



## Italie - La Sicile et les vins de l'Etna



### Présentation de la Sicile

La Sicile est une région insulaire - la plus grande île de la Méditerranée - qui touche presque le bout de la péninsule italienne (Calabre). Sa capitale et sa plus grande ville est Palerme. Les touristes connaissent la Sicile pour les plages et les ruines grecques des côtes sud et est, et sa cuisine est réputée dans le monde entier. Dans le monde viticole, Sicilia était jadis plus connue pour le vin de dessert Marsala, bien qu'elle soit aujourd'hui plus importante pour les vins secs de l'Etna, ainsi que pour son grand volume de vins rouges et blancs à boire quotidiens. Il possède **1 DOCG, 23 DOC et 7 IGP**. En 2017, Sicilia a produit **4,7 millions d'hl (52,5 millions de caisses) de vin**. Le vin est toujours **principalement IGP**, mais avec la création et la promotion de **Sicilia DOC**, il a connu une forte augmentation au niveau de la **DOP**, représentant désormais plus du quart de la production. Les cépages primaires de la région sont **Catarratto (34%) et Calabrese ou Nero d'Avola (16%)**.

## SICILIA

**D.O.C.G.**  
22. Consiglieri di Vittoria

- D.O.C.**
1. Alcamo
  2. Vittoria
  3. Contea di Sciacca
  4. Contessa Ercellina
  5. Della Nivola
  6. Etna
  7. Etna
  8. Farn
  9. Malvasia delle Lipari
  10. Marsala
  11. Merli
  12. Monreale
  13. Nubia
  14. Moscato di Pantelleria, Pascolo di Pantelleria e Pantelleria
  15. Siracusa
  16. Serravecchia di Sciacca
  17. Santa Margherita di Belice
  18. Sciacca
  19. Riesi
  20. Mamerino o Mamerino di Milazzo
  21. Erice
  23. Selaparuta
  24. Sicilia  
(su tutto il territorio regionale)



### L'histoire de la Sicile:

La réputation de la Sicile en tant que paradis gastronomique et viticole est restée intacte depuis plus de 3 000 ans.

En commençant par les Grecs, arrivés dans la partie orientale de la Sicile au 8ème siècle avant notre ère, l'idée de pratiques méthodiques de culture de la vigne destinées à la vinification de qualité s'imposa fermement sur l'île.

Au fil des siècles, les Phéniciens et les Romains ont commercialisé les vins siciliens sur la base de leur puissance et de leurs qualités distinctives. Les meilleures vignes ont été propagées, la viticulture développée et les vins siciliens ont été promus sur et en dehors de l'île. Aujourd'hui, nous voyons les fruits de ces travaux.

Bien que beaucoup de choses aient changé, la plupart des cépages autochtones et des traditions viticoles ancestrales de la Sicile continuent de jouer un rôle important. Grâce aux soins méticuleux des vignobles et à la manipulation délicate des raisins dans les établissements vinicoles de Sicile, les vins Sicilia DOC présentent le mélange de saveurs pour lequel la Sicile est connue depuis l'Antiquité et qui compte parmi les meilleurs vins d'Italie.



## Dénominations par niveau de qualité

Le niveau de qualité le plus élevé en Italie est, en principe, **Denominazione d'Origine Controllata e Garantita ou DOCG**, qui en compte actuellement **74** (**Nizza DOCG est le seul ajout à la liste DOCG depuis 2011**)

Le deuxième niveau est **La Denominazione d'Origine Controllata ou DOC**. Il en existe **334 DOC** (dont les plus récents, **Delle Venezie DOC** et **Riviera del Garda Classico DOC**, approuvées mi-2017). La législation de l'Union européenne permet aux producteurs italiens de continuer à utiliser ces termes, mais l'UE considère officiellement qu'ils sont au même niveau que la Dénomination d'origine protégée ou AOP - connue en Italie sous le nom de **Denominazione d'Origine Protetta**.

L'ensemble des DOP est de **408 DOC et DOCG**.

Le niveau de qualité inférieur à celui-ci, qui impose des exigences moins strictes et donne donc plus de marge de manœuvre aux producteurs pour la fabrication de leurs vins, est appelé Protected Geographic Indication ou IGP en anglais, **Indicazione Geografica Protetta ou IGP en italien**.

