



**Prix suisse
de l'œnotourisme
2021**



Best Of Wine Tourism
by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

Dossier de presse

www.swissoeno.ch

Powered by



Prix et Rencontres suisses de l'œnotourisme 2021

Vendredi 3 septembre – Château d'Aigle

VAUDE
PROMOTION



Henri Badoux
1908



COMMUNE
D'AIGLE



regio•
garantie Suisse, Naturellement.

paysgourmand.ch



Great Wine
Capitals
GLOBAL NETWORK
A WORLD OF EXCELLENCE
LAUSANNE • SWITZERLAND

**Vins
d'Aigle**
Aigle-vins.ch



Les alpes côté soleil:

Création et évolution du Prix et des Rencontres suisses de l'œnotourisme

La beauté des paysages, la convivialité, le vin et la gastronomie : ces ingrédients sont-ils la recette du tourisme de demain en Suisse ? De plus en plus de professionnels le croient, notamment Yann Stucki, co-organisateur et coordinateur du développement de l'œnotourisme en Suisse :

« En 2017, nous avons lancé ces événements afin que chaque canton viticole puisse partager ses expériences œnotouristiques, avec pour ambition de stimuler et de faire progresser l'offre. Nous avons amorcé des collaborations intercantionales, fait valoir davantage l'œnotourisme sur le marché national. Avec cette quatrième édition, nous continuons à renforcer, fédérer et mieux coordonner les actions menées par tous les secteurs impliqués par le concept œnotouristique »

« Après avoir reporté nos événements deux fois, en évoluant dans un contexte d'incertitude et d'inactivité, la promotion des événements et de l'appel à candidatures n'était pas évidente », commente Florent Hermann, co-organisateur. « Nous sommes donc très satisfaits de ce chiffre, surtout que bon nombre de prestataires œnotouristiques envisagent de déposer un dossier pour l'édition 2022, après un redémarrage plus concret de leurs activités cette année. »

Les nouveautés de cette édition :

- Un nouvel endroit qui accueille les événements : le Château d'Aigle
- Un nouveau président du jury en la personne de Robert Cramer, président de Swiss Wine Promotion S.A. qui succède à notre Ami Yves Paquier, décédé en 2020 des suites de la COVID 19
- Une région d'Honneur invitée pour la première fois aux Rencontres suisses de l'œnotourisme : le Mendrisiotto au Tessin
- Une collaboration avec le Mondial du Chasselas qui permettra à toutes les personnes de déguster les vins primés de ce concours à l'issue de la cérémonie de la remise des Prix. Le Grand public est cordialement invité à assister à la remise des Prix ainsi qu'à l'apéritif qui suivra



Deux événements pour encourager les synergies autour de l'œnotourisme en suisse

« L'œnotourisme est clairement une tendance touristique forte du moment. Ce concours et ces journées permettent d'identifier les offres existantes et de les rendre visibles auprès du grand public. Il offre une véritable valeur ajoutée aux prestataires œnotouristiques qui ont besoin d'un soutien concret, particulièrement en cette période difficile. »

Robert Cramer, président du Jury

Consacrés aux professionnels et aux passionnés d'œnotourisme, les deux événements auront lieu le 3 septembre prochain à Aigle, au cœur d'un haut-lieu œnotouristique suisse le Château d'Aigle.



Prix suisse de l'œnotourisme 2021

Le Prix suisse de l'œnotourisme/Best of Wine Tourism distingue les démarches individuelles ou collectives exemplaires contribuant à la promotion de l'œnotourisme suisse. Il s'adresse à l'ensemble des acteurs du monde du vin, du tourisme, de la gastronomie, du terroir, du patrimoine, etc. L'objectif du Prix suisse de l'œnotourisme est de récompenser les initiatives représentatives, simples et rapidement transférables, issues des catégories suivantes :

- Architecture/Paysages
- Art/Culture
- Découverte/Innovation
- Environnement/Développement
- Restauration/Hôtellerie
- Services/Organisation
- ... ainsi qu'une catégorie dédiée spécifiquement aux artisans



Rencontres suisses de l'œnotourisme 2021

Les Rencontres suisses de l'œnotourisme ont pour objectif de réunir les acteurs, intéressés et professionnels du domaine autour de conférences, débats et tables rondes sur le thème de l'œnotourisme. L'événement a non seulement pour rôle de faire se réunir l'ensemble de ces acteurs, mais également de générer des partenariats, collaborations et débats sur les sujets actuels,

La priorité repose sur un traitement concret et orienté vers les pratiques actuelles.

