

Pressoirs et fouloirs, les machines Laverda pour le vin

L'évolution technologique poursuivie depuis les années '70



La splendide ceinture de collines qui traverse le territoire de Vicence de l'est à l'ouest, en passant par Breganze, est depuis des siècles un territoire privilégié pour la culture de la vigne. Les documents du début du second millénaire nous racontent comment la production du vin a engagé pendant des siècles des centaines de petits agriculteurs et les grandes familles des nobles propriétaires terriens.

Il ne faut donc pas s'étonner si le jeune Pietro Laverda, provenant d'une famille de paysans et producteurs de vin, fit démarrer sa première usine justement pour construire des équipements pour travailler les raisins. Déjà aux premières expositions auxquelles il participa, vers 1880, il mit en fabrication des pompes de soutirage des vins, des fouloirs à

volant et surtout des pressoirs de marcs de raisin, pour lesquels il obtint différentes reconnaissances. En quelques années, comme le racontent les vieux registres comptables, toutes les fermes dans les environs avaient un pressoir ou un fouloir Laverda, souvent pour leur petite production de vin, ce qui était à l'époque une coutume très répandue dans cette région. La construction de ces machines œnologiques, qui se sont ensuite répandues même en dehors de la Vénétie, marquera plus d'un siècle de vie de l'entreprise Laverda.

Les premiers pressoirs, pour la plupart en bois, fonctionnaient avec le système "à vis continue", c'est-à-dire avec des engrenages à vis sans fin, un principe cher à Pietro qui l'appliquera même aux premières

batteuses manuelles. Pour faire tourner les engrenages et presser les marcs de raisin il fallait un effort plutôt consistant.

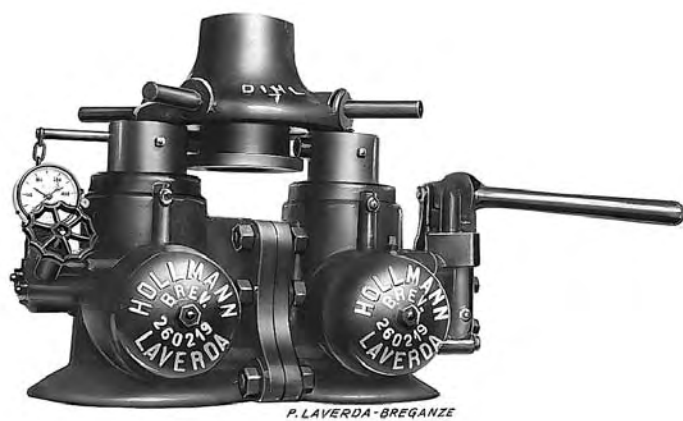
C'est ainsi qu'aux débuts de 1900, on passa à un système plus efficace à cric, appelé "Mabille" du nom du français qui l'avait inventé, dont Pietro réalisa une version spéciale à deux vitesses, couverte par un brevet. Ce choix porta à la réalisation de fontes beaucoup plus complexes qui, à partir de 1912, furent réalisées dans la petite fonderie installée dans l'usine de Via Castelletto. Même la cuve du pressoir qui était en bois, fut produite en fonte, pour passer ensuite, dans les années Trente, à l'acier estampé. Les pressoirs vendus chaque année en centaines d'exemplaires, passèrent des trois tailles initiales, à dix tailles ou plus, avec une gamme qui pouvait satisfaire les nécessités d'une viticulture italienne très variée.

Entre-temps, les fouloirs "brancard", nécessaires pour obtenir le moût à fermenter, très répandus dans les petites exploitations viticoles, avaient évolué en passant des premiers modèles presque entièrement en bois à des versions plus efficaces, réalisées avec des rouleaux de foulage en fonte réglables et aussi à une version fouloir-égrappoir qui éliminait les rafles de la masse en fermentation en améliorant beaucoup la qualité du vin.

Aux débuts du siècle Pietro Laverda projeta aussi une machine plus complexe, à moteur, appelée "pressoir continu à alimentation automatique et réglée des marcs de raisin": c'était le précurseur des mo-

Affiche publicitaire du pressoir de marcs de raisin avec le système « Mabille », produit aux débuts du siècle dernier et commercialisé par Società Italiana Macchine Agricole.

Ci-dessous : tête de pressoir à pression hydraulique système Hollmann-Laverda, dans la version à 2 pistons.



dernes presses continues. Il pouvait travailler environ 30 hectolitres de vin par heure, avec une puissance appliquée de 1,5 ch et fut présenté à l'exposition de Turin. La machine n'eut plus aucune suite commerciale, à cause de l'explosion de la Grande Guerre.

Le vrai tournant technologique fut la production d'un système hydraulique d'entraînement des pressoirs, qui allégeait beaucoup l'effort physique et permettait d'extraire du marc le maximum de produit. En 1928, après avoir acheté le brevet d'un ingénieur allemand, Laverda réalisa le Dispositif Hydraulique Hollmann-Laverda, depuis lors appelé DIHL, à appliquer sur les pressoirs de toute dimension.

Ce fut un grand pas en avant et un

très grand succès commercial pour l'entreprise. Le dispositif, produit en deux versions, à un ou deux pistons, et en différentes tailles, pouvait être facilement appliqué même aux pressoirs existants et aux presses à olives, très répandues dans l'Italie du centre et du sud. On arriva ainsi à réaliser même des pressoirs de grandes dimensions, jusqu'à 120 cm de diamètre, destinés aux établissements vinicoles de toute l'Italie.

La production de machines œnologiques s'est poursuivie sans interruption jusqu'aux années '70 en contribuant de manière significative au succès de la marque Laverda auprès des agriculteurs italiens.

Piergiorgio Laverda

Ci-dessus, fouloir de raison sur le catalogue de 1911.

Ci-dessous, une image suggestive de paysans dans les années '30 autour d'une presse à olives avec dispositif hydraulique DIHL à 1 piston.

A droite, publicité du pressoir de marcs de raisin avec système à vis continue, 1897.
(Photo du Fonds Historique "Pietro Laverda")



P. LAVERDA

PIGIATOIO LAVERDA



È questa una macchinetta semplicissima che si presta benissimo alla pigiatura delle uve americane e nostrane.

Schiaccia completamente gli acini senza romperne le granella.

Con la forza di un solo uomo si possono pigiare da 10 a 12 quintali di uva all'ora.

Per la sua utilità ed economia è necessario in ogni più modesta cantina.



TORCHIO PER VINACCIE (LAVERDA)



Questo torchio di semplice e robusta costruzione; entrato pochi anni fa nel campo della pratica ha acquistato un tale favore, che la ricerca ne è sempre più crescente per la sua riconosciuta utilità. Ora è tanto più da raccomandarsi, avendo il fabbricatore introdotte di recente nuove modificazioni che può senza tema garantirne la sua solidità. Richiede la forza di un solo uomo per ottenere una pressione più che sufficiente.