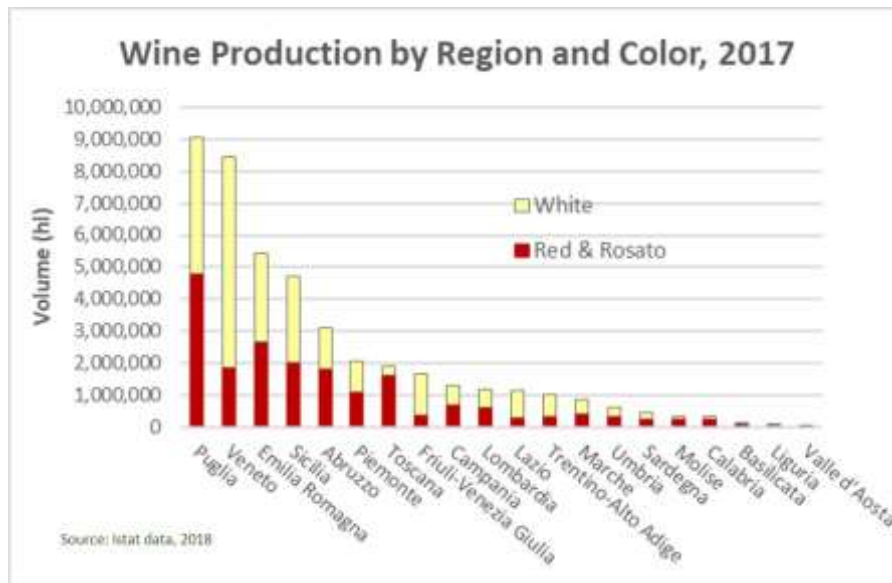
Il y a **118 IGP**. Ce niveau était traditionnellement appelé IGT pour Indicazione Geografica Tipica, et les producteurs sont autorisés à utiliser l'un ou l'autre des termes, IGP ou IGT, sur l'étiquette. Tout le reste qui ne remplit pas les critères DOP ou IGP, du fait qu'il est produit en dehors d'une zone officiellement approuvée ou ne respecte pas les exigences imposées pour les vins de cette région, est simplement «vin» ou vino

### En Sicile : 1 DOCG, 23 DOC et 7 IGP

- Cerasuolo di Vittoria DOCG
- Alcamo DOC, Contea di Sclafani / Valledolmo–Contea di Sclafani DOC, Contessa Entellina DOC, Delia Nivolelli DOC, Eloro DOC, Erice DOC, Etna DOC, Faro DOC, Malvasia delle Lipari DOC, Mamertino di Milazzo / Mamertino DOC, Marsala DOC, Menfi DOC, Monreale DOC, Noto DOC, Pantelleria DOC, Riesi DOC, Salaparuta DOC, Sambuca di Sicilia DOC, Santa Margherita di Belice DOC, Sciacca DOC, Sicilia DOC, Siracusa DOC, Vittoria DOC
- IGP Fontanarossa di Cerda, IGP Salemi, IGP Salina, IGP Terre Siciliane, IGP Valle Belice, IGP Avola, IGP Camarro



## Production par région en Italie



## Mosaïque des Saveurs

Plus que jamais, les viticulteurs siciliens se concentrent sur les opportunités offertes par le paysage méditerranéen. Les conditions climatiques de l'île sont idéales pour produire des raisins sains et des vins extraordinaires aux saveurs distinctives d'une valeur incroyable. Pour ceux qui ont déjà apprécié les vins de Sicile, qu'ils soient accompagnés de mets traditionnels de l'île ou de leurs plats internationaux préférés, une chose reste claire: une nourriture incroyable et des vins extraordinaires ne doivent pas forcément être chers.

Les amateurs de vin découvrent les cépages siciliens les plus connus - Grillo, Catarratto, Nero d'Avola, Frappato et d'autres - et découvrent que l'île ensoleillée est capable de produire une gamme de saveurs intrigantes, mais c'est finalement l'authenticité de la Sicile qui gagne leur cœur.