Prix suisse de l'œnotourisme – Best of Wine Tourism

Récompenser l'innovation

À la clôture des inscriptions pour la quatrième édition du Prix suisse de l'œnotourisme – Best of Wine Tourism, le 31 mai 2021, plus de 40 professionnels ont profité de cette occasion unique et gratuite de mettre leurs projets en lumière. Les régions viticoles, touristiques et gastronomiques suisses sont bien représentées, avec des candidats venant du Valais, Neuchâtel, St-Gall, Argovie, Tessin, Genève et Vaud.

Pour participer, les candidats doivent proposer une offre œnotouristique active depuis au moins 12 mois. Ils ont dû remettre un dossier complet mais simple. En effet, le souhait des organisateurs est de rester à l'écoute des professionnels, qui privilégient souvent le travail opérationnel aux tâches administratives. Au formulaire d'inscription, s'ajoutaient un dossier de présentation et quelques illustrations à fournir.

Grâce à l'intégration de Lausanne dans le réseau des **Great Wine Capitals**, les professionnels suisses ont également l'opportunité de participer automatiquement au concours du Best of Wine Tourism. Cette année encore, les gagnants de chaque catégorie se mesureront aux candidats du monde entier.

Gagnant de la catégorie Art & Culture du Prix suisse de l'œnotourisme 2019, le concept œnotouristique « Bouche à Oreille » a été récompensé du titre de « Global Winner Award » (titre qui récompense la meilleure offre parmi les vainqueurs des différentes catégories du concours du Best of Wine Tourism de chaque capitale membre du réseau) lors de l'Assemblée Générale de Great Wine Capitals Network à Bordeaux en octobre 2019.

Les résultats de ce concours seront proclamés lors du gala de la prochaine Assemblée Générale annuelle qui aura lieu à Mainz Rheinessen, en Allemagne, le 28 octobre prochain.



Les nominés

Après l'étude de la recevabilité de chaque candidature, quinze projets ont été proposés à l'analyse plus poussée du jury et font ici l'objet d'une communication et d'une présentation détaillée. Les critères de ce choix sont « le produit et l'animation du réseau », « la collaboration et l'approche d'ouverture », « la promotion et la communication », ainsi que « l'écoute client et la démarche de progrès ».

Les nominés seront réunis lors de la cérémonie officielle de remise du Prix suisse de l'œnotourisme – Best of Wine Tourism, le **vendredi 3 septembre à 16h au Château d'Aigle (VD)**, à l'issue des Rencontres suisses de l'œnotourisme.



À la découverte du domaine de Bellevue en camping-car Mont-sur-Rolle (Vaud)

Le domaine de Bellevue, exploitation viticole familiale située dans les hauts de Mont-sur-Rolle. Met à disposition 3 places de camping-cars. Les visiteurs sont invités à découvrir les vins, les vignes, la région et les produits du domaine.



Abbaye de Salaz Ollon (Vaud)

Une famille de vignerons-encaveurs qui développe depuis plus de 10 ans des activités d'accueil et des prestations œnotouristiques sur le domaine agricole et viticole, permettant de découvrir les produits du domaine et de la région en collaboration avec les offices du tourisme.



Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Salgesch (Valais)

Découverte de l'offre œnotouristique de la cave lauréate de plusieurs titres dont celui de « Vigneron Suisse de la Décennie ». Une offre très vaste qui comprend, dégustation, restaurant, BnB, balades, et bien d'autres encore. Une valorisation touristique des multiples reconnaissances obtenues par la cave et ses vins.



Bio Wine APP Suisse

Une application gratuite des vignerons bio ou qui entreprennent des démarches pour aller dans la viticulture durable dans toute la Suisse. L'application est traduite en 5 langues. Avec l'application, les visiteurs ont la possibilité de réserver des visites de domaines, des dégustations personnalisées.



Château de Boudry **Boudry (Neuchâtel)**

Musée de la vigne et du vin et œnothèque cantonale. La défense et l'illustration des vins de Neuchâtel font aujourd'hui partie du patrimoine collectif. Avec plus de 50 vigneronns présents de Vaumarcus jusqu'au Landeron, l'œnothèque cantonale offre le choix de plus de 200 vins différents du canton.



