

Les vins de Sicile



Chapitre 1: Localisation

Les différentes régions viticoles de l'Italie

L'Italie est un grand pays viticole qui contient de très nombreuses régions viticoles, avec une ressource en cépages autochtones la plus élevée du monde et une variété de vins plus large qu'en France. Voici les grandes régions viticoles italiennes :

Région du Nord :

Piémont - Val d'Aoste - Lombardie - Vénétie - Trentin-Haut-Adige - Frioul - Vénétie-Julienne

Région Centrale:

Émilie-Romagne - Toscane - Marches - Ombrie - Abruzzes - Latium

Région du Sud :

Molise - Campanie - Pouilles - Basilicate - Calabre

Iles tyrrhéniennes :

Sardaigne - Sicile

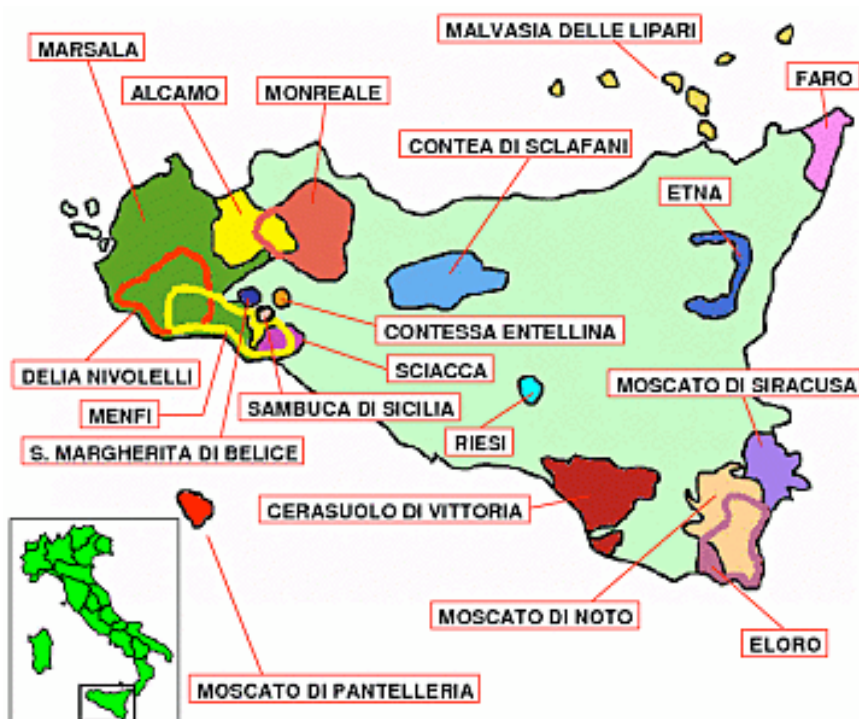


source carte : http://www.dionis-vins.fr/La_Sicile

La Sicile est une région autonome d'Italie. L'île principale de cette région (98% de la surface) qui porte également le nom de Sicile, est la plus grande île de la Méditerranée. Elle est située entre la pointe de la botte italienne (Calabre) dont elle est séparée par le détroit de Messine (3 km) et le Cap Bon en Tunisie (140 km). Les petites îles sont nombreuses. Avec 27 708 km², la Sicile est la plus grande des régions italiennes. La région se découpe en 9 provinces et contient deux des 10 villes les plus peuplées d'Italie : Palerme (1 200 000 habitants) et Catane (300 000 habitants). Les autres villes importantes sont : Cefal, Messine, Taormina, Riposto, Acireale, Syracuse, Noto, Raguse, Agrigente, Marsala et Trapani. La région contient 5,1 millions d'habitants.

La Sicile offre essentiellement un paysage de montagnes et de collines avec de rares plaines. La plaine de Catane, d'une superficie de 430 km² est la région la plus fertile pour l'agriculture. La plus haute montagne est l'Etna (3 274 m), volcan en activité.

Les vignobles sont disséminés sur différentes parties de l'île et sur les petites îles proches. Sur la carte ci-dessous ce sont les zones DOC qui sont représentés, mais il manque les IGT et les vins sans indication géographique (vins sans IG = vino d'Italia).



Sources carte : <http://l-enoteca.20minutes-blogs.fr/>

Chapitre 2 : Histoire

Histoire générale :

Située à un endroit stratégique, au milieu de la Méditerranée, au croisement du monde occidental et oriental, la Sicile a été successivement occupée en de nombreuses occasions. Les plus anciens habitants, seraient les Sicanes, peuplade ibérique, auxquels succédèrent les Sicules, originaires de Dalmatie ; vinrent ensuite les Phéniciens ; puis, après le siège de Troie, les Grecs, qui y fondèrent des colonies importantes. Les Carthaginois s'y établirent sur quelques points ; les Messéniens, venus du Péloponèse, s'emparèrent de Messine et y appelèrent les Romains, qui étendirent leur domination sur l'île entière. Vers le IV^e siècle, le christianisme y fut introduit. Au VII^e siècle, arrivèrent les Sarrasins, qui introduisirent l'architecture byzantine. Ils s'y maintinrent jusque l'arrivée des Normands au XI^e siècle. Ceux-ci furent, après les vêpres siciliennes, en 1282, remplacés par les Aragonais, auxquels succédèrent les Autrichiens, puis les Napolitains, avant que

l'Italie ne deviennent un Royaume, puis un état. L'industrialisation de l'Italie c'est faite tardivement et a favorisé les régions du Nord. Une grande vague d'émigration c'est produite au début du XX^e siècle vers de nombreux pays, formant une importante diaspora Italienne en France, aux États-Unis, au Chili et en Argentine. Cette histoire particulière a donné naissance à un rejet de l'état perçu comme colonisateur, une volonté de s'autoprotéger et de veiller à ses propres intérêts et a facilité l'apparition d'une culture mafieuse à partir du XVIII^e siècle.

Histoire viticole :

Antiquité : Le vin sera la boisson quotidienne des Romains, qui cultivaient la vigne dans toute l'Italie. Le vin grec, blanc doux devient la boisson des riches Romains. Pour concentrer leur vin, les Grecs le faisaient réduire sur le feu. Ils le faisaient bouillir. Pour le conserver, ils le mélangeaient avec du miel et de la résine. Ils pouvaient également y ajoutaient des aromates, des herbes et des épices. Il était ensuite coupé à l'eau.

