



# Vins de Sicile



*(œnologie 40)*

*Eric Ovin*

*4 octobre 2024*



## Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Situation géographique
3. Géologie / Pédologie
4. Climat
5. Cépages
6. Appellations
7. Viticulture
8. Quelques principaux cépages et vins
9. Vins présentés à la dégustation





## 1. Un peu d'histoire

Phéniciens	Introduction de la vigne
VIII <sup>e</sup> s. av. J.-C.	5 siècles de développement et d'expertise
Période romaine	L'Église soutient la viticulture
V <sup>e</sup> siècle	Invasion des Barbares → pause en viticulture
827-878	Envahisseurs musulmans → arrêt production
Arrivée des Normands	Redémarrage de la production mais <b>taxes</b> et incitation à ne plus produire (Carlo d'Angio en 1266)



# Vins de Sicile



## 1. Un peu d'histoire (suite)

**Aragonais  
Puis  
Espagnols**

**Important développement**

**Fin XVIII<sup>e</sup> s.**

**Véritable essor sous l'Anglais  
John Woodhouse**



**1880**

**Phylloxéra !**

**1920**

**Porte-greffes "siciliens" et nouveau développement**



## 2. Situation géographique

- Sud de la "botte" italienne
- Superficie de 27 500 km<sup>2</sup> avec ses îles :
  - Éoliennes
  - Egadi
  - Pantelleria
  - Lampedusa
- Neuf provinces
  - Palerme
  - Agrigente
  - Trapani
  - Messine
  - Enna
  - Caltanissetta
  - Catane
  - Syracuse
  - Raguse
- Trois zones principales :
  - Marsala
  - Pantelleria
  - Lipari





## 3. Géologie / Pédologie

### 3.1. Géologie

#### 3 grands types de formation géologique

- Roches sédimentaires
  - Roches métamorphiques
  - Roches volcaniques
- **Roches sédimentaires**
    - Les plus abondantes, variées (calcaires, argiles)
    - De 300 mio d'années à 700 000 ans
    - Fermeture détroit de Gibraltar (5,5 mio d'années) et dépôt sel, gypse, calcaire



## 3. Géologie / Pédologie

### 3.1. Géologie

#### ■ Roches métamorphiques

- Enfouissement roches sédimentaires
- Les plus anciennes (300 mio d'années)
- Nord-est de l'île / monts Peloritani (avec prolongation en Calabre)