Destination Mont d'Or **Sion (Valais)**

Le Domaine du Mont d'Or est remarquable pour sa richesse faunistique et floristique. Ses caves historiques sont situées au cœur du vignoble. Le Domaine offre différentes activités sur un sentier didactique qui permet de découvrir l'histoire, les richesses naturelles, géologiques et archéologiques du domaine.



Electrobrunch **Chexbres (Vaud)**

Electrobrunch est un concept associant Le Domaine Bovy, un traiteur et un DJ régional afin de marier les différents univers et créer une expérience unique. Le concept veut faire découvrir les vins de Lavaux aux nouvelles générations au travers d'une expérience œnologique unique, sur l'une des plus belles terrasses de Lavaux



Garden wine & slowfood – afterwork au château **Vullierens (Vaud)**

Dégustation de vins, produits du terroir et convivialité dans un cadre hors du commun, dans la cour du Château de Vullierens. Une présentation de 45 minutes par l'œnologue du domaine, dégustation et balade dans les jardins. L'objectif est de faire découvrir les vins, le domaine, les jardins et le terroir local.



Ladies Night – Weindegustation für frauen **Villigen (Argovie)**

Une offre réservée aux femmes, proposant une promenade, guidée par la viticultrice Judith Schödler, dans les vignobles de Villig. Les visiteurs apprennent de nombreux faits sur la viticulture de la région. Une visite de la cave à vin et une dégustation de six vins sélectionnés de la propre gamme de l'entreprise qui est complétée par des spécialités régionales.



L'Héritier du vignoble, un séjour ludique et gastronomique **Chavannes-de-Bogis (Vaud)**

Les clients de l'hôtel se voient proposés un escape game autour du vin. Ce jeu a été mis en place avec la collaboration des vigneronns voisins qui ont fourni différents éléments du jeu. Les hôtes sont invités à découvrir et visiter leurs caves. L'hôtel propose une carte des vins exclusivement suisses mettant régulièrement à l'honneur un nouveau canton.



Sleep & Wine

Rolle (Vaud)

Les chambres de l'hôtel portent chacune le nom de l'un des vigneron partenaires qui a apporté sa touche personnelle de décoration. Les clients retrouvent ensuite les vins du vigneron de leur chambre sur la carte du restaurant. Ils peuvent également réserver une dégustation et/ou visite de la cave.



Slow Food Travel

Valais

Slow Food Travel propose des circuits exclusifs à la découverte de la production agricole valaisanne et des produits qui en sont issus. Ils visent à mettre en valeur les réseaux, les acteurs et à faire connaître leur action sur le terrain en offrant aux participants des expériences positives.



Tentua Castello di Morcote

Morcote (Tessin)

Tenuta Castello di Morcote propose des dégustations de vins bio dans les salles historiques du château du XVe siècle. Une nouvelle cave à vin a été créée avec une vision durable qui est appliquée dans le vignoble et sur les terres en utilisant des matériaux naturels et en exploitant l'énergie solaire.



Valais Tour

Valais

Le Valais Tour vise à faire découvrir le Valais et de mettre en avant les prestataires locaux. Chaque expérience intègre plusieurs régions avec au programme, visite de cave, rencontre avec des encaveurs, visite de lieux insolites. Une visite complète autour du vin et du terroir et une nuitée est incluse.



Wines & Boat Léman Dégustation

Genève

Wines & Boat est un circuit œnotouristique qui rassemble une compagnie de navigation, un domaine viticole et un métier de bouche. Traverser le Rhône en bateau, visiter un domaine, pour finir par une dégustation de vins et le partage d'un repas du terroir.

Découvrez la vidéo de présentation des nominés 2021 : <https://youtu.be/CpQ3c8IE1ss>

Rencontres suisses de l'œnotourisme

Programme du matin

Vendredi 3 septembre 2021

L'œnotourisme demain – Collaboration et offre transversales

Quelles offres sont porteuses aujourd'hui ? Dans quelle direction développer son offre ?

