

LA SICILE, ÎLE-CONTINENT de tous les nectars

Cette année à Megavino, le pavillon de la Sicile ne passera pas inaperçu. L'Institut du Vin et de l'Huile de Sicile occupera le plus grand stand régional.

C'est difficile de parler de région pour cette île qui présente autant de richesses viticoles qu'un continent entier. Vingt-deux producteurs de la plus grande île de la Méditerranée, constituée de terres baignées par le soleil et cultivées selon des traditions millénaires ont l'ambition, grâce au vin, de nous présenter une nouvelle image de qualité et d'authenticité.

Au travers des 100 étiquettes en dégustation, le visiteur pourra faire un voyage sensoriel à la découverte de ce continent miniature.

L'appellation Sicile ne suffit plus pour comprendre ses vins parce qu'il s'agit de l'unique région d'Italie à être aussi hétérogène : il suffit d'accoster sur ces terres de Pantelleria et de l'Etna, deux régions et deux viticultures aux antipodes. L'une balayée par les brises marines, l'autre qui

résiste sur les pentes de son volcan et dont le jeu des climats et des sols est propice à créer des vins de caractères toujours différents.

Un parcours s'avère nécessaire pour rendre à chaque vin son appartenance à un territoire délimité, unique et différent des autres. L'itinéraire se développe à travers 17 territoires à vocation vitivinicole extraordinaire. Un meltingpot, qui de l'Occident à l'Orient (deux esprits irréductibles), de la pointe extrême ouest avec Pantelleria, à la pointe extrême est avec le détroit de Messine vaut la peine d'être découvert.

1/ Pantelleria : île du vent, perle noire de la Méditerranée. La terre volcanique dont elle est faite est noire comme la couleur de l'Afrique dont la côte est plus près de Pantelleria que celle de la Sicile. Les vignes sont maintenues basses pour les protéger des vents particulièrement soutenus. Du cépage appelé Muscat d'Alexandrie ou Zibibbo, on obtient un des vins de dessert les plus antiques à la saveur de datte ou d'abricot intensément parfumé à la couleur profonde pareille à l'or antique.

2/ Marsala et Mazara Del Vallo : Grand Port et port de dieu. Pointe extrême occi-

dentale, Marsala, dont le nom provient de l'arabe "Mars al-Allah" (port de Dieu). La renommée œnologique de cette terre provient du Marsala, ce grand vin liquoreux de méditation, qui offre complexité et de nombreuses variétés allant de l'Am-

LA SICILE OU QUAND
L'HISTOIRE S'INVITE
À VOTRE TABLE !

bre au Ruby, du sec au doux, du jeune à l'extra vieux. D'autre part, le cépage Grillo, grâce aux techniques de vinification appropriées, est à l'origine d'un vin blanc frais, élégant, aux agréables senteurs florales et fruitées.

3/ Erice, U'Munti (Les monts). Dressé sur un territoire au sommet du mont San Giuliano, Erice domine le paysage côtier de un panorama qui s'étend à 360° du Mont Cofano et Capo San Vito à l'est, aux îles Favignana et Levanzo, jusqu'à celle de Pantelleria au sud-ouest. Aux côtés des cépages autochtones (Grillo, Inzolia, Nero d'Avola), on cultive des variétés innovantes (Muller Thurgau), qui ont donné d'excellents résultats.

La Sicile, de l'Etna À SYRACUSE

4/ Segesta, où l'art se confond au paysage. C'est une région d'une richesse rurale et culturelle les plus affirmées de toute la Sicile. Elle est renommée pour ses vins blancs depuis le XIII^e siècle. En particulier pour ses blancs, élaborés avec un cépage exclusivement sicilien, le Cattarratto, de couleur jaune paille aux reflets verdoyants, à l'odeur délicate de senteurs d'agrumes et fruits à chair blanche et à l'arrière goût amer.

5/ Monreale, de la cathédrale à la vaste région dédiée à la viticulture. C'est avec les Normands que Monreale a acquis son importance et sa physionomie actuelles, autour de la célèbre cathédrale construite pour dominer d'un côté la Vallée du Jato et l'accès à Palerme et de l'autre la vallée d'Oreto. Le territoire comprend une très vaste région dédiée à la viticulture. Ces vins internationalement reconnus (Chardonnay, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot) et des variétés autochtones (Cattarratto, Nero d'Avola, Perricone) vinifiés seuls ou en assemblage.

6/ Terre Sicane, "où réapparaît l'aspect de la vraie Sicile". La succession de paysages arides et fertiles correspond parfaitement aux descriptions qu'en fait Tommaso di Lampedusa dans *Le Guépard*. Les Quatre AOC du territoire sont : Contessa Entellina, Menfi, Sambuca di Sicilia et Santa Margherita et compte parmi eux des producteurs renommés comme : Donnafugata, Settesoli, Planeta, Barbera, Cellaro, Feudo Aranci, pour ne citer que les plus grands.

