



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



• UNESCO-NHK
• Heritage Images
• Archives Initiative
•

Saint Emilion

The area around Saint Emilion, in southwest France, boasts over 100 chateaus, each with its own distinctive vineyard and wine.

The town was built between the 12th and 13th centuries and many of the original medieval houses remain. Both the town and the vineyards are inscribed on the World Heritage List.

The soil varies throughout the region, making each wine unique and distinctive. The taste of each wine depends both on the soil in which the grapes are grown, and the way in which it is matured.

The grapes are picked each September. Every vineyard hires extra people to help with the harvest. Meals at the vineyards are usually typical dishes, like this filet of duck, which is cooked over an open fire made with vine branches as it has been for centuries. And, of course, the vineyards' wines are also served.

Once the grapes have been pressed the wine is stored in big wooden barrels like these. This cellar has been used for 400 years. The temperature stays constant at 13 degrees and approximately 100 percent humidity, conditions which limit the risk of the wine evaporating as it matures.

Wine is a family passion and tradition here, the secrets of which is taught to each new generation, a tradition which will continue to be passed on from generation to generation.

Saint-Emilion, son vin et sa ville médiévale

La région autour de Saint-Emilion, dans le sud-ouest de la France, compte plus de 100 châteaux, chacun ayant son propre vignoble et produisant son propre vin.

La ville a été construite entre les 12^{ème} et 13^{ème} siècles et beaucoup de maisons médiévales subsistent encore aujourd'hui. Ce sont la ville et les vignobles qui sont inscrits sur la liste du Patrimoine mondial.

Le sol varie dans toute la région, rendant chaque vin unique et caractéristique. Le goût de chacun d'entre eux dépend de la terre sur laquelle les raisins poussent, mais aussi de la façon dont ils sont portés à maturité.

Les vendanges ont lieu chaque année en septembre. Chaque vignoble emploie du personnel supplémentaire pour assurer la récolte. Dans chaque propriété viticole, on sert des repas généralement composés de plats typiques, comme ces magrets de canard, cuits au feu de bois avec des sarments de vigne... Une tradition depuis des siècles. Des repas naturellement arrosés de vins du château.

Une fois que les raisins ont été pressés, on stocke le vin dans de grands tonneaux de bois, comme ceux-ci. Cette cave est utilisée depuis 400 ans. La température reste constante, à 13 degrés, avec un taux d'humidité de presque 100 %, ces conditions limitant le risque d'évaporation quand le vin arrive à maturité.

Le vin, ici, c'est d'abord une histoire de passion familiale et de tradition, dont les secrets sont enseignés à chaque nouvelle génération.

El vino y un pueblo medieval: Saint -Émilion

El área alrededor de Saint-Émilion, en el suroeste de Francia, presume de más de 100 castillos, cada uno con su viñas y vinos característicos.

El pueblo fue construido entre los siglos XII y XIII y muchas de las casas originales medievales permanecen. Tanto el pueblo como los viñedos están incluidos en la Lista del Patrimonio Mundial.

El suelo varía a través de la región, haciendo a cada vino único y distinto. El sabor de cada vino depende tanto del suelo en el que crecen las uvas como de la manera en que maduran. Las uvas se cosechan en septiembre. Cada viña contrata a gente adicional para ayudar en la cosecha.

Las comidas en las viñas están constituidas por los platos típicos de la región. Un ejemplo es este filete de pato, que se cocina sobre el fuego, hecho con las ramas de las vides, como se ha hecho por siglos. Por supuesto, los vinos de las viñas también se sirven.

Una vez que las uvas han sido pisadas, el vino se almacena en grandes barriles de madera como éste. Esta bodega se utiliza desde hace 400 años. La temperatura se mantiene constante a 13 grados y a aproximadamente 100% de humedad, condiciones que limitan el riesgo de que el vino se evapore mientras madura.

El vino es una pasión de familia y una tradición aquí. Los secretos del proceso de su elaboración son enseñados a cada nueva generación, lo que sin duda continuará por siempre.

سانت إيميليون Saint-Emilion

تتباهى المنطقة حول سانت إيميليون جنوب غرب فرنسا بما يزيد على مائة قصر وفي كل منها بستان كروم ونبيد.

وقد تم بناء المدينة فيما بين القرنين الثاني عشر والثالث عشر وما زال الكثير من منازل القرون الوسطى الأصلية باقيا. وقد تم إدراج المدينة وبساتين الكروم من قائمة التراث العالمي. وتتفاوت نوعية التربة عبر المنطقة مما يجعل كل نبيد له طابعه الفردي المتميز ويتوقف طعم كل نبيد على التربة التي ينمو فيها العنب وطريقة إنضاجه.

ويُجمع العنب في شهر سبتمبر. ويستأجر كل كرم أشخاصاً إضافيين للمساعدة في جمع المحصول. وتتكون وجبات الغذاء في بساتين الكروم كما كان يتم منذ قرون. كما يقدم بطبيعة الحال النبيذ.

وحالما يتم عصر العنب فإنه يتم تخزين النبيذ في براميل خشبية ضخمة مثل هذه. وقد تستخدم هذا القبو لحوالي أربعمئة عام. وتظل الحرارة مستقرة عند درجة ثلاث عشرة د. ودرجة الرطوبة 100% تقريباً، وهي أوضاع تحول دون تبخر النبيذ حال نضوجه.

والنبيذ هنا تراث وشغف عائلي وتعلم أسراره لكل جيل جديد وهو تراث سوف يستمر في انتقاله من جيل لآخر.