



# Logroño

## LA FAMILLE DU VIN

Des ravageurs et l'arrivée des vigneron français aux les filières nationales.

À partir du milieu du XIXe siècle, trois fléaux attaquent les vignobles européens et en transforment l'emplacement et la culture ; ils arrivent tous sur notre territoire depuis la France voisine. Et c'est de cet État que viendront également les solutions et les innovations en matière de culture de la vigne et de vinification.

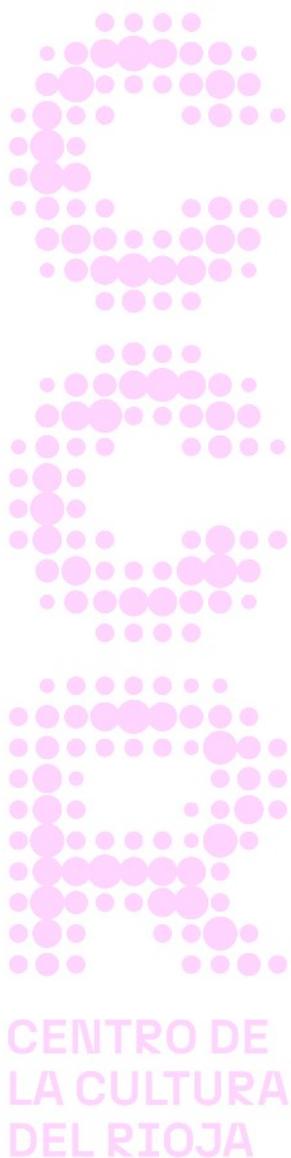
L'oïdium a commencé à attaquer les vignobles français et la destruction causée par ce champignon a été atténuée par l'utilisation du soufre. Dans la Rioja, son apparition est signalée en 1852.

Le phylloxéra, un insecte originaire des États-Unis, allait détruire la plupart des vignobles européens. De la France arrive au sud de l'Espagne, le Portugal et, dans la Rioja, il est apparu à la fin du XIXe siècle, plus précisément en 1899 dans certains domaines de la ville de Sajazarra.

Le mildiou, un autre champignon, a couronné cette trilogie destructrice, qui a anéanti des milliers d'hectares en Europe. Pour le combattre, on utilisait un produit bleu, la bouillie bordelaise, que l'on dissolvait dans l'eau et que l'on pulvérisait sur les feuilles de la vigne ; les premières références à ce champignon dans notre région remontent à 1895.

Ces trois menaces ont réussi réduire la production de raisin à des niveaux historiques et nos voisins français, grands consommateurs de vin, ont dû quitter leur pays à la recherche de ce précieux liquide.

Entre l'apparition de ces fléaux en France et l'arrivée de leur fléau dans La Rioja, plus de quarante ans se sont écoulés et notre région a connu une période de splendeur. De nouvelles plantations ont été réalisées, des caves profondes ont été creusées et les villages ont vu leurs champs reverdir durant cette période.





# Logroño

De plus, la France, dans le besoin de vin, réduit les droits de douane, ce qui favorise les exportations.

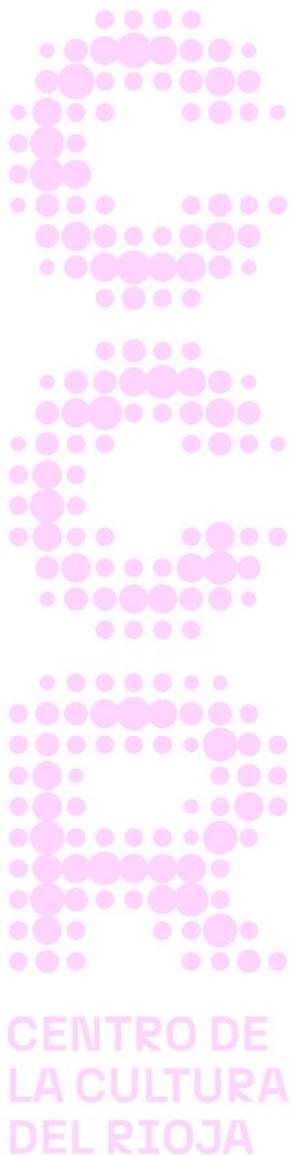
Jusqu'alors, les vins de la Rioja voyageaient d'est en ouest et vers le nord sur un réseau de routes en mauvais état. Mais un événement essentiel allait modifier le système de transport : la construction du chemin de fer qui devait relier Bilbao à Tudela et qui fut inauguré en 1863. Le besoin de vin de nos voisins et la facilité de son transport ont conduit à l'établissement d'une route commerciale entre La Rioja et, en particulier, Haro et Bordeaux.