Le vin pour le peuple est lui du vin rouge, de petite qualité. C'était soit du vin rouge, soit de la piquette obtenu par la refermentation des marcs. Dans les deux cas, les vins étaient également coupés à l'eau.

Après la conquête de l'Italie et de la Grèce, et la destruction de Carthage, Rome se lança à la conquête du monde. La civilisation romaine s'étendra de l'Afrique aux îles Britanniques. Partout dans l'Empire, les Romains planteront des vignobles et un important commerce autour de la Méditerranée.

Moyen-âge: l'intérêt dégagé en Gaule puis en France pour améliorer la qualité des vins n'a pas été le même en Italie. Les peuples barbares qui envahirent les différentes régions d'Europe du Sud, n'avaient pas de culture du vin. Pour eux le vin avait une place spéciale. Ils avaient un fort désir de s'imprégner des avancées de la civilisation romaine. Pour les rois Francs, boire du bon vin était une manifestation essentielle de leur accession à la civilisation. Toute la noblesse féodale adhèrera à ce programme. Faire et boire du bon vin était indispensable à l'affirmation de son statut social. L'église catholique, en France, consacra beaucoup d'énergie, de temps et de malice pour donner au vin un rôle majeur au niveau commercial et relationnel. Le même élan ne sera pas donné en Italie et en Sicile.

De plus, en Italie, le pouvoir politique est morcelé. Nombre de potentats règnent sur un territoire le plus souvent limité à une cité et à ses alentours immédiats. L'Italie ne connaît pas, comme en France, un pouvoir monarchique fort. Aussi, pendant des siècles, le commerce du vin y restera avant tout un commerce de proximité, au mieux, un échange entre la ville et sa proche campagne. En Sicile, les pays colonisateurs, sont également producteurs de vins, il n'y pas un intérêt majeur à produire du vin. la Sicile par contre est vu comme une terre à blé.

En Italie, un important commerce du vin va se développer, mais ce ne sera pas au profit des vignobles italiens. La République de Gênes et surtout celle de Venise vont y jouer un rôle central. Au Moyen Âge, comme dans l'Antiquité, le vin doux de Grèce était très recherché par les classes sociales les plus aisées. D'abord Gênes, puis surtout Venise vont répondre à cette demande. La République de Venise fondera sa richesse sur ses liens avec Constantinople. Elle aura accès aux vins de Chypre et à ceux de la Crète. Ces îles étant les principales sources du malvoisie, le vin le plus cher à l'époque. Venise aura le monopole de ce commerce, qui allait jusqu'en Flandre et en Angleterre. Pour sa part, Gênes, en 1261, s'emparera de l'île de Chio dans la mer Égée. Elle fera concurrence à Venise avec son vin muscat. Ce commerce, pourtant contrôlé par des Italiens, ne contribuera pas à l'essor de la viticulture de la péninsule italienne.

En 1453 cependant, tout le système s'écroula. Constantinople, la dernière dépouille de l'Empire romain tombera aux mains des Turcs. La route des vins grecs était définitivement fermée.

Renaissance : Pour pallier le tarissement des vins grecs, Venise développera les vignobles de son arrière-pays autour de Vérone et de Padoue. Dans les régions de Bardolino, Soave et de la Valpolicella, ils créèrent des vignobles afin de produire des vins forts en alcool afin de remplacer les vins grecs. Pour obtenir de tels vins, la technique alors développée était de faire sécher les raisins au soleil.

Pour vendre les vins aux étrangers (aux Anglais surtout), Florence disposait du port de Pise, ville nouvellement conquise par les Médicis.

Ce repli stratégique sur le vignoble italien fit progresser la viticulture dans quelques régions de la péninsule, mais le succès fut plutôt mitigé pour ce qui est de la reconquête des marchés étrangers. C'est que d'autres pays, situés plus près des pays consommateurs proposeront des vins doux qui seront très demandés. Il y aura l'Allemagne (les vins du Rhin) et surtout l'Espagne. Sans compter le Portugal, qui produira bientôt le vin de Porto.

Le monde du vin italien va alors se replier de plus en plus sur lui-même.

Époque Moderne : En Italie, les Temps modernes ne seront pas ceux de la modernisation. La péninsule restera un monde morcelé, divisé en de nombreux petits États indépendants ou occupés par une puissance étrangère, l'Autriche dans le nord et les Bourbons d'Espagne dans le sud et la Sicile, qui règnent à Parme. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, l'Italie restant morcelée, aucun pouvoir central ne s'est soucié, comme en France, de construire de bonnes routes ou des canaux pour favoriser le commerce. Alors, le vin, comme les autres marchandises ne circuleront pas, il restera un produit consommé localement. L'Italie unifiée, un vaste programme de construction de routes et de chemins de fer lancera le commerce intérieur. Le vin profitera de ces progrès.

Le premier vignoble à récolter les fruits du risorgimento est celui de Barolo, dans le Piémont. C'est le marquis de Falletti qui, le premier, fera appel à un Français pour faire son vin. Louis Oudart révolutionnera la viticulture locale, il imposera la culture sur échalas (*spani*). Il introduisit de nouvelles techniques de vinification et, surtout, fit du nebbiolo le cépage principal du Barolo.

Jules Guyot (1807-1872, créateur de la taille Guyot en France) constate que presque toutes les vignes italiennes grimpaient aux arbres ou s'accrochaient à des pergolas sous lesquelles les paysans cultivaient leurs haricots. Les paysans italiens, respectueux des traditions, n'accepteront que tardivement de cultiver la vigne en *spani*, c'est-à-dire sur échalas (*spana* en italien) plutôt qu'accroché en hauteur, en *alteni*,

La faible notoriété des vins italiens arrangeait le vignoble français et ne facilitait pas les ventes à l'export. Deux instituts d'œnologie seront créés dans le piémont Piémont en 1872. En 1861, le poste de premier ministre sera occupé par un Toscan, le baron Ricasoli, propriétaire du château de Brolio en Chianti. Il est l'inventeur de la recette du chianti actuel. Ce vent de progrès aurait pu révolutionner la viticulture italienne dans toute la péninsule et ouvrir toutes grandes les portes à la recherche de la qualité. Il n'en fut rien et les nouveautés introduites en Barolo et en Chianti resteront des phénomènes relativement isolés.

