



**ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN**

## **La consommation du vin par les jeunes, une simple mode ou une réalité**

DOSSIER AS

**Par Alberto P. SCHIEPPATI**

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19  
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail [contact@academievin.com](mailto:contact@academievin.com) Site [www.academievin.com](http://www.academievin.com)

Pendant l'Alcohol prevention Day, le mois d'octobre dernier, l'Institut Supérieur de Santé présentait ses données sur l'assomption de buvandes alcooliques en Italie. Malheureusement, une fois encore, on fait beaucoup de confusion en matière de boissons, sans faire distinction entre des typologies de produits très différentes: comment peut-on, en effet, mettre sur le même plan, par exemple, tequila et vin rouge? Ou bien whisky et Moscato d'Asti? De plus, au niveau médiatique, cette approche porte des conséquences terribles. Sans faire aucune distinction entre *white spirits* et boissons à base de raisin, la presse généraliste alimente cet alarmisme, selon lequel tout l'alcool (y compris naturellement le vin) serait la cause de chaque malheur, à partir des accidents de voiture au bagarres de quartiers, jusqu'aux vandalismes dans les banlieues. Et, ce qui est encore plus grave, ce genre d'information approximative n'est en aucune manière contrastée par les institutions, qui, au contraire, ne font qu'alimenter des campagnes médiatiques culpabilisantes.

Autrement que la France, pendant son histoire, l'Italie n'a jamais été capable de valoriser son propre secteur vinicole et les éventuels progrès ne sont que le fruit de l'effort des producteurs et de la presse spécialiste, qui de toute façon ne peuvent évidemment pas remédier au vide informatif des institutions.

Si on analyse les données présentées par l'Institut Supérieur de Santé, on peut y trouver des sources de réflexion très intéressantes, qui par contre personne (ou presque) reprends. Par exemple, on relève que le 51% des garçons et le 40% des filles ayant un âge compris entre 14 et 17 ans déclarent consommer des boissons alcooliques, en préférant, dans l'ordre, la bière et les apéritifs alcooliques ; le vin est consommé (mais on ne sait pas en quelle quantité) seulement par 20% des garçons et 12% des filles. Mais tout cela, sur la base de quel échantillon?

Avec quel « courage statistique » on peut affirmer que, selon l'analyse des données Istat faite par l'Institut Supérieur de Santé, au sujet du triennat 1998-2003, les variations de consommations les plus importantes concernent des garçons et des filles de 16 et 15 ans (respectivement +6,3 e + 8,7)?

Evidemment, récite le texte de la relation officielle, le "risque augmente pour le jeunes qui vivent dans une famille où le chef-de-famille est un buveur".

Mais buveur de quoi? De Bloody Mary et de Caipirinha ou bien de Barbaresco et Cabernet Sauvignon?!? « Si le chef-de-famille est un buveur – la recherche continue – et outrepassa la limite de 2-3 verres si male et de 1-2 verres si femme, on voit augmenter de 7 fois le risque que le conjoint devient lui/elle même un/une grand(e) buveur/buveuse par rapport à ceux qui vivent avec un chef-de-famille qui ne bois jamais d'alcool ». Enfin, donc, l'apologie du crime est toujours en guet-apens!

Pour ce qui concerne la mise au risque de dépendance par alcool, une autre enquête ESPAD (European School Survey Project on Alcohol and other Drugs) du 2004 mettait en évidence que le 13% des jeunes de 16 ans italiens boivent de l'alcool au seul but de s'enivrer, d'où l'alarme sociale qui en dérive. Naturellement nous partageons ces préoccupations, tout en restant critiques sur le manque de distinction entre alcool pur (qui est consommé principalement en disco et dans les locaux nocturnes) et vin (qui est consommé d'une façon plus « raffinée », dans les restaurants et wine-bar et qui, en tous cas, concerne très peu ou rien l'âge pris en examen).