- 09.00 Accueil et ouverture de la journée**
Frédéric Borloz, Conseiller National et Président la Fédération Suisse des Vignerons
- Invité officiel le Mendrisiotto*
- 09.10 L'offre et la région œnotouristique du Mendrisiotto**
Andrea Conconi, directeur de Ticino Wine
- Le terroir, indissociable de l'œnotourisme*
- 09.30 Exemples concrets de Pays Romand – Pays Gourmand**
Francesca Martini, secrétaire général Pays Romand - Pays Gourmand
- L'agritourisme, si proche de l'œnotourisme*
- 09.50 L'œnotourisme, nouvel atout de l'AGRItourisme en Suisse**
Andreas Allenspach, directeur Agritourisme Suisse
- 10.10 Questions/réponses**
- 10.20 Pause**

L'œnotourisme – Les nouveautés qui vont dessiner le futur

Quel développement vit l'œnotourisme ?

Quelles tendances se dessinent en termes de tourisme ?

- 10.45 Au cœur des Vendanges – L'œnotourisme axe phare de Swisswine**
Océane Gex, cheffe de projet Swiss Wine Promotion
- 11.05 Grands sites du Goût et Slow Food Travel – Le goût de l'œnotourisme**
Josef Zisyadis, Fondation pour la promotion du Goût
Jean-Marc Imhof, Slow Food Travel
- 11.25 Swiss Wine Tour – Un produit global pour le marché national et international**
Yann Stucki, chef de projet Swiss Wine Tour et coordinateur de Lausanne Great Wine Capitals
- 11.45 Table ronde/débat : « Comment fédérer projets et acteurs ? »**
Océane Gex, Josef Zisyadis, Jean-Marc Imhof, Yann Stucki,
- 12.00 Apéritif, réseautage et repas**

Rencontres suisses de l'œnotourisme

Programme de l'après-midi

Vendredi 3 septembre 2021

Les ateliers de l'œnotourisme – Développer, innover, collaborer

Comment combiner des prestations pour séduire le client ? Comment collaborer ?

14.00 Les ateliers pratiques de l'œnotourisme

14.00 Cas 1 • Hirschens Weinhaus am Bach

Sur le thème du vin, confier sa décoration à des vignerons...

Albi Von Felten, Landhotel Hirschen à Erlinsbach, Prix Suisse 2018 de l'œnotourisme

14.15 Cas 2 • « Veni, vidi, bibi » de l'Abbaye de St-Maurice

Une offre « paquetisée » pour le tourisme

Alexia Coutaz, directrice site culturel et Patrimonial de l'Abbaye de St-Maurice

Anne Grandgirard, Cheffe de service et responsable de Saint-Maurice Tourisme

14.30 Cas 3 • Hostellerie du Château, Rolle

Construire une offre œnotouristique globale (hôtel et restaurant)

Nicoline Robin, gérante-directrice du Resto et l'Hôtel by Hostellerie du Château à Rolle

14.45 Forum de discussion

Comment dépasser les clivages et créer des offres uniques et séduisantes ?

Echangez avec les initiateurs des projets et profitez de leurs expériences et conseils

15.00 Conférence de clôture

Au-delà du bio et de l'œnotourisme classique...

Johanna Dayer, Ambassadrice Great Wine Capitals

15.35 Clôture des Rencontres... et Bienvenue au Prix suisse de l'œnotourisme !

15.45 Pause

Prix suisse de l'œnotourisme

Présentation et remise des Prix suisses de l'œnotourisme

16.00 Cérémonie officielle de remise des Best of Wine Tourism

Bienvenue et présentation du Prix suisse de l'œnotourisme

Présentation des projets reçus et retenus

Remise des prix « Best of Wine Tourism 2021 »

Présentation et remise du « Prix suisse de l'œnotourisme 2021 »

Remerciements et clôture

16.45 Verrée de clôture

Offerte par les Vins d'Aigle

Modération de la journée assurée par :

Pascal Besnard (journaliste RP)

Présentation des intervenants des Rencontres suisses de l'œnotourisme



Frédéric Borloz

Conseiller National
Président la Fédération Suisse des Vignerons



Andrea Conconi

Directeur de Ticino Wine



Francesca Martini

Secrétaire générale de Pays romand – Pays gromand



Andreas Allenspach

Directeur Agritourisme Suisse



Océane Gex

Cheffe de projet Swiss Wine Promotion



Josef Zisyadis

Co-président de Slow Food Suisse
Directeur de la Semaine du Goût



Jean-Marc Imhof

Chef de projet Slow Food Travel et des Grands Sites du Goût



Yann Stucki

Chef de projet Swiss Wine Tour
Coordinateur de Lausanne Great Wine Capitals



Albi Von Felten

Restaurateur et hôtelier à Hirschens Weinhaus am bach



Anne Brasey Grandgirard

Cheffe de Service «Tourisme, Culture & Sport »
Responsable de St-Maurice Tourisme