En 1900, 40 compagnies vendaient du Marsala à l'export. En Italie, le phylloxéra touchera le vignoble une vingtaine d'années après la France, le Marsala sera fortement touché.

C'est surtout en France que la pénurie de vin a été durement ressentie. Grâce aux nouveaux chemins de fer, les négociants français vont rechercher très activement du vin.

Pour répondre à cette forte demande, les viticulteurs italiens, qui avaient jusqu'alors cultivé des milliers de cépages locaux, vont adopter de nouveaux clones de cépages locaux et étrangers plus productifs. Ils vont forcer sur les rendements et, visant d'abord le profit, vont favoriser la quantité plutôt que la qualité.

De 1870 à 1890, la production italienne doubla. C'est le Sud surtout, le Mezzogiorno, qui prit alors son envol. Les industriels du Nord investirent en masse dans les vins de coupage.

Quand la crise du phylloxéra se résorba en France, la production italienne trouva un nouveau débouché, les Italiens de la diaspora. De très nombreux Italiens très pauvres, surtout dans le sud du pays, s'exilèrent. La victoire des fascistes en 1922 renforça le phénomène.

Les Italiens d'Amérique et de plusieurs pays d'Europe deviendront les premiers clients du vin italien d'exportation. Le plus vendu était le lambrusco, produit industriellement dans une immense usine de Riunite, en Émilie. Le chianti resta aussi très populaire.

L'Italie devint le premier exportateur mondial de vin, mais de vins d'entrée de gamme.

En 1962, l'indépendance algérienne mit en difficulté les négociants français. L'Italie se tourna vers ce nouveau marché.

Dès le milieu des années 1970, ce débouché se ferma. De plus, les Italiens de la diaspora étaient de plus en plus nombreux, de l'Argentine ou du Brésil à l'Amérique du Nord, à se lancer eux-mêmes dans la production de vins locaux, qui répondent de façon de plus en plus satisfaisante aux besoins de la consommation locale.

La mise en place d'un marché commun forcera l'Italie à mettre en place une classification de ses vins sur le modèle des appellations d'origine contrôlées françaises, qui sont en place depuis 1935.

Chapitre 3 : Économie

• Introduction

Le vignoble italien s'étend sur 770.000 hectares, soit environ 10% de la superficie du vignoble mondial total. La superficie viticole du pays a diminué de 17% sur les douze dernières années.

Le vignoble italien couvre l'ensemble du territoire national, les principales régions productrices étant les régions les plus méridionales comme la Sicile et les Pouilles qui totalisent à elles deux 27% de la production nationale et représentent 29% du vignoble. Les régions plus qualitatives sont dans le Nord du pays et le centre : le Piémont, la Toscane et la Vénétie. Environ 58% du vignoble est situé en zones de collines, 8% en zone de montagne et 34% en plaine.

Par ailleurs, les Denominazioni di Origine Controllata (DOC) représentent aujourd'hui 17% de la production, contre 6% pour les vins classés Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Ces deux catégories représentent 36% du vignoble en surface.

On recense environ 800.000 viticulteurs et 30.000 embouteilleurs dans le pays. Les deux tiers des exploitations viticoles ont une surface plantée inférieure à 1 hectare, 7.000 ont une surface supérieure à 10 hectares et quelques centaines une surface de plus de 50 hectares.

Production :

L'Italie est en 2014 le troisième producteur mondial de vin avec 40 millions d'hectolitres, derrière la France (47 millions hl) et l'Espagne (45 millions hl). Elle était en 2012 et 2013 le premier producteur mondial, grâce aux deux très faibles récoltes de la France sur ces deux millésimes. Normalement elle est plutôt à la deuxième place, mais la récolte 2014 a été très réduite à cause d'intempéries. De plus, la modernisation du vignoble espagnol (replantation, irrigation), l'Espagne tant a augmenté sa productivité.

Avec une part de marché d'environ 14 à 18% de la production mondiale et comptant pour le tiers de la production européenne, l'Italie comme toutes les autres régions viticoles européennes reste très sensible aux aléas climatiques

L'Italie produit un peu plus de vins rouges que de vins blancs. Elle produit également beaucoup de vins mousseux.

La Sicile est une grande région viticole. Le vignoble couvre 140 000 hectares (110 000 hectares dans la Bordelais). Par contre seulement 23 000 ha sont en DOC.

La production annuelle est de 8,1 millions d'hl. 90% de la production est du vin blanc. La région est très connue pour sa production de Marsala. On trouve également un vin blanc sec «DOC bianco d'Alcamo» et un muscat très réputé produit sur l'île de Pantellaria.

D'une production de masse la Sicile se tourne vers une production de qualité. De nouvelles DOC ont vu le jour, le vignoble de l'Etna fait actuellement les gros titres de la presse viticole internationale. Le prix des vins s'est d'ailleurs envolé alors que la renommée du vignoble est récente. L'IGT sicilia devrait avoir d'ici peu une reconnaissance en DOC sicilia, on trouve de très bons vins dans cette catégorie.

75% de la production provient de la coopération. Cet important volume traduit l'histoire de la région plus tournée vers les vins d'entrée de gamme. On retrouve des similitudes avec le Languedoc-Roussillon. De plus en plus de vigneron indépendants s'installent en misant sur la qualité, il est facile de produire en agriculture biologique et on trouve des cépages très typés qui attirent les dégustateurs qui ont soif de nouveauté.

Exportation :

En 2011, l'Italie a exporté 2.349 millions de litres de vin, soit environ 50% de sa production, pour une valeur totale de 6.129 millions USD. Les exportations italiennes de vin ont ainsi augmenté de 20% en volume et de 25% en valeur par rapport à 2009, signe que les vins italiens exportés ont été de meilleure qualité et se sont négociés à un prix plus élevé sur le marché.

La majorité des vins exportés (55% du volume) en 2011 étaient des vins embouteillés. Les vins en vrac représentaient 35% du volume des exportations et les vins effervescents ne comptaient que pour 8%.