### Catarratto

Une fois la variété blanche italienne la plus plantée, mais en train de disparaître. Deux biotypes: Comune (sucre élevé, acide bas) et Lucido. Moyen à corsé. Arômes et saveurs: Sauge, thym, banane, ananas, agrumes; finale un peu amère.

Couleur blanche

Noms alternatifs et sous-variétés: Catarratto Bianco, Catarratto Bianco Comune, Catarratto Bianco Lucido

Origine: Autochtone

Mieux connu pour: vins blancs siciliens

Lieu de culture: Exclusivement en Sicile

Régions: Sicilia

Superficie viticole: 29 575 ha (73 050 acres)

Composante majoritaire dans un ou plusieurs vins de:

Alcamo DOC, DOC de Contessa Entellina, Erice DOC, IGP Avola, Camarro IGP, IGP Avar, IGP Salem, IGP Salar, IGP Avar, IGP Avar, IGP Avar, IGP Salar, IGP Salé, Mamertino di Milazzo, IGP Mamertino DOC, DOC Marsala, DOC Menfi, DOC Monreale, DOC Salaparuta, DOC Santa Margherita di Belice, DOC Sciacca, DOC Sicilia

## NERO D'AVOLA — Prononciation: nay-ro 'deh' ah-voh-lah



**Origine:** Autochtone

**Mieux connu pour:** les vins rouges siciliens

**Lieu de culture:** Presque exclusivement en Sicile (98%)

**Régions:** Sicilia

**Superficie viticole:** 13 774 ha (34 021 acres)

**Description:** —Royal rubis, avec des arômes de fleurs rouges, de fraise, de cerise aigre, à des vins plus structurés avec des arômes de cerise mûre, de rose, d'épices douces, de réglisse et de cacao, un corps structuré, une acidité saine et des tanins.

**Accords:** charcuterie et antipasti, espadon grillé, viandes grillées et rôties, fromages moyens et risotto aux champignons.

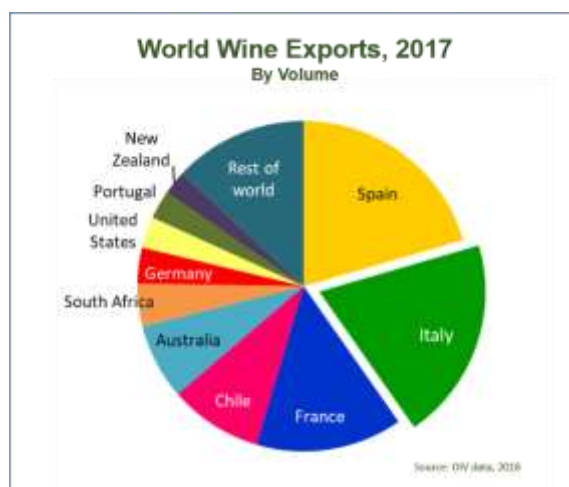
La Sicile est depuis des siècles une référence en matière de qualité sur le marché vitivinicole mondial, et le cépage autochtone Nero d'Avola, en particulier, est une icône de l'œnologie sicilienne. Aujourd'hui, le «petit cépage noir» a encore été amélioré par une nouvelle génération de vignerons qui se distinguent par l'élégance et la faculté de boire du vin. Nero D'Avola est, avec Grillo, un cépage sicilien populaire.

Les bouteilles modernes présentent le Nero d'Avola comme l'un des vins rouges les plus royaux de la Méditerranée, en alliant fraîcheur et capacité d'évolution dans le temps. La gamme de microclimats de la Sicile se traduit par des propriétés aromatiques très différentes pour les mêmes cépages cultivés à quelques kilomètres à peine les uns des autres et par la capacité d'adaptation de Nero d'Avola à ces variations géologiques uniques, en particulier lorsque les vignes sont cultivées dans le traditionnel albarello (petit arbre). style - fait du raisin l'un des plus polyvalents de l'île.