Alexia Coutaz

Directrice de site culturel et Patrimonial de l'Abbaye de St-Maurice



Nicoline Robin

Propriétaire et gérante L'Hôtel & Le Resto, Hostellerie du Château à Rolle



Johanna Dayer

Ambassadrice Lausanne Great Wine Capitals



Pascal Besnard

Journaliste RP
Modérateur et passionné

Le jury

Le jury est composé de deux groupes distincts :

Un jury « professionnel » composé de 10 personnes au minimum et représentant les multiples métiers de l'œnotourisme (vin, restauration, hôtellerie, terroir, commerce, etc.).

Un jury « grand public » composé du double de membres et représentant les amateurs de (œno) tourisme, de sortie, de vin et de loisirs.

Les membres pour 2021 :



Robert Cramer – Président

Président Swiss Wine Promotion
Ancien conseiller d'Etat et aux Etats



Andreas Allenspach

Directeur Agritourisme Suisse



Frédéric Borloz

Président la Fédération Suisse des Vignerons et Conseiller National



Anouk Buetikofer

Project Manager Product Development à Suisse Tourisme



Damian Constantin

Président Conférence des directeurs d'offices du tourisme régionaux et directeur de Valais/Wallis Promotion



Francesca Martini

Secrétaire générale Pays Romand - Pays Gourmand



Nicolò Paganini

Président Fédération Suisse du Tourisme et Conseiller national



Casimir Platzer

Président GastroSuisse



Sibilla Quadri

Coordinatrice du Centre de Compétences Agroalimentaire du Tessin



Tania Viaccoz

Cheffe de projet à Valais-Wallis Promotion



Josef Zisyadis

Directeur de la semaine du Goût et co-président de Slow Food Suisse





© Visualps Matthias Lehmann

La région d'Aigle

Plus de 50 vigneron proposent un vin de qualité au cœur du Chablais vaudois. Le Chasselas et de nombreuses spécialités sont à découvrir.

Notre région s'étend de la plaine du Rhône aux Alpes vaudoises et abrite de nombreux vignobles réputés au pied des montagnes.

Plus de 50 vigneron proposent des vins de qualité au cœur du Chablais vaudois. Le Chasselas, majoritaire dans l'AOC Chablais, reflète au mieux les terroirs du Chablais, mais de nombreuses spécialités sont également à découvrir. Les vigneron se font un plaisir de vous accueillir dans leur cave et de vous faire déguster leurs crus.

Le climat chaud et sec, influencé par le foehn, permet une belle maturation des raisins. Les sols calcaires, composés d'alluvion et de moraine, voire de gypse, confèrent structure et minéralité au vin de notre région. Le Chasselas, le Pinot Noir et le Gamay constituent la majorité de la production. D'autres spécialités blanches, ainsi que des rouges tels que Garanoir, Gamaret et Merlot, complètent ces classiques.

La Communauté Interprofessionnelle des Vins du Chablais Vaudois (CIVCV) est une association regroupant les producteurs de raisin ou de vin de Villeneuve, Yverne, Aigle, Ollon et Bex. L'un de ses buts est de promouvoir les vins de la région.

Le Château d'Aigle et le musée de la vigne, du vin et de l'étiquette

Le majestueux château de la région viticole AOC du Chablais abrite dans un style élégant et historique le musée de la vigne, du vin et de l'étiquette. Dans un cadre noble, 2000 ans de tradition viticole vous sont présentés de manière sensorielle et interactive.

Contact, plans et réservations :
Aigle Tourisme
Place du Marché 2, 1860 Aigle

024 466 30 00
www.aigle-leysin-lesmosses.ch
info@aigle-tourisme.ch



© José Crespo

Oenotourisme dans la région d'Aigle, Leysin, Col des Mosses

La région regorge de curiosités touristiques, trains, châteaux, musées... Les amateurs de vin peuvent ainsi découvrir le Chablais sous ses multiples facettes.