Le vin est le premier produit alimentaire italien d'exportation. Pour autant, le pays continue de rechercher de nouveaux débouchés à l'export. Certains marchés en fort développement augurent un bel avenir pour les exportations italiennes de vin, notamment la Russie, qui occupe la quatrième place parmi les principaux clients de l'Italie, avec un peu plus de 5% des parts de marché.

En 2013, l'Italie couvre 11% de la surface viticole mondiale, soit en 3^e position après l'Espagne (15%) et la France (12%).

L'Italie est le premier exportateur mondial en volume. Ses exportations oscillent entre 15 et 23 millions d'hl depuis les années 2000 (France entre 12 et 15 millions hl).

L'Italie est le premier fournisseur en volume de l'Allemagne (39%), des Etats-unis et le second du Royaume-Uni (17%). La part des vins d'Australie, du Chili et de l'Argentine vient grignoter peu à peu le marché des vins italiens et français à l'export. De part l'importance de la diaspora italienne aux Etats-unis, les liens restent forts avec la gastronomie et la viticulture italienne.

Par contre, l'Italie est très peu présente sur le marché chinois en volume comme en valeur.

Consommation : les Italiens consomment 23,5 millions d'hectolitres de vins par an en moyenne depuis 2000, contre 29,5 millions pour les Français.

source chiffres : <http://www.suddefrance-developpement.com/>

Économie de la Sicile :

10% des actifs de la Sicile font partie du milieu agricole (4% moyenne de l'Italie).

Les terres, d'origine volcanique et argilo-calcaires sont riches et permettent la production d'agrumes (mandarine, citron), de vins, d'olives, de légumes (haricots), de blé, d'amandes, de grenades, de bergamote et de Papyrus. Les légumes et les primeurs ont la meilleure valeur ajoutée.

1 734 200 hectares sont cultivés soit 67% de la superficie de l'île.

1/4 de la pêche italienne est réalisé en Sicile avec la pêche au thon, à la sardine, aux coraux et aux crustacés. D.

L'industrie minière est présente avec du soufre, du sel gemme et de la potasse. L'industrie pétrochimique est également présente avec des extractions de gaz et de pétrole.

Le tourisme qui accueillent 4 millions de tourisme par an, reste sous-utilisé par rapport aux possibilités de l'île. Il est possible que les freins au tourisme liés au terrorisme, rendent la Sicile plus attractive.

24% des Siciliens sont chômeurs. 28% des 15-35 ans sont sans emploi. Le taux de pauvreté dans l'Italie du Sud est de 22,7% contre seulement 4,9% dans l'Italie du Nord.

Le taux d'emploi des femmes dans le sud est de 31%, ce qui est très faible (60% en France) et entraîne une précarité des familles les moins aisées.

Il existe une très grande disparité entre les différentes couches sociales, la faible redistribution fiscale aux plus nécessiteux accentue les inégalités. En Italie, 5 000 000 de personnes sont à leur compte, avec une protection sociale faible et un recours à la fraude plus fréquente que dans les professions salariés. Les difficultés sociales et l'histoire particulière de la Sicile facilite l'implantation mafieuse qui touche également le milieu agricole. Ainsi deux millions d'euros de subventions au titre de la politique agricole commune destinée à l'agriculture sicilienne ont été versé à des personnalités de la mafia en l'espace de 20 ans, pour un simple problème de texte de loi. La mafia sicilienne a pris sa source dans la surveillance des grandes propriétés agricoles et a conservé des liens étroits avec ce milieu. Le détournement des fonds publics fait partie de ses activités et conforte son idéologie anti-étatique.

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

A. Géographie

La Sicile a une forme triangulaire. La plus grande partie de l'île appartient à la région volcanique qui s'étend jusqu'aux environs de Naples.

Les reliefs principaux du sol sont donnés d'abord par le grand cône de l'Etna, dont l'altitude est de 3,313 mètres ; ensuite, par une chaîne qui suit la côte septentrionale de l'île, depuis Messine jusqu'au cap San Vito, formant le prolongement des montagnes de la Calabre ; enfin par une chaîne presque parallèle à la première qui coupe l'île à peu près par le milieu. Entre ces deux arêtes principales, dirigées de l'est à l'ouest, se trouve une série d'autres élévations obéissant toutes à la même direction, dont la hauteur moyenne ne dépasse pas 1000 mètres. La côte sud-est est uniforme, sablonneuse. On y trouve les plaines de Catane, celles beaucoup moins étendues de Terranova, de Licata, de Milazzo et de la Conca d'oro, cette dernière entourant Palerme. Dans l'intérieur de l'île, le terrain est accidenté, dans les fonds, des oliviers sont plantés sur les flancs des collines ; des haies d'aloès bordent des champs d'avoine et de seigle ; Plus

haut, on trouve des haies de chênes verts, de caroubiers et de myrtes et de grandes zones enherbées. Les cours d'eau sont assez nombreux, mais ils ont presque tous un caractère torrentiel.