En général, les vins sont riches en arômes de fruits rouges, notamment de fraise et de cerise aigre. Attendez-vous à des tanins agréables et à une acidité marquée pour les vins produits sur des terrains vallonnés et riches en calcaire. Cultivé sur des sols argileux et profonds, Nero d'Avola sera plus intense, avec des arômes de cerise mûre, de rose, d'épices douces, de réglisse et de cacao et un fond de tanins soyeux. Nero d'Avola exprime le territoire sur lequel il est cultivé, en tant que vin à une seule variété ou en tant que mélangeur de variétés Frappato ou internationales.

Des expériences dans des établissements vinicoles siciliens ont montré qu'une utilisation judicieuse du chêne au cours de son vieillissement ajoute de la profondeur aux vins Nero d'Avola. En faisant varier les pourcentages de petits fûts de chêne neufs et usagés, les vins finis de Nero d'Avola présentent des arômes et des arômes plus complexes, des tanins plus doux et des arômes de fruits intégrés. Nero d'Avola se comporte bien comme vin d'apéritif ou comme accompagnement de plats principaux et même de desserts.

## La position de l'Italie dans le marché international



### Position de l'Italie en millions d'Euros

Country	2013	2014	2015	2016	2017
France	7,828	7,720	8,255	8,263	8,989
<b>Italy</b>	<b>5,007</b>	<b>5,081</b>	<b>5,354</b>	<b>5,582</b>	<b>5,873</b>
Spain	2,597	2,529	2,644	2,649	2,814
Chile	1,409	1,388	1,650	1,668	1,741
Australia	1,337	1,262	1,459	1,543	1,727
United States	1,174	1,103	1,391	1,415	1,280
New Zealand	N/A	N/A	959	1,017	1,054
Germany	1,016	976	960	936	926
Portugal	720	725	737	723	752
Argentina	658	631	734	739	713
<i>Rest of world</i>	<i>3,329</i>	<i>3,591</i>	<i>4,257</i>	<i>4,465</i>	<i>4,531</i>
<b>World import/export trade</b>	<b>25,700</b>	<b>25,600</b>	<b>28,400</b>	<b>29,000</b>	<b>30,400</b>

