





# Famille Bianchi

Arogno (TI)

## Un succès durable

Lorsque Marcy et Alberto Bianchi ont construit l'Azienda Agricola Bianchi à Arogno il y a environ vingt ans, ils ne se doutaient pas que leurs fils partageraient un jour leur passion pour la vigne. Pendant longtemps, ils se sont consacrés principalement à l'apiculture. Au moment d'ajouter avec la viticulture une nouvelle corde à leur arc, il était pour eux clair dès le début que seule l'agriculture biologique était compatible avec l'apiculture. Depuis 2000, les Bianchi ont constamment agrandi leur vignoble et ont pratiquement doublé la surface cultivable, qui s'étend désormais sur 5,5 hectares. Outre le vin et le miel, ils proposent également à la vente de la grappa, du vinaigre aux herbes et des olives. Tous leurs produits sont certifiés Bio Suisse.

Se préparant bientôt à réduire leur activité, le couple a transmis l'exploitation viticole à ses enfants, Gabriele et Martino. Ainsi, ils peuvent de nouveau se consacrer pleinement à l'apiculture tout en conseillant leurs deux fils. Depuis deux ans, Gabriele s'occupe du pressurage et fourmille d'idées







innovantes. Entre-temps, il a terminé son bachelier en œnologie à l'École d'ingénieurs de Changins (EIC), dans le canton de Vaud. Vigneron diplômé, Martino se charge, quant à lui, de la culture de la vigne.

Les enfants ont repris à leur compte l'approche de leurs parents, basée sur l'agriculture biologique et le respect de la nature, tout en regardant vers l'avenir. Pour eux, cette philosophie est devenue une évidence. En effet, ils renoncent à utiliser des pesticides et ont recours à des pieds de vigne et à des cépages résistants, moins sensibles aux champignons. Afin d'em-

pêcher la germination, les grappes doivent être effeuillées à la main à l'automne. Lors des vendanges également, les Bianchi contrôlent manuellement la qualité de chaque grappe.

En renonçant à l'emploi de pesticides chimiques de synthèse et d'engrais chimiques, les processus naturels du sol ne sont pas perturbés. Ainsi, les pieds de vigne réagissent plus lentement et peuvent s'adapter aux conditions locales. Les grappes sont plus saines, car la répartition des grains est plus aérée et leur peau est plus résistante. Le vin gagne du coup en arômes.



## «L'agriculture biologique a toujours été une évidence pour nous.»

Jusqu'ici, le vin était pressé dans la commune voisine de Riva San Vitale et affiné dans l'exploitation familiale. Afin de regrouper à l'avenir tous les processus sur un même site, du pressurage à la fermentation, en passant par la maturation et l'entreposage, la famille a décidé de faire construire une nouvelle cave à vins, plus grande, à Arogno. Les gabarits du projet ont déjà été plantés. Ce nouveau bâtiment sera construit sur le versant de la colline et sous terre, ce qui simplifiera grandement toutes les étapes de production.

La famille Bianchi est convaincue que malgré la somme de travail manuel que requiert l'agriculture biologique, cette méthode continuera de porter ses fruits à l'avenir. En renonçant à utiliser des produits chimiques, les frais de production sont considérablement réduits. Ces efforts se sont déjà révélés payants. Lors du concours Vin Bio Suisse 2015, le vin blanc «Alma» et le vin rouge «Cerus» ont tous deux obtenu plus de quatorze points sur vingt. On attend donc avec impatience les futures créations de la maison Bianchi.