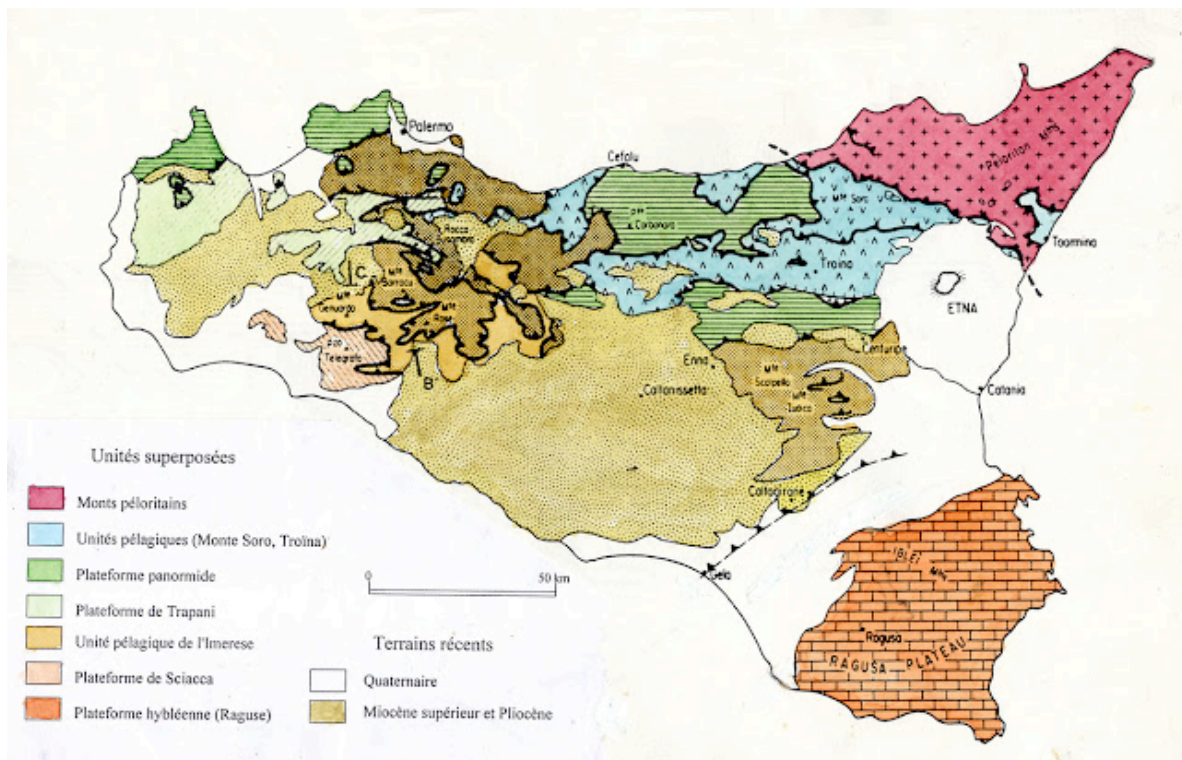
Les trois quarts environ de la Sicile appartiennent aux terrains tertiaires. Les roches primitives sont concentrées dans la province de Messine, où elles forment des montagnes à parois escarpées coupées par des vallées profondes. La surrection de l'Apennin souleva ces montagnes, fit émerger les terrains stratifiés qui s'étaient déposés sur leurs pentes sous-marines et produisit une dislocation suivie d'un affaissement qui donna naissance au détroit de Messine.

Les terrains secondaires apparaissent aux environs de Taormina et dans la chaîne des Madonies, où se montrent les dolomies, les calcaires à rognons du trias, le lias inférieur et moyen et l'oolithe supérieur. On retrouve également les terrains secondaires sur certains points de la chaîne méridionale ; ce sont eux qui forment les cimes les plus élevées après l'Etna.

Quant aux terrains tertiaires, ils ont également été soulevés à d'assez grandes hauteurs et se peuvent être à l'état de poudingues et de grès ou d'argiles écailleuses ou sous la forme de calcaires plus ou moins marneux. Ce sont ces derniers qui dominent dans le Syracusain. L'étage pliocène est représenté par les trubi, ou marnes blanches, par le calcaire grossier et par les sables jaunes. Les trubi donnent une chaux hydraulique recherchée et le calcaire grossier, facile à tailler, est très employé dans les constructions. Ces terrains tertiaires sont en général fertiles et se prêtent à toutes les cultures. C'est dans les terrains de l'étage miocène que se rencontrent les roches asphaltiques, les dépôts de sel gemme, de gypse et de soufre, qui donnent lieu à d'importantes exploitations.

Source carte : http://vindesiles.blogspot.fr/2012_10_01_archive.html

Les terrains quaternaires, qui ont été soulevés jusqu'à 415 mètres à Salanca Piana, sont constitués par des graviers et des sables peu cimentés dans la région du nord-est, et par des dépôts de calcaire grossier dans la concavité du golfe de Palerme, de Castellamare et sur la côte



occidentale de l'île. Ces derniers sont très favorables à la culture des oliviers, des arbres fruitiers et de la vigne, qui s'y étend de plus en plus.

Les terrains provenant des alluvions fluviales ou marines sont des plus fertiles, ils forment les plaines de Catane, de Terranova et de Licata.

La sismicité de la Sicile s'explique par le fait que la méditerranée est située à la limite de deux grandes plaques: la plaque eurasiennne et la plaque africaine. Ces dernières se rapprochent, elles créent donc des collisions continentales et des subductions. C'est pourquoi la région est secouée par des activités volcaniques comme le Vésuve, l'Etna... Les mouvements de ces plaques provoquent des séismes en Italie, Sicile et en Grèce.

• Climat

Le climat est méditerranéen. Les hivers sont doux et humides et les étés chauds et très secs. L'aridité est marquée dans le sud où le sirocco est présent. Il existe des variations entre les différentes régions de l'île de par la présence de massifs montagneux et par sa latitude.

On trouve sur l'île selon les zones une végétation méditerranéenne et ou tropicale. Le sirocco est un vent tropical très chaud (40°C) et sec, qui est présent en été et provient du désert africain dont il transporte parfois le sable.

Catane est la ville la plus chaude de la Sicile.

Précipitation annuelle en Sicile : 700mm d'eau par an. Les abats d'eau dépassent largement les besoins de la végétation, des cultures et des hommes d'octobre à avril ; En mars-avril, la fonte des neiges des massifs montagneux du nord et de l'Etna complète l'apport des pluies. En revanche, l'eau des pluies manque totalement en saison chaude, de mi-mai à mi-septembre, en dehors de quelques orages et pluies liées à de rares dépressions venues du nord-ouest, au moment où l'évaporation et l'évapotranspiration sont les plus fortes, où les besoins de l'agriculture, des ménages, des stations touristiques littorales sont les plus élevés : les quatre mois d'été représentent les deux tiers de la consommation d'eau annuelle alors que l'apport pluvial est quasi nul et que les seules ressources sont d'une part les sources pérennes au pied des massifs de roches perméables, calcaires, grès et vulcanites de l'Etna, et d'autre part les réservoirs artificiels rechargés en hiver. Depuis une vingtaine d'années, la pluviométrie à baisser de 5 à 10 %, surtout dans le sud de l'île. La recharge des nappes phréatiques en hiver est donc moins importante qu'autrefois.