Le Château

Construit à la fin du 12ème siècle par la famille des Chevaliers d'Aigle, le château a connu de nombreuses transformations au cours du temps. Autrefois imposant symbole, prestigieuse résidence, siège du tribunal et des prisons ou encore hospice pour les pauvres, le château abrite aujourd'hui quatre salles de réception, une escape room et le musée de la vigne, du vin et de l'étiquette.

Le musée

Le musée, sur le site exceptionnel du Château d'Aigle, est interactif et animé. Il rend hommage à l'univers fascinant du vin que vous pouvez découvrir avec vos cinq sens. Fondé par la Confrérie du Guillon pour sauver le patrimoine vigneron vaudois en péril, il rassemble plus de 1000 outils (pressoirs, alambics, carafes, verres, barils, tire-bouchons, etc.) et est un témoin de la culture de la vigne et du vin. En abordant les thèmes de l'agriculture, la biodiversité, l'éducation au goût, l'écologie, l'économie, l'art, et bien sûr la célébration, le musée vous offre l'occasion de parcourir l'histoire de la viticulture, de sa tradition et de sa dégustation.

Le sentier des vignes

Le sentier des vignes propose un parcours oenotouristique pour relier à pied les caves vigneronnes et les principales attractions touristiques. Il débute dans les vignobles de Villeneuve et prend fin à Lavey, tout en passant par Yvorne, Aigle, Ollon et Bex. Cette balade accessible à tous permet de découvrir les vignobles en terrasse du Chablais et de déguster les produits du terroir local. Le Sentier des vignes couvre 23,7 km pour une marche de presque 8h. Praticable d'avril à octobre, le parcours balisé traverse les plus beaux paysages de vignes, jalonnés de caves accueillantes où les vigneronns font déguster leurs vins. Avec son faible dénivelé et ses alternatives en transport public, le tracé est accessible à tous. Il relie des attractions touristiques incontournables telles que le Château d'Aigle et son Musée de la Vigne et du Vin, ainsi que les Mines de sel de Bex ou le centre thermal de Lavey-les-Bains.

Le Quart d'Heure

Pour un cadeau, un repas ou l'apéro, le Quart d'Heure est le point de vente de tous les crus des vigneronns aiglons. Les vins sont vendus au prix départ de cave et il n'y a pas de minimum d'achat. L'occasion idéale pour (se) faire plaisir !



© Ticino Turismo - Foto Giglio Pasqua

Le Mendrisiotto Premier invité d'honneur

Une des principales nouveautés de cette quatrième édition est d'inviter et de mettre à l'honneur une région œnotouristique suisse. Nous avons le grand plaisir d'accueillir à Aigle la région tessinoise du Mendrisiotto. Andrea Conconi, directeur de Ticino Wine donnera une conférence sur cette région ainsi que sur l'offre œnotouristique du Tessin dans le cadre des Rencontres suisses de l'œnotourisme. Les participants à cette journée auront également l'occasion de déguster un menu tessinois lors du repas de midi. Bienvenue à la région du Mendrisiotto et du Tessin !



© Fattoria l'Amorosa

La région du Mendrisiotto et du bas Ceresio

Il existe une myriade de raisons pour encourager les touristes à visiter la région la plus méridionale de Suisse, probablement la moins connue des régions tessinoises, ou du moins la moins fréquentée par ceux qui passent leurs vacances au sud des Alpes. Mais qui est, selon nous, « la région à découvrir ».