Avant l'arrivée du train, des négociants en vin venaient du pays voisin et s'installaient à Haro, mais leur nombre a augmenté avec l'arrivée du chemin de fer. La zone autour de la gare de Haro, récemment ouverte, devait accueillir les entrepositaires qui venaient acheter du vin pour l'exporter dans leur pays.

Peu à peu, les patronymes français prennent une place importante dans le commerce du vin, et c'est ainsi que Savignon, Lépine, Serres, Vigier, Heff, Blondeau et autres côtoient les producteurs locaux auxquels ils achètent les vins qu'ils préparent dans leurs "entrepôts de Haro", ceux que les jarreros veulent brûler en raison des pratiques inconnues que les Gaulois pratiquent sur les vins avant de les mettre dans le train pour les envoyer en France, d'abord à partir des ports basques, puis directement par le train.

La prospérité économique s'installe dans la région, qui maîtrise déjà l'utilisation du soufre et du sulfate de fer pour lutter contre les maladies cryptogamiques, mais le spectre de l'insecte phylloxera se rapproche. Les viticulteurs savaient que le fléau était déjà présent en Espagne mais espéraient qu'il n'atteindrait pas La Rioja. Mais en 1899, la menace se concrétise. La ville de Haro, préoccupée par l'augmentation de l'activité viticole, réclame l'installation d'un centre d'étude et d'analyse de la vigne et du vin. En 1892, Haro parvient à créer une station œnologique, qui est aujourd'hui un centre de recherche et de contrôle du produit.

Pendant que les Français faisaient leurs affaires, des entrepreneurs nationaux, principalement du Pays basque, ont

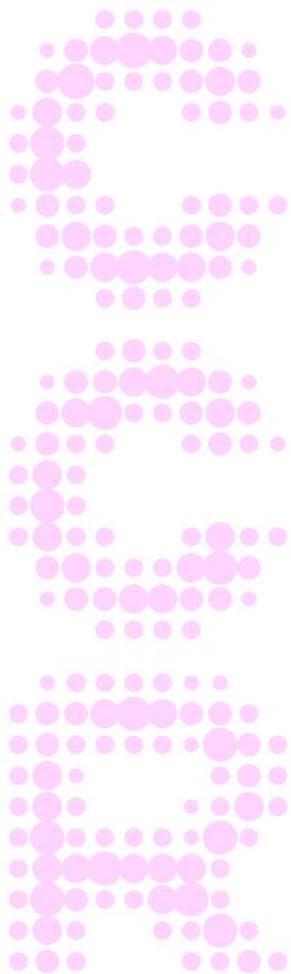




# Logroño

commencé leur activité de cavistes. À Haro, la première cave a été créée en 1877, profitant des installations de ce qui s'appellera plus tard le “Barrio de la Estación”. Sous l'influence française, une première cave avait déjà été créée à Elciego et une autre dans les environs de la capitale provinciale.

Au cours de ce processus d'initiation à la nouvelle viticulture, qui s'est achevé avec la création de l'appellation d'origine il y a un siècle, la photographie a accompagné son évolution et certaines de ces caves centenaires conservent dans leurs archives des plaques, des verres et d'autres matériels photographiques sur lesquels l'activité agricole et l'élaboration du vin ont été capturées, ce qui constitue le fil conducteur de cette exposition.



CENTRO DE  
LA CULTURA  
DEL RIOJA