L'industrie sicilienne, utilise que 10 à 13 % du volume total d'eau consommée dans une trentaine de complexes industriels établis surtout sur les littoraux orientaux et septentrionaux

L'agriculture sicilienne traditionnelle était chiche en eau. Les 4/5 de l'île portaient des cultures sèches de céréales, d'arbres fruitiers, de vignes. L'eau des sources pérennes et des citernes était utilisée autour de chaque village pour produire des légumes dans des petites parcelles étagées en terrasses et dans quelques dépressions pour alimenter des huertas péri-urbaines, consacrées depuis des siècles aux cultures d'agrumes et de légumes, comme dans la Conque d'Or autour de Palerme ou au pied de l'Etna, au nord de Catane.

Trois phénomènes ont accru fortement les besoins en eau agricole :

- Tout d'abord la bonification des basses plaines marécageuses. Il a fallu drainer d'abord, puis irriguer l'été les parcelles asséchées, qu'on voulait consacrer à des cultures plus rentables que celle du blé, donc des cultures de légumes, d'arbres fruitiers et de même de fourrages, qui toutes supposent une irrigation abondante en été.
- Ensuite la recherche d'une plus grande valorisation de la production agricole, qui a conduit à remplacer les cultures sèches de céréales par des cultures de légumes, d'arbres fruitiers et même de betteraves à sucre dans les collines de l'intérieur sicilien, jusqu'alors non irriguées.

- Ou la recherche d'un plus grand rendement des cultures sèches elles-mêmes, par l'irrigation des vignes, du maïs, des oliviers à partir des nombreux lacs collinaires créés depuis deux ou trois décennies ou des réseaux de conduites d'irrigation, qui n'étaient pas prévus pour cela.

l'augmentation des surfaces irriguées de 20 % de 2003 à 2015, portant la consommation totale d'eau pour l'agriculture à 1,1 ou 1,3 milliard de m³, dont les 3/4 pour la saison d'été, au moment où la consommation domestique est la plus forte et où l'apport pluviométrique le plus faible.

On peut déjà se demander s'il est bien pertinent de transformer des milliers d'hectares de cultures sèches en cultures irriguées, qui peuvent conduire à une surproduction récurrente comme pour la vigne, dont l'Union européenne essaie pourtant de limiter l'extension.

Par ailleurs, l'extension des cultures irriguées dans le cadre des 11 consortiums a été permise surtout grâce à la construction de grands lacs-réservoirs artificiels et des réseaux d'aqueducs et canaux qui en dérivent : actuellement 38 grands lacs artificiels qui retiennent 892 millions de m³ dont 540 sont destinés à l'agriculture, le reste de l'eau agricole provenant des petits lacs collinaires, des citernes et des sources.

Le vignoble sicilien est irrigué à 25%. Le goutte-à-goutte est recommandé. Les aides de l'Europe finance le passage à l'irrigation. L'irrigation limite les effets de stress lié au manque d'eau, mais limite le développement racinaire qui reste en surface à proximité de la source d'eau. Elle ne favorise pas la qualité, elle limite la mortalité dans les années très sèche, mais elle conduit à une consommation d'eau qui aggrave les problèmes environnementaux et qui augmente les charges de production.

Les cépages

L'Italie compte plus de 400 cépages autorisés au niveau des appellations. Deux grandes tendances se dégagent : d'une part un rééquilibrage de l'encépagement vers les cépages blancs, d'autre part un regain des cépages nationaux par rapport aux cépages dits internationaux. Les cépages locaux très typés sont de plus en plus recherchés par les grands amateurs et la presse spécialisée communique souvent sur le sujet. Parmi les cépages rouges, on citera le Nebbiolo, cépage rouge à l'origine du Barolo, le Sangiovese, que l'on retrouve notamment dans le Chianti Classico, en Sicile le grand cépage rouge du moment est le néro d'Avola.

Cépages rouges de Sicile

Le cépage majoritaire du chianti classico est le sangiovese qui doit représenter au moins 80% de l'assemblage. Il est accompagné de canaiolo et de merlot et peut également être complété par des cépages blancs comme le trebbiano.

• Néro d'avola

Ce cépage fait référence à la ville d'Avola près de Syracuse. C'est un cépage typiquement sicilien. On le trouve essentiellement dans les plaines calcaires du Sud est de la Sicile, aux alentours des villes de Rosolini et Pachino. Une grande partie de ce cépage a été arraché à cause des primes à l'arrachage de vignes pour la mise en place d'autres cultures (fruits et légumes). Il est pourtant vu comme l'un, voir le meilleur cépages de l'île.

Sa teinte est mauve-bleu, il donne des vins relativement coloré si le rendement est faible. Le raisin donne un haut potentiel en sucre et en acidité, ce qui est recherché en région chaude. Si les rendements sont trop élevé, l'acidité déséquilibre le vin. C'est pour cette raison qu'il peut être associé à d'autres cépages moins acides (nerello mascalese ou le frappato). Il peut être également assemblé avec des cépages français, Syrah, cabernet sauvignon et merlot. Les vins de Nérola sont variés en fonction des rendements, des macérations et des durées d'élevage. Cela

va du rosé, au vin rouge fruité à des vins complexes ronds à charpentés. La plupart des néro d'Avola sont produit en IGT Sicilia rosso.

Frappato : Ce cépage très ancien est présent dans toute la Sicile, mais surtout dans les provinces de Raguse et de Syracuse. Il est assemblé avec le néro d'Avola dans la DOGC cerasuolo di Vittoria.

Le nerello mascalese : Ce cépage est typique de la zone de l'Etna en province de Catane. Il est cultivé sur les pentes du volcan entre 300 et 1000 m d'altitude. Il entre dans la composition de deux DOC : Etna DOC (minimum 80%) et Faro DOC (entre 50 à 60%). Le nerello mascalese est assemblé au néro d'Avola, le nerello cappuccio et la malvoisie en particulier. La maturation de ce raisin est tardive, les vendanges se faisant dans la deuxième quinzaine d'octobre. Il donne un vin de couleur rouge cerise clair, fruité et assez généreux en alcool (13 à 14%). Il peut donner des vins de bonne garde, mais il n'est pas très charpenté.