Elle a su et voulu conserver un charme particulièrement accueillant et authentique malgré les changements qui, ici comme ailleurs, ont modifié les paysages de plaine. Il y existe des trésors qui pourraient vous surprendre par leur richesse et leur singularité. Parmi ses spécificités, notons ses deux labels « patrimoine mondial de l'UNESCO » attribués au Monte San Giorgio et aux processions de la semaine sainte de Mendrisio. Sur le Monte San Giorgio, la zone de Serpiano, le musée des fossiles du Monte San Giorgio et le parc archéologique de Tremona, valent le détour. Ce parc archéologique est par ailleurs le seul dans le canton du Tessin à offrir une visite en réalité augmentée grâce à des lunettes spéciales 3D. Pour les amateurs de montagne, le Monte Generoso est un incontournable, particulièrement connu pour son historique chemin de fer et pour le Fiore di Pietra, situé à 1'704 m d'altitude. Les versants et le territoire de cette vaste chaîne de montagnes s'étendent sur des kilomètres et comprennent la Valmara et la Valle di Muggio. Cette dernière est également connue pour avoir reçu le prix du « paysage suisse de l'année » 2014, pour le moulin Bruzella, qui broie chaque année des quintaux de farine de polenta, et pour le Zincarlin, un fromage typique et un Presidio SlowFood. La région offre des kilomètres de sentiers pédestres, des sites pittoresques, des vignobles et de nombreux produits de qualité grâce aux initiatives de nombreux entrepreneurs régionaux qui ont mis en place, parfois en collaboration avec l'organisation touristique régionale, des projets œnotouristiques à succès. Les touristes apprécient tout particulièrement les propositions de vendange et les visites avec dégustation dans les nombreuses caves à vin. Ces caves mettent en place des collaborations intéressantes avec les restaurateurs et autres producteurs locaux pour créer des propositions œnogastronomiques toujours plus spéciales et riches en émotion.

Il y aurait encore tant d'autres choses à dire sur cette petite région de l'extrême sud de la Suisse. Nous préférons vous inviter à la visiter et à la découvrir par vous-même, à savourer l'authenticité et la qualité de ses produits viticoles et à profiter de moments de détente et de plaisir sur ses sentiers ou dans ses petits établissements chaleureux. (www.mendrisiottoturismo.ch)



© Ticino Turismo - Foto Elia Regazzi

Œnotourisme dans le canton du Tessin

Le canton du Tessin est en quelque sorte un pionnier de l'œnotourisme. En effet, en 1994, un groupe d'amis du Mendrisiotto créa et organisa la Mangialongale, premier événement à attirer les touristes dans les vignobles. Cette manifestation est donc à l'origine des parcours œnogastronomiques en Suisse. Depuis, de nombreux autres circuits ont vu le jour, non seulement dans le canton du Tessin mais aussi dans le reste du pays. Ce n'est pas un hasard si, afin de marquer le centenaire du Merlot en 2006, l'organisation touristique régionale du Mendrisiotto a créé trois itinéraires pédestres thématiques le long desquels ont été placés des panneaux explicatifs sur le vin et la viticulture. C'est d'ailleurs dans cette région que sont produits 40% des raisins. Entre-temps, dans le canton du Tessin, l'an 2000 a vu naître la manifestation Cantine Aperte. Organisée par Ticinowine, c'est l'un des premiers événements qui a cherché à faire vibrer et à créer un contact entre l'amateur de vin et le producteur. Cela permet aux touristes de découvrir les secrets de cette production locale.

Les années ont passé et les formes de communication ont évolué. Avec la naissance d'Internet puis des réseaux sociaux, un public plus large a été touché, ce qui était inimaginable il y a quelques années encore. Aujourd'hui, les occasions de découvrir les vins ne manquent pas dans le canton du Tessin. Il y en a pour tous les goûts : de la mobilité lente comme « Bike & Wine » dans le Mendrisiotto ou « In gir par Cantin » dans la région de Locarno, aux promenades le long de sentiers thématiques, la plus récente étant celle de Gordola. Cet été, des dîners et des pique-niques ont été organisés pour la première fois dans les vignobles, offrant des moments de lecture et de musique, des séances de cinéma dans le vignoble ou dans la cave, des cours de photographie et un tas d'autres activités.

Toutes ces activités, dont le succès ne cesse de grandir, montrent qu'aujourd'hui le vin seul n'attire plus les touristes ou les amateurs de dégustation : il faut organiser un événement dans l'événement et, pourquoi pas, le marier à la gastronomie.

La Casa del vino Ticino

C'est exactement dans cette optique qu'est née, en 2017, la Casa del vino Ticino. Ce projet a été créé par l'interprofession de la vigne et du vin du Tessin avec les producteurs de vins locaux. Ainsi, pour la première fois, la branche vitivinicole dispose d'un lieu permanent où, en plus de la promotion du vin tessinois, sont organisées des dégustations, des rencontres avec la presse, des soirées thématiques et un soutien au secteur primaire. En effet, le restaurant utilise presque exclusivement des produits locaux : de la charcuterie aux légumes, en passant par les produits laitiers, jusqu'au vin.