Source: OIV, April 2018

## Les sols de Feudo Montoni avec des altitudes de 500 /700 mètres

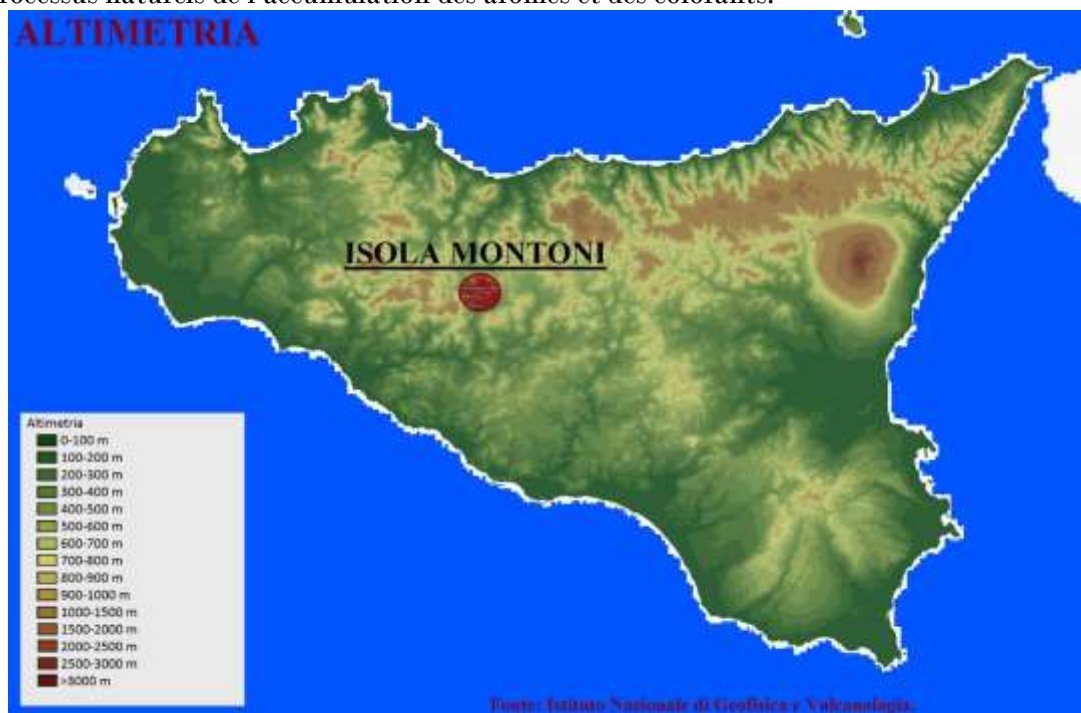


L'île Montoni est étendu sur 80 hectares, avec des altitudes entre 500 et 700 mètres d'altitude, les sols en pente fortement terres allant de sable à l'argile, tous face à l'est.

Pluie, le vent, les changements de température, l'altitude, l'exposition, le type de sol, créent des conditions uniques pour la culture du raisin. Tout cela nous permet de produire des vins avec une forte personnalité et d'élégance.

L'altimétrie et son emplacement central en Sicile signifient que le climat est tempéré-chaud avec de bons niveaux de précipitations et les changements de température. Les pluies, concentrées principalement dans les mois d'hiver, se nourrissent suffisamment aquifères souterrains que dans les mois d'été seront utilisés par les vis.

Les plages de température moyenne entre le jour et la nuit sont entre 17 ° et 19 ° C, ce qui favorise les processus naturels de l'accumulation des arômes et des colorants.



Les vents qui soufflent dans les terres de Montoni, Tramontana et Scirocco, et l'exposition de ces terres favorables à une agriculture biologique.

Cela vous permet de grandir aux côtés de vignes, d'oliviers et de blé aussi. Les plantes, avec leur diversité influencent mutuellement donnant lieu à un bio-île qui décline dans chaque produit son originalité.

## Les vins de l'Etna avec Villagrande – son climat si particulier

« Nous sommes sur le versant oriental de l'Etna qui surplombe Taormine et la mer Ionienne. Nous sommes à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ici, le climat est loin d'être sicilien. Ici le climat est Etnéen. Les températures et les précipitations sont influencées par l'activité volcanique et l'altitude. En automne et en hiver, nous atteignons dix fois plus de pluie que le reste de la Sicile. En hiver et au début de la germination, les températures minimales peuvent atteindre des valeurs inférieures à 0 ° C, dangereuses pour la vigne. En été, les températures maximales ne sont jamais aussi élevées que dans le reste de la Sicile et la pluie est presque inexistante. Cette absence d'humidité est accentuée par la pente du champ, très drainante du fait de son origine ignée. L'énorme excursion thermique entre le jour et la nuit est une véritable bénédiction pour ces raisins puisqu'elle atteint même les 30 ° C. Il en résulte une teneur en alcool inférieure à celle de la moyenne des vins siciliens, avec une richesse particulière en acidité fixe et en extraits ».

### LES VIGNES

« C'est trop facile de dire «conditions climatiques et terroirs uniques» et, en fait, nombreux sont ceux qui le disent. Cependant, venez vous promener sur ces vignes. Que vois-tu? Au-dessus de vous, les pics enneigés du volcan, les forêts qui vous entourent et la mer au bout des pistes en face de vous. Terre sombre sous vos pieds. Il n'y a pas d'autres vignobles comme ceux du monde entier. Il s'agit de vignobles de montagne entourés de forêts de chênes et de châtaigniers aux odeurs intenses et reconnaissables. Leurs racines vont profondément dans les champs d'origine volcanique. Le pays de **l'Etna Bianco DOC Superiore**. Riche en fer et en cuivre avec un bon niveau de potassium, phosphore et magnésium, peu d'azote et sans calcium. Des champs parfaits pour les vignes Carricante, Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio, qui s'étalent sur des terrasses bien exposées au soleil sur une surface de **18 hectares**. Nous formons ces vignes avec le Guyot et le Spon Cordon. «C'est curieux que nous disions que nous entraînions la vigne, comme si vous parliez d'une créature. En fait, bien que ces plantes absorbent les histoires et les enseignements des gens, du sol, du climat du terroir et de ses conditions. Dans nos vignobles, nous voulons exalter l'âme du territoire. Nous n'utilisons que des engrais naturels pour ânes provenant d'une ferme située à proximité de notre forêt. En tant que tuteurs, nous adoptons des bâtons de châtaignier etnéens, le même bois de châtaignier avec lequel sont fabriqués les fûts de notre Etna Rosso. Faire du vin rouge ici signifie faire face à des défis plus grands que dans le reste de la Sicile, c'est pourquoi tout cela est très stimulant. Sur les meilleurs millésimes, avec des étés chauds et ensoleillés et des mois de septembre secs, les rouges nous récompensent avec une élégance enviable qui rappelle instinctivement celle que l'on peut trouver dans les vins de régions historiquement renommées. L'histoire est également une base pour nos projets futurs. Nous récupérons d'anciens vignobles pour reproduire des vins appartenant au patrimoine de cette terre. Les «crus», on les appelle les «vins de Contrada»