Cépages blancs

Catarratto bianco : Il en existe deux variétés, la comune et le lucido. On le trouve partout en Sicile. C'est dans l'Ouest de l'île, dans la province de Trapani, qu'il s'exprime le mieux. Le carratto était principalement utilisé dans la production du marsala. C'est un cépage gros producteur, qui a remplacé certains cépages comme l'insolia, considéré comme moins rentable en période de productivisme. Il y a une surproduction de vins de carratto fdans la catégorie des vins sans indication géographique et une partie des vins est distillée ou transformé en moût de raisin concentré de part les consignes européennes. La production de moût concentré sert à réhausser les vins moûts des raisins produit dans la zone méditerranéenne de l'Europe qui n'ont pas le droit de chaptaliser (trop d'ensoleillement). Depuis la reconversion du vignoble vers une production de qualité, de très bons vins sont produits à base de ce cépage. Il suffit que les rendements et les techniques de production soient dirigés dans ce sens. Les vins peuvent être à 100% de carratto ou assemblé avec d'autres cépages. Il donne des vins fruités, aux arômes de pêche blanche bien mûre, de citron, de nectarine et avec quelques notes florales. Il est peu acide, la finale peut être légèrement épicée avec une pointe d'amertume plus ou moins soutenue. Il est en général élevée en cuve à l'abri de toute oxydation, sauf s'il est utilisée pour le Marsala. On le trouve dans L'IGT bianco di Sicilia, DOC alcamo, DOC etna,.

Association avec les mets : Vous pouvez le servir à l'apéritif, sur les antipasti, les volailles ou les pâtes.

Inzolia : Il est originaire de l'ouest de la Sicile. On le retrouve également en Toscane sous le nom de Ansonica. Il est utilisé dans la production de marsala. Il est considéré comme l'un des meilleurs cépages blancs siciliens. Il présente des arômes floraux et fruités avec des notes d'amandes. Il est souvent associé au carratto et au chardonnay afin de lui apporter du corps. Les vins à 100% d'inzolia sont fruités mais manque de corps et de complexité. IL est donc rarement seul. On le trouve alors dan l'IGT Sicilia. Il est également ajouté dans les assemblages de nombreux vins DOC (menfi, sciacca et delia novelli). Les vins sont à boire jeune sur le fruit.

Association avec les mets : Vous pouvez le servir à l'apéritif, sur les antipasti, les volailles ou les pâtes, comme le carratto.

Grillo : Ce cépage est très présent dans le sud de la Sicile et en particulier en Calabre. Il était réservé à la production du Marsala. depuis 1990 on l'utilise pour la production de blanc sec. Il donne des vins blancs vifs et fruités, facile à boire. Il possède des arômes caractéristiques (pêche, poire, ananas) avec quelques touches florales et une bonne acidité. Il est souvent associé en assemblage avec l'inzolia et du carratto. Il est élevé en cuve, sans oxydation s'il doit être

consommé jeune, il peut également être élevé en fut de chêne. Il donne de très bons résultats en IGT bianco di Sicilia et dans la DOC marsala.

Assemblage avec des mets : fruits de mer crus avec des grillo jeunes et fruités, fruits de mers cuits si élevé en fût de chêne. Salade variée au tofu avec vinaigrette orientale.

Grecanico : cépage typiquement sicilien. Ce cépage fut certainement importé durant la colonisation grecque. Il est surtout cultivé dans la province de Trapani, de Palerme et d'Agrigente. Mais on le trouve sur toute l'île. C'est un cépage assez vigoureux qu'il faut tailler court et ne pas trop nourrir pour qu'il donne des vins de qualité. Il a des arômes fruités et floraux, avec parfois des notes d'amande. Il est assez vif. Il se rapproche un peu du sauvignon. Il peut être vinifié seul ou avec d'autres cépages blancs ou rouges.

Accords mets-vin : il est servi en apéritif à une température entre 10 et 12°C, ou sur des entrées froides, des crustacées, des salades, la viande blanche ou la cuisine asiatique.

• **Malvasia delle ripari (malvoisie)**

Les vins obtenus de raisin Malvasia ont en général des reflets qui se nuancent du jaune paille à l'or clair. Le nez est fruité, avec de légères notes d'amande et de noisette; la bouche est fruitée et ronde. Si le taux d'alcool est trop élevé, cela masque l'équilibre. Les Romains l'appréciaient beaucoup, ils l'appelaient «l'ambrosie des dieux». C'est un cépage qui donne des vins très aromatique (note de pomme mûre très marquée, pouvant rappeler le cidre) et puissant, il donne des vins très intéressants en particulier sous la forme passito (vin liquoreux). Les vins mousseux sont très biens également, on les trouve dans la région de Parme. En Sicile, la malvoisie à une DOC malvasia delle Ripari. Ce sont des îles situés au nord est de la Sicile. elle peut être en blanc sec tranquille ou en passito.

Accords mets-vin : Les Malvoisies vinifiés en vin sec se marient bien aux soupes et aux hors-d'œuvre de poisson. Elles accompagnent également très bien la langouste, le crabe et le poisson gras. Les malvoisies vinifiés en vins doux sont appréciés à l'apéritif.

Moscato bianco (muscat blanc à petit grain) : C'est un cépage très réputé en France et en Italie et dans de nombreux autres pays viticoles. En Italie, il sert à la production de vin blanc sec, de vin doux naturels, de vins liquoreux et de vins mousseux. Il est présent dans 15 DOC différentes. En Sicile, il donne le moscato di Pantelleria (passito ou pas), très réputé, produit sur l'île de Pantelleria entre la Sicile et la Tunisie, le moscato di noto et le moscato di Siracusa. la caractéristique des muscats est de contenir dans leur pulpe des arômes très typés. Il faut penser à des arômes de raisins très murs, de rose, d'épices. Personnellement, je suis une inconditionnelle des muscats bien travaillés.

Accords mets et vins : les muscats sont un vrai régal à l'apéritif, sur les entrées, sur les fromages à pâtes persillées et sur les desserts.

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins d'Italie et de Sicile

Comme en France l'Italie doit respecter la législation européenne des produits à appellations protégées. Les premières DOC sont apparues en 1966 en Italie, alors que les AOC en France l'ont été en 1936. Il existe 300 DOP viticoles en Italie aujourd'hui (pour environ 400 en France).