© Ticino Turismo - Foto Nicola Demaldi

Les institutions locales, régionales et nationales jouent un rôle fondamental dans le développement de l'oenotourisme. Exemple avec le Centre de Compétences agroalimentaires du Tessin.

Le Centro di Competenze Agroalimentari Ticino

D'un projet de politique économique régionale à une réalisation grandeur nature

Le Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) est un projet de politique économique régionale. Il a pour but de fournir un point de contact cantonal pour la gestion, la coordination et la promotion des projets agroalimentaires tessinois de tous les secteurs impliqués.

Le CCAT est composé d'un comité directeur et d'une équipe opérationnelle. Son siège se trouve à S. Antonino. (www.ccat.ch)

Leur mission ? Donnons-leur la parole !

Nous nous engageons à promouvoir la production et la consommation des produits agroalimentaires du Tessin. Afin d'aider les consommateurs (résidents et touristes), les traiteurs privés et les restaurants dans leurs recherches, nous avons créé une plateforme qui regroupe les producteurs de notre canton. C'est ainsi qu'est né « Ticino a te » (<https://www.ccat.ch/fr/esplora/ticino-a-te.html>), le premier réseau agroalimentaire tessinois. En parallèle, nous assurons la promotion des produits locaux dans les points de vente spécialisés (voir « Nos initiatives en détail - Ticino a te »). Pour que les jeunes générations soient conscientes de la variété et de l'étendue de la production locale, nous encourageons une plus grande utilisation des produits agroalimentaires tessinois dans les repas scolaires. En outre, nous encourageons l'achat de produits locaux et souhaitons promouvoir la certification « Ticino regio.garantie », <https://www.ccat.ch/fr/esplora/Marchio-Ticino.html>, label qui garantit la traçabilité des productions pour le consommateur. Dès lors, ces produits sont soumis à des contrôles précis, conformes aux réglementations fédérales. Il s'agit d'un gage de qualité, car ils sont cultivés et/ou transformés selon les normes de production suisses, qui, rappelons-le, sont parmi les plus strictes au monde.

Le CCAT est composé de représentants de différents secteurs tels que la production, la transformation, la distribution, la restauration, les institutions, ou encore le tourisme. Notre objectif en effet est d'accroître la collaboration intersectorielle et intrasectorielle afin de développer de nouveaux projets intéressants au bénéfice de tous.

Soyez au cœur de l'actualité œnotouristique !

Lors du Prix Suisse de l'œnotourisme – Best of Wine Tourism et des Rencontres suisses de l'œnotourisme, le vendredi 3 septembre 2021 à Aigle (VD), un accueil personnalisé sera réservé aux médias, leur permettant d'être au cœur de la fête de l'œnotourisme.

Des interviews des organisateurs et des intervenants pourront être organisées sur demande ou directement sur place. A l'issue de la cérémonie de remise du Prix suisse de l'œnotourisme – Best of Wine Tourism, vous pourrez, par exemple, vous entretenir avec les gagnants.

Un communiqué de presse, ainsi que quelques photos, vous informeront des résultats dès l'issue de la cérémonie officielle de remise du Prix suisse de l'œnotourisme.

Nous nous réjouissons de vous accueillir et nous restons volontiers à votre disposition pour tout complément d'information !

Informations pratiques

Date

3 septembre 2021 de 9h à 17h

Inscription

Le coût d'inscription de CHF 140.– ne s'applique pas pour les médias qui feront leur demande d'inscription à l'avance, auprès de Yann Stucki (coordonnées ci-dessous).

Lieu

Château d'Aigle – Pl. du Château, 1860 Aigle

Parking à disposition

Parking Chevron (135 places payantes)
Av. Chevron, 1860 Aigle – 8 min. à pied
Cheminement balisé depuis le parking

Transport public

Gare CFF d'Aigle – 15 min. à pied

Contacts médias

Yann Stucki organisation Prix – Best of Wine Tourism et Rencontres
079 413 42 91 – yann.stucki@swissoeno.ch

Florent Hermann organisation Prix – Best of Wine Tourism et Rencontres
079 310 46 88 – florent.hermann@swissoeno.ch

Remerciements à nos partenaires et à nos sponsors sans qui rien ne serait possible ! En particulier :