Dans cette confusion générale, où personne possède des données réellement croyables, on peut remarquer une chose (percevable aussi si l'on connaît en détail le territoire et la société italienne): la consommation de vin parmi les jeunes (et non seulement les jeunes) est devenue un fait élitaire, qui caractérise et par lequel on se distingue. Une sorte de mode qui met ceux qui la suivent dans une condition de conscience plus élevée, un fait de goût et de culture, et pas du tout un désir de s'enivrer (sauf ces exceptions qui confirment la règle).

L'Italie qui consomme du vin voit dans les jeunes entre 25 et 30 ans des protagonistes actifs et conscients, qui contribuent à élargir la culture du vin dans un Pays qui, comme l'Italie, a fait des pas énormes en matière de qualité, de diversification et bon goût de ses produits. Et cependant, la consommation continue à être diffusée "en tache de léopard" sur le territoire, en créant un marché très particulier de connaisseurs.

Les prétendus wine bar ne sont pas toujours en mesure de répondre à la demande de la clientèle et leur offre se limite à peu de typologies de vin. Seulement une restauration d'excellence (qui en Italie s'est quand même pas mal développée) sait proposer des cartes de vins riches et complètes. Mais, à cause aussi d'un climat de récession qui vient de caractériser notre économie pendant le triennat dernier, les gérants et les patrons des bars et restaurants sont obligés à limiter leurs stocks, ce qui ne fait que augmenter les excédents dans les caves. Mais attention: il y a dans le pays des régions avec une forte vocation à l'offre de vin, soit pour ce qui concerne la qualité que la quantité. Il s'agit de régions qui peuvent compter sur une base de clientèle jeune et moins jeune très affluente, sur des flux touristiques avec une forte présence de gourmets, sur une propension enracinée à la consommation de niveau. Certaines zones de Lombardia (Bergamo, Brescia, Mantova, Lac de Garda), du Triveneto (Treviso, Venezia, Padova), de l'Emilia Romagna (Bologna, Parma, Rimini), le bas Piemonte (Langhe, Cuneo, Torino), le Trentino et l'Alto Adige, Toscana, Rome, les Marche, certains territoires de Sicilia et de Puglia ont créé, en différentes façons, une nouvelle tendance à la consommation de vins de haute qualité. Le rituel de l'apéritif est souvent accompagné par le vin en rôle de protagoniste, plutôt que par des « mixtures » à base d'alcool ou par des boissons industrielles sans alcool (soft drink et analcolici) qui, différemment que le vin, offrent peu de naturalité.

Et qui, au contraire, jouent un rôle dominant dans les métropoles telles que Milan, où la culture du vin est très limitée et où les anxiétés de socialisation prévalent sur le besoin d'une vraie convivialité positive. Les locaux de consommation aussi ont évolué, tout en conservant des différences par rapport à la base de la clientèle (et à la professionnalité) et aujourd'hui on peut voir fréquemment des jeunes qui commandent un verre de vin important: pour faire une belle figure à table, pour démontrer sa propre culture, pour approfondir sa propre connaissance en matière de vins, pour le plaisir de se traiter bien, pour cette joie de vivre qui souvent, en peut fatalistiquement, caractérise le Bel Pays d'Italie.

Et donc le vin, d'une coté démonisé par les medias (accidents et suicides), de l'autre coté exalté par des médecins et des viticulteurs (il contient du resveratrole et, en quantités modérées, il fait du bien à notre santé) continue à vivre dans sa terrible contradiction. Heureusement la culture générale du vin (grâce aussi à une activité éditoriale, journalistique et professionnelle sérieuse et capillaire) continue à se développer. Et ceux qui le savent consommer ont compris sa vraie valeur, aussi sur un plan économique. Mais, malgré tout cela, dans le milieu institutionnel, le vin est encore présenté comme un terrible démon, responsable de tout crimes. Nous souhaitons que ces centaines de milliers de jeunes qui, heureusement, n'ont pas été « monitorés » par l'Institut Supérieur de Santé, puissent tenir haut le nom, la valeur et l'excellence de nos marques.

Aps, A.I.V., Geneve 2006