## Les sols de montagne de Castelluci Miano



Les vignobles du domaine se situent entre 650 et 1050 mètres d'altitude dans la province de Valledolmo dans les Madonies, une chaîne de montagne sicilienne de la province de Palerme. Géologiquement, cette chaîne s'est formée il y a vingt millions d'années par la superposition de carbonates. Ce sont donc des sols pauvres mais riches en minéraux et parfaitement adaptés à la culture de la vigne (sable, argile et limon). La configuration du terrain, particulièrement montagneux, est un vrai challenge pour le domaine car les vignobles sont très fragmentés et chaque vignoble a son propre microclimat. Castellucci Manio est à l'origine un regroupement de 125 petits producteurs qui travaillent tous en agriculture biologique sur une superficie totale d'uniquement 118 hectares. C'est le vignoble le plus élevé de Sicile après celui de l'Etna et certainement celui qui offre les conditions les plus difficiles pour la culture de la vigne. L'encépagement est principalement en nero d'alvola et perricone pour les rouges, catarratto et inzolia pour les blancs. Les vignes ont entre 30 et 40 ans et le domaine produit 120 000 bouteilles par an



## Pietradoce, versant nord de l'Etna

### L'entreprise

- Pietrodolce a été fondée en 2005 et a trouvé son domicile à Solicchiata, une zone du district de la ville montagnarde sicilienne de Castiglione di Sicilia, sur le versant nord de l'Etna. Les vignobles s'étendent sur une superficie de 11 hectares à une hauteur comprise entre 600 et 900 pieds au-dessus du niveau de la mer et sont divisés en trois sections, dont deux relèvent du territoire de Rampante et une sur le territoire de Zottorinoto.

### Le sol

- Les sols de nos vignobles sont un loam sablonneux, plutôt caillouteux, léger, avec des éléments minéraux abondants, un cadeau généreux de «notre» volcan et qui donne à nos vins des caractéristiques spéciales, et les rend complètement uniques



### Variétés de vignes.

- Nous avons choisi de ne cultiver que des cépages originaires de l'Etna et nous les cultivons pour la plupart en arbustes traditionnels. Nous avons fait ce choix en raison de notre conviction profonde que ces conditions sont les plus adaptées aux conditions locales. C'est ainsi que Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio et Carricante sont et seront les principaux acteurs de notre histoire

### Philosophie

- Au cœur de notre philosophie se trouve l'amour de notre terre qui est égal au respect avec lequel nous le traitons. Nous nous tournons vers les riches traditions locales pour tout ce qu'il y a de mieux en elles, puis nous les combinons avec une utilisation judicieuse des techniques viticoles modernes pour donner vie à notre passion: les vins de l'Etna

### La Communication

Pour représenter la philosophie de notre entreprise, nous avons choisi le triangle, la forme parfaite reflétant sa propre image, pour symboliser le volcan qui instille sa bonté dans le sol et le terrain qui l'entoure. Pour nos étiquettes, nous avons choisi la "femme-volcan" une image élégante et puissante, exactement ce que nous voulons dans notre vin. Pour l'autre gamme de vins, nous voulons mettre en évidence l'énergie explosive du volcan à travers une marque dessinée à la main et répétée de manière aléatoire

Les vignerons sélectionnés pour ce thème

Fabio Sireci & Feudo Montoni



Domaine Villagrande (Etna)



Pietradolce

