessin, les vignes en terrasse sont courantes. «Chez nous, les précipitations peuvent atteindre 1800 mm, fait remarquer le vigneron et œnologue, Flavio Ramelli. En comparaison, la quantité de précipitation relevée dans la région d'Aigle s'élève à 1000 mm par an. Et

lorsqu'il pleut, il tombe des cordes! Sans terrasse, l'humus se ferait emporter. Ces parquets sont aussi pénibles à faucher car, avec une débroussailleuse, il faut 100 heures deux fois l'an. Il est hors de question d'utiliser des herbicides puisque, grâce à leurs racines, les végétaux stabilisent les terrasses.

Passion pour la vigne et le vin

Flavio Ramelli a toujours été attiré par l'agriculture. Son grand-père était paysan, son père exploitait un domaine horticole à Ascona et il prêtait régulièrement main-forte à son oncle, également paysan. Très tôt, Flavio Ramelli a su qu'il deviendrait agriculteur. Après avoir fréquenté l'école d'agriculture de Mezzana de 1977 à 1979, c'est à Changins qu'il étudie la viticulture et l'œnologie. L'enthousiasme grandissant pour la vigne et le vin prend alors le pas sur l'horticulture. Des études d'ingénieur ne le tentent pas non plus. «J'ai préféré opter pour la pratique», déclare-t-il à «Technique agricole», venu l'interviewer.

En 1981, son diplôme en poche, Flavio Ramelli reprend le département de la mul-

Pour le travail en terrasse, Flavio Ramelli n'utilise que de petites machines légères. Un rustico procure assez de place pour ses machines.



La Cantina Ramelli en bref

L'exploitation viticole de Flavio et Aureliana Ramelli comprend 4 ha de vignes à Gudo-Progero (TI) – surtout du Merlot – et 3000 m² de Sauvignon, Kerner et Doral dans le val Maggia.

Le parc de machines compte un pick-up, un tracteur Holder de 16 CV, une fraiseuse (pour la pépinière), un gyrobroyeur de 85 cm de largeur de travail, quatre débroussailleuses, un turbodiffuseur, un gun avec 200 m de tuyaux et un réservoir de 800 litres, ainsi que 3 pulvérisateurs à dos.

L'exploitation possède deux pressoirs, l'un pour le blanc et le rosé et l'autre pour le rouge. A la cave, sept cuves en acier ont pris place dont trois de 1000 l et quatre de 2000 l. Le vin rouge est amené à maturité dans fûts de chêne de Berneck de 1300 l chacun. La Cantina Ramelli commercialise du Merlot rouge, blanc et rosé, de l'Antrobio, un cépage blanc du val Maggia ainsi qu'une ancienne sorte locale, le Bondola. Les Ramelli gèrent aussi l'une des quatre pépinières du canton. Les greffons croissent durant l'été à Ascona, sur les terres du père de Flavio Ramelli.

tiplication des plants à la Cooperativa agricola ticinese de Giubiasco. Plus tard, il entreprend un «tour de Suisse» des diverses régions viticoles. Il part du Lavaux, s'arrête à Douane, sur les rives du lac de Bienne, et passe à Berne, dans le Rheintal saint-gallois pourachever son périple en Thurgovie, à Nussbaumen. Après cela, il accomplira encore un séjour de 5 mois à Bordeaux.

La vente de bouteilles procure de meilleurs gains

Après ces années de pérégrination, Flavio Ramelli est chef de la section «viticulture» pour le Mendrisiotto. C'est en 1987 qu'il loue sa première vigne et décide de se mettre à son compte à Gudo-Progero, village situé sur la partie droite de la plaine de Magadino. Dans un premier temps, il se limite à la culture de sa propre vigne et vend la production à un encaveur. Mais il ne trouve pas cela très satisfaisant financièrement: «Les coûts de production du raisin cultivé sur les coteaux varient entre CHF 4.50 et 5.- le kg. J'ai réussi à obtenir CHF 4.- au kilo.» Suite à cette expérience, Flavio et Aureliana Ramelli se fixent alors comme but de commercialiser du vin plutôt que du raisin.

