vinetur

La bouteille de damajuana reste un symbole de la tradition viticole et de la durabilité.

Les récipients en verre historiques trouvent une nouvelle utilité dans les caves modernes, les producteurs adoptant des pratiques respectueuses du patrimoine et de l'environnement.

samedi 10 mai 2025



Au milieu du XIXe siècle, une grande bouteille en verre, la damajuana, est devenue monnaie courante dans les caves et les maisons d'Europe. Ce récipient, souvent recouvert d'osier ou de paille pour le protéger et l'isoler, était utilisé pour transporter et conserver le vin et d'autres liquides. Bien que beaucoup le considèrent aujourd'hui comme un objet décoratif ou une relique du passé, le damajuana joue toujours un rôle dans le monde du vin, certains producteurs choisissant de l'utiliser à la fois pour des raisons de tradition et de praticité.

L'origine du nom du damajuana remonte à une histoire qui se déroule en France au XVIe siècle. Selon les récits historiques, la reine Jeanne Ier de Naples voyageait dans les Alpes françaises lorsqu'elle fut obligée de s'abriter de la tempête dans la ville de Grasse. Elle y visita l'atelier d'un maître verrier. Intéressée par son métier, elle l'a vu créer une bouteille d'une taille inhabituelle en soufflant le verre jusqu'à ce qu'il atteigne une taille impressionnante. En l'honneur de la reine, le flacon est d'abord appelé "Reine Jeanne", mais elle préfère le nom plus modeste de "Dame Jeanne". Au fil du temps, ce nom est devenu "damajuana" dans les pays hispanophones.

La damajuana est rapidement devenue populaire pour son côté pratique. Sa grande capacité la rendait idéale pour transporter du vin en vrac, de l'huile d'olive et d'autres liquides. La couverture en osier ou en paille facilitait non seulement la manipulation, mais permettait également de garder le contenu au frais lorsqu'il était humidifié avec de l'eau de source. Dans de nombreuses familles, ces bouteilles étaient transmises de génération en génération et faisaient partie des traditions familiales.

Dans les petites caves, les damajuanas étaient parfois stockées à l'extérieur lorsque l'espace intérieur était insuffisant. L'exposition au soleil pendant la journée et à l'humidité pendant la nuit provoquait l'oxydation de certains vins, créant ainsi des saveurs uniques. Ce procédé, connu sous le nom de "sol y serena", est encore utilisé aujourd'hui pour certains types de vins oxydatifs, en particulier ceux étiquetés comme "rancio".

Pendant une grande partie du XXe siècle, l'achat de vin en vrac était une pratique courante. Les clients apportaient leurs propres damajuanas dans les caves ou les magasins locaux pour les remplir de vin à consommer chez eux. Toutefois, avec

l'apparition des récipients en plastique et des méthodes d'embouteillage standardisées, cette tradition s'est estompée. La commodité et le faible coût du plastique en ont fait le choix préféré pour le transport des liquides.

Malgré ces changements, certaines caves ont recommencé à utiliser de petites damajuanas - souvent d'environ cinq litres - comme alternative durable à l'emballage à usage unique. Ces bouteilles peuvent être réutilisées plusieurs fois et contribuent à réduire les déchets. Pour certains producteurs, le fait de proposer du vin dans des damajuanas leur permet également de renouer avec leur patrimoine et de séduire les clients en quête d'authenticité.

Aujourd'hui, alors que la plupart des gens n'achètent plus de vin à la damajuana, ces bouteilles restent un symbole de l'histoire de la viticulture. On les trouve dans les caves, les magasins d'antiquités et même comme éléments décoratifs dans les maisons et les restaurants. Dans les régions où les méthodes traditionnelles de vinification sont appréciées, les damajuanas continuent d'avoir une fonction à la fois pratique et culturelle.

L'histoire de la damajuana reflète les changements plus larges dans la façon dont le vin est produit et consommé. Elle met en évidence l'équilibre entre la tradition et l'innovation qui définit une grande partie de l'industrie vinicole d'aujourd'hui. Alors que certains producteurs cherchent des moyens d'être plus durables et de renouer avec leurs racines, la damajuana retrouve une nouvelle pertinence, prouvant que même les vieilles bouteilles peuvent avoir une nouvelle vie à l'époque moderne.