

Et le tonneau fût!



Salgesch

4.04 > 29.11 09 ma-di 14-17 h

Musée valaisan de la Vigne et du Vin
Walliser Reb- und Weinmuseum

Musée



Museum

Et le tonneau fût! 2/2

Cette exposition présente le second volet d'une recherche consacrée à l'histoire de la boissellerie et de la tonnellerie en Valais, de l'Antiquité à nos jours.

Invention vieille de plus de deux millénaires, le tonneau s'est longtemps imposé comme le récipient indispensable à l'élaboration, à la conservation et au transport du vin. Concurrencé par le développement de contenants en matériaux modernes et par les progrès des technologies de cave, l'usage du tonneau et le travail du tonnelier ont vécu au cours du XXe siècle une grave période de crise. Toutefois, relancée par la mode de l'élevage en barriques de chêne et par les récents progrès en matière d'œnologie, la vinification sous bois et l'art de la tonnellerie connaissent un regain d'intérêt depuis une vingtaine d'années. La polémique née de l'usage des copeaux achève de faire de l'usage du bois en vinification un sujet d'actualité.

Au travers des regards croisés d'archéologues, d'historiens, d'ethnologues et d'ingénieurs, le tonneau devient un objet témoin qui nous raconte plus généralement l'évolution du secteur viti-vinicole, l'histoire de l'œnologie contemporaine, des goûts des consommateurs et du rôle que joue le vin dans notre société.



Von Fässern und Fässchen... 2/2

Die Ausstellung widmet sich dem zweiten Teil der Forschungsergebnisse rund um die Geschichte der Holzbearbeitung und der Kuferei im Wallis, von der Antike bis in unsere Tage.

Das heute noch übliche Weinfass war während mehr als zwei Jahrtausenden unentbehrlich für Herstellung, Lagerung und Transport des Weins. Im Laufe des 20. Jahrhunderts brachten Behälter aus modernen Materialien und der Fortschritt der Technologie im Kellereibereich das traditionelle Fass und die Arbeit der Küfer in arge Bedrängnis. Indessen gewinnt die Herstellung im Holzfass und damit auch die Kuferei neuen Auftrieb, dank der in Mode gekommenen Lagerung in Eichenfässern und der jüngsten Erkenntnisse der Önologen. Die Polemik, entstanden aus dem Einsatz von Holzspänen, bewahrt der Verwendung von Holz bei der Weinherstellung ungebrochene Aktualität.

Die Erkenntnisse der Archäologen, Historiker, Ethnologen und Ingenieure kreuzen und ergänzen sich. Das herkömmliche Fass ist zu einem Zeitzeugen geworden, der uns umfassend berichtet über die Entwicklung des Weinbaus, die Geschichte der zeitgenössischen Önologie, den Geschmack der Konsumenten und die Rolle, die der Wein in unserer Gesellschaft spielte und noch immer spielt.