C'est l'achat de terrain en 1991 qui sera décisif pour poser la première pierre de la future «Cantina Ramelli». Peu après cette acquisition, une nouvelle vigne d'un hectare et demi est plantée. Quatre ans se sont écoulés jusqu'à l'achèvement de la cave, un édifice de briques grises et de béton, doté d'un étage et d'un sous-sol. En 2000 les Ramelli aménagent un appartement pour eux-mêmes et leurs enfants, Nicole, 19 ans, et Nathan, 16 ans. Tout d'abord ils doivent racheter la vigne qu'ils louaient car, au Tessin, il faut posséder deux

hectares de terrain en propre pour être autorisé à construire en zone agricole. «Depuis que nous vivons ici, nous vendons davantage de vin, explique Aureliana Ramelli. Auparavant, les clients se retrouvaient souvent devant une porte close.»

Cave et galerie d'art

Les Ramelli avancent pas à pas; c'est ce qui les caractérise. C'est d'ailleurs ainsi qu'ils ont monté leur négoce. En 1995, le vigneron a encavé près de 5000 bouteilles et a vendu le reste du raisin. Aujourd'hui, il vinifie ses 4 hectares de raisin tout seul, une production de 15000 et 20000 bouteilles. Ses clients - privés, restaurants et grotti - viennent de la région. Pour les Ramelli, la collaboration avec les restaurants est capitale et marche bien.

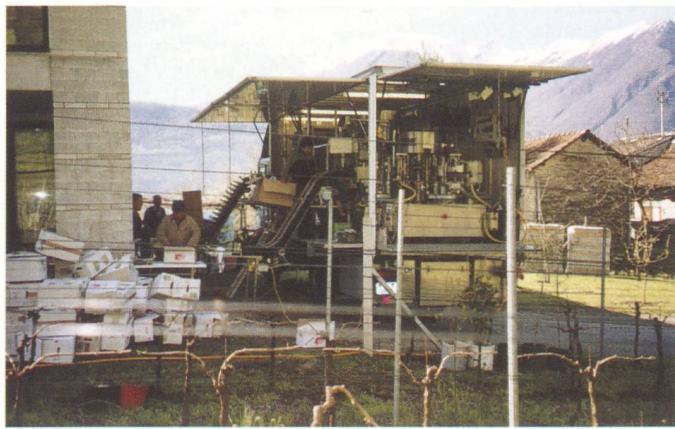
La clientèle de la Cantina s'est formée petit à petit par les dégustations et des menus gastronomiques organisés dans les restaurants. «Ainsi, nous atteignons directement nos clients», précise le viticulteur. Les annonces sont chères et n'atteignent que peu de clients. De temps à autre, la cave devient galerie d'art.

Pas à pas, Flavio et Aureliana Ramelli ont planté leur vigne et construit leur propre cave.

La famille participe aussi à la journée «de caves ouvertes» des vignerons tessinois. Au quotidien de la Cantina, l'hospitalité est un maître-mot.

Un endroit est alors nécessaire durant l'hiver pour entreposer les bouteilles; il se trouve dans la deuxième cave du sous-sol. En mois de mai les plants racinés sont stockés dans cette cave à une atmosphère climatisée (température 35°C, humidité 100%). Le remplissage des bouteilles se fait par Oenoconseil, au moyen d'une installation mobile placée sur un camion. Les Ramelli paient 30 centimes par bouteille et ont épargné quelque 100000 francs d'investissements, ainsi que de la place en cave. «C'est un système idéal!», fait remarquer le vigneron-encaveur.

Au rez-de-chaussée se trouvent sept cuves en acier ainsi que le pressoir. A ce même étage, dans un petit local attenant qui lui sert de bureau, Aureliana Ramelli s'occupe de l'administration. La pièce destinée momentanément à l'expédition sera transformée en salle de dégustation. Les Ramelli aimeraient aussi élargir leur assortiment à des vins élevés en barrique. La Cantina Ramelli continue sa progression, pas à pas, comme jusqu'ici. ■



Le remplissage des bouteilles se fait au moyen d'une installation mobile de Oenoconseil.