7/ Agrigento, la Vallée des temples et du Nero d'Avola. Région à grande vocation viticole, le Nero d'Avola, prince des cépages siciliens, a trouvé son habitat idéal sur ce morceau de terre qui fait face au canal de Sicile. Cépage complet capable de produire diverses typologies de vins, des vins nouveaux frais et fruités aux odeurs de griotte et de

cerise, ou des rouges structurés et harmonieux où se mêlent des notes de fruits des bois, d'épice et de violette, jusqu'aux vins de dessert aux notes complexes.

8/ Contea di Sclafani, grande vocation vitivincicole du terroir au pied des monts Mandonies. Cette vaste région géographique qui embrasse trois provinces au centre de l'île (Palerme, Caltanissetta et Agrigente), se situe au pied du parc des Madonies. Les vignes plantées en flanc de colline sont à l'origine de vins blancs tranquilles et mousseux et de rouges superbes aux nobles tannins.

9/ Castelli Nisseni, terre âpre à l'histoire millé-

LA PLUS GRANDE ÎLE DE LA MÉDITERRANÉE OFFRE UNE PROFUSION DE GOÛTS ET DE SAVEURS

naire. Ce territoire situé au cœur du centre méridional de la Sicile, près de la province de Caltanissetta, est parsemé de forteresses médiévales où la vigne leur sert de décor. Ici, le Nero d'Avola est à l'origine de vins de couleur rouge rubis, aux reflets violacés lorsqu'ils sont jeunes et légèrement orangés en vieillissant, aux notes de cerise, prune et violette qui ont du corps et un arrière goût agréable de clou de girofle et de poivre noir.

10/ Etna, territoire unique. Avec son volcan en activité le plus haut d'Europe et cette terre rouge comme la lave, la région présente des paysages différents par leur morphologie et leur typologie. La culture de la vigne grimpe jusqu'à 1000m d'altitude. Sur les pentes du volcan on produit des vins aux caractéristiques toujours diverses grâce aux différents climats et des sols qui font de l'Etna un petit continent à lui seul. On y découvre des vins uniques, fruits d'une viticulture héroïque, grâce aux

cépages autochtones par excellence, le Nerello Mascalese, le Nerello Cappuccio et le Carricante dont seul le territoire de l'Etna peut en exprimer la quintessence.

11/ Piazza Armerina, ville des mosaïques. Cette ville de la province d'Enna, au cœur de la Sicile, est profondément rurale. Quelques entreprises se démarquent nettement en proposant des vins de grande qualité parmi lesquels Maurigi, Gigliotto, Tenuta Chiarelli Cuffaro, Tenuta dell'Abate, Antica Tenuta del Nanfro et Abbazia Ogliastra.

12/ Vittoria, un regard sur la Méditerranée surplombant Cerasuolo. Cette zone a reçu la reconnaissance de l'AOC Cerasuolo di Vittoria, grâce au caractère organoleptique particulier du cépage né de la fusion du Nero d'Avola et du Frappato.

13/ Noto, capitale mondiale du Baroque. C'est l'extrême portion de la Sicile sud-est, agrémentée de ses villages de pêcheurs de Portopalo di Capo Passero et Marzamemi et des petites villes de Pachino, Ispica, Rosolini et Noto. Voué historiquement à la production de vins de dessert à base de Moscato di Noto, la région a trouvé un nouvel élan avec la production de vins obtenus à partir du nero d'Avola, Pignatello et Frappato.

14/ Siracusa, les origines grecques. La ville surgit sur la côte sud-est de l'île. On y produit un des vins les plus anciens d'Italie, le fameux Pollio, un vin de dessert des plus connus en Italie, obtenu à partir du renommé Moscato ou Moscato giallo (jaune) à la couleur dorée plus ou moins intense.

15/ Messina Faro, entre la mer et les monts. Peloritani, porte de la Sicile Messine surgit sur l'extrême pointe nord-est sur le détroit qui porte son nom. Le Faro, vin rouge A.O.C. avec ses 3 cépages Nerello Mascalese, Nero Capuccio e Nocera, est le vin culte du territoire.

16/ Mamertino, collines sur la mer Tyrrhénienne. Connu depuis les Romains sur une portion de terre faisant face à la côte Tyrrhénienne, on y produit des vins blancs et rouges à la robe intense et soutenue.

17/ Eolie, les Sept Perles sur la mer. L'archipel des éoliennes représente aujourd'hui l'un des buts touristiques les plus parcourus de la Sicile. Les sept îles volcaniques face à la côte tyrrhénienne sont connues pour leur vin de dessert, la Malvasia delle Lipari, élaboré à partir du raisin aromatique malvoisie et de l'inhabituel cépage rouge Corinth.