Niveau AOP = DOP en Italie

elle comprend les catégories :

- DOC (équivalent de nos ex AOVDQS) : denominazione di origina controllata
- DOGC (équivalent de nos AOC) : denominazione di origina controllata e garantita

Niveau IGP= IGT en Italie

la catégorie des vins de pays n'existait pas en Italie, elle a été mise en place en 1992 suite à la demande des producteurs de Toscane de produire des vins de qualité ne respectant pas le cahier des charges des DOC ou DOGC.

Niveau Vins sans IG : Vino d'Italia (ex vino di tavola)

La catégorie des vins sans IG comprend les vins soumis à une législation très souple. on y trouve des vins d'entrée de gamme peu cher et de vins assez chers dont les propriétaires refusent la législation européenne pour des raisons diverses.

Les appellations de Sicile

DOGC

- cerasuolo di Vittoria

DOC

- alcamo
- contea di Sclafani
- contessa Entellina
- delia Nivolelli
- eloro
- etna
- faro
- malvasia delle Lipari
- marsala
- menfi
- monreale
- moscato di Noto
- moscato di Pantelleria
- moscato Passito di Pantelleria
- moscato di Siracusa
- Sambuca di Sicilia
- Santa Margherita di Belice
- Sciacca

IGT

- Colli Ericini
- Fontanarossa di Cerda
- Salemi
- Salina
- Sicilia
- Valle Belice

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification

En Sicile, comme ailleurs en Italie, la richesse est la diversité des vins est importante. Depuis le XX^e siècle la production de masse c'est faite en vin de table blanc et en marsala. Les muscats et

École du vin muscadelle www.ecole-muscadelle.fr

les blancs passito ayant conservés leur notoriété, alors que celui du marsala a très fortement chuté par une production trop intensive masquant les qualités de ce produit. Depuis la chute de la consommation des vins d'entrée de gamme, la Sicile, comme le Languedoc a été obligé de revoir sa manière de travailler et c'est tourné vers une production plus qualitative, accompagné par les aides européennes et une politique d'arrachage importante. La Sicile est encore méconnue pour ses vins car la reconversion est récente. La qualité des vins va continuer à augmenter. Un engouement existe sur les vins poussant au pied des volcans, la DOC Etna en profite. Les prix commencent déjà à être très élevés dans certains domaines. L'Italie a de très bons professionnels du vin, qui n'ont rien à envier aux professionnels français. Leur lien étroit avec les Etats-Unis leur permet d'avoir une vue plus ouverte sur les innovations technologiques.

• Vins rouges

L'Italie est connue pour ces vins rouges secs à boire jeune (Rosso) plus ou moins aromatiques, plus ou moins pétillants et plus ou moins sucrés. Le côté pétillant sur un vin rouge peut surprendre le consommateur français peu habitué à ce type de vin. Le léger perlant de certains vins peut-être dus dû à l'adjonction de moût de raisin séché après la fermentation alcoolique, une fois la fermentation malolactique faite.

Traditionnellement les vins rouges devaient subir une longue garde en foudre pour affiner les tannins. Mais de plus en plus le modèle d'élaboration se calque sur celui du bordelais avec ramassage des raisins très mûrs, éraflage, foulage, possibilité de macération pelliculaire préfermentaire à froid, élevage plus ou moins long et élevage en barrique de chêne. Ils élaborent également des vins nouveaux, similaires à nos beaujolais nouveaux ou autres vins primeurs.

Les vins rouges siciliens :

On va trouver une gamme large allant du vin rouge léger à des vins relativement charpentés. Les cépages sont peu connus et stimulent l'intérêt des amateurs en recherche de sensation nouvelles. Le passage en fût ou en foudre

• Vins blancs

L'Italie est aussi un producteur important de vins blancs, de styles différents, allant du vin léger et fruité aux vins vieilliss en fûts de chêne. Certaines régions sont réputées pour les vins effervescents, soit légèrement pétillants (frizzante) ou davantage mousseux (spumante), obtenus soit par la méthode de fermentation en cuves closes, soit par la méthode classique (classico) ou traditionnelle (tradizionale) de fermentation en bouteilles.

En Sicile, la plus grande production est en vin blanc sec.

Bibliographie - Sources

- I vini d'Italia le guide de l'espresso 2007 et 2013
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette 2001
- Une histoire mondiale du vin de Hugh Johnson édition pluriel ou hachette
- Le vin André Dominé Editions place de la victoire 2003
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1995

- <http://www.suddefrance-developpement.com/fr/fiches-pays/italie/vin/production-de-vin-et-exportations.html>
- <http://volcans.blogs-de-voyage.fr/2013/05/01/lena-et-maintenant-mount-etna-what-next/>
- <http://www.phototheque.net/Phototheques/sicile/Modica-06.JPG>
- <http://www.agrilyl.fr/voyage/sicile-une-ile-agricole/>
- http://www.lemonde.fr/economie/article/2012/11/23/des-mafieux-italiens-ont-recu-des-aides-europeennes-destinees-a-l-agriculture_1795377_3234.html
- http://fr.wikisource.org/wiki/La_Sicile,_le_sol,_la_population,_les_produits
- http://sciences.reseau.free.fr/option_sciences/pages_eleves_2/donnees/groupe6/page.html
- http://vindesiles.blogspot.fr/2012_10_01_archive.html
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Sicile#Climat>
- <http://l-enoteca.20minutes-blogs.fr/archive/2008/01/19/les-vignobles-de-sicile-cepages-et-appellations.html>
- http://archives-fig-st-die.cndp.fr/actes/actes_2003/hugonie/article.htm
- http://moodle-ensat.inp-toulouse.fr/pluginfile.php/10614/mod_resource/content/0/Vignestresshydriqueirrigetqualite_2013_complet.pdf
- <http://www.licata.be/wijnleven/druiven/nerodavolaFR.php>
- <http://vinquebec.com/histoire-italie>
- <http://www.terroirsditalie.com/>
- <http://www.oiv.int/oiv/info/frpublicationsstatistiques>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89trusques_+_nombreux_termes
- <http://www.dionis-vins.fr/>
- <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%etrurie.png>