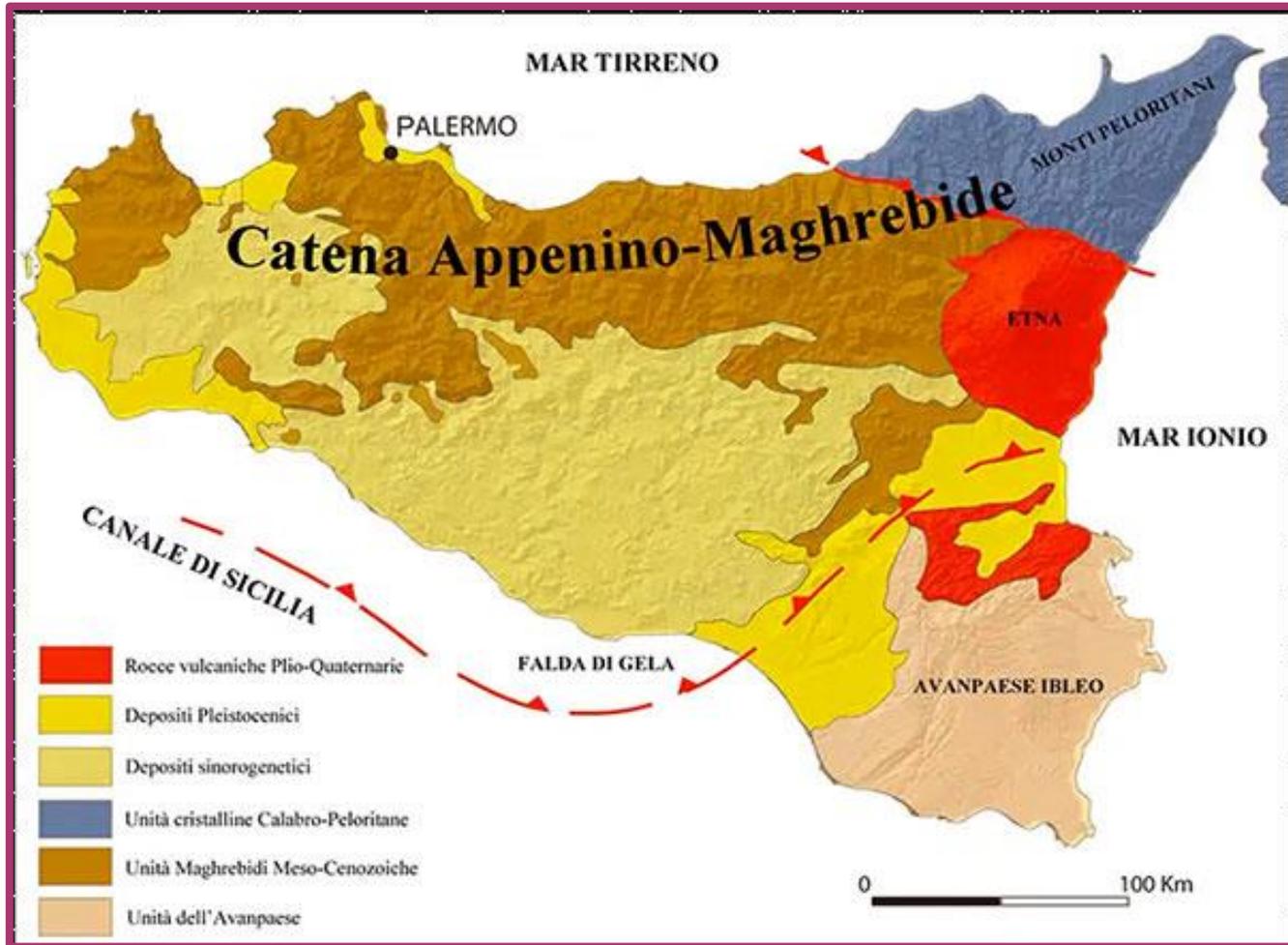
#### ■ Roches volcaniques



- Etna (3357 m) et Stromboli →
- Sud de Catane
- Îles Éoliennes : Lipari, Vulcano, Stromboli
- Pantelleria au nord



## Géologie / Pédologie





## 3. Géologie / Pédologie

### 3.2. Pédologie

- **Volcanique autour de l'Etna**

- Carricante
- Nerello Mascalese



Nerello Mascalese

- **Ailleurs : calcaires et argiles**

- Calcaires → ex. : Nero d'Avola
- Argileux → ex. : Vins de grande intensité et couleur



Nero d'Avola



## 4. Climat

- **Le long des côtes et vallées**
  - Hivers doux et un peu humides
  - Étés chauds et très secs
  
- **Intérieur et montagnes**
  - Hivers froids
  - Étés chauds et parfois étouffants



## 5. Cépages

### 5.1. Cépages internationaux

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Cabernet Sauvignon
- Pinot
- Syrah
- Merlot



## 5. Cépages

### 5.2. Cépages autochtones

#### 5.2.1. D'intérêt régional

- Cataratto
- Frappato
- Grecanico
- Grillo
- Inzolia
- Nero d'Avola
- Nerello Mascalese



Inzolia



Frappato



## 5.2. Cépages autochtones

### 5.2.2. D'intérêt local

- Albanello
- Alicante
- Carricante
- Corinto
- Damaschino
- Perricone
- Malvasia di Lipari
- Minella bianca
- Moscato bianco
- Nerello Cappuccio
- Nocera Zibibbo



Moscato bianco



Nerello Cappuccio



## 6. Appellations

24 appellations d'origine DOC, dont une seule DOCG

### 6.1. DOCG

Cerasuolo di Vittoria

### 6.2. DOC

1. Alcamo
2. Vittoria
3. Contea di Sclafani
4. Contessa Entellina
5. Delia Nivolelli
6. Eoro



## 6.2. DOC (suite)

7. Etna

8. Faro Malvasia delle Lipari

9. Marsala

10. Menfi

11. Monreale

12. Noto

13. Moscato di Pantelleria

14<sup>bis</sup> Pantelleria

14<sup>ter</sup> Passito di Pantelleria

15. Siracusa



## 6.2. DOC (suite)

16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino
21. Mamertino di Milazzo
22. Erice
23. Salaparuta
24. **Sicilia** (pleine région)



# Vins de Sicile



## Appellations DOC et DOCG





# Vins de Sicile



## Appellations DOC et DOCG

### SICILIA



#### D.O.C.G.

22. Cerasuolo di Vittoria

#### D.O.C.

1. Alcamo
2. Vittoria
3. Contea di Sclafani
4. Contessa Entellina
5. Delia Nivolelli
6. Eoro
7. Etna
8. Faro
9. Malvasia delle Lipari
10. Marsala
11. Menfi
12. Monreale
13. Noto
14. Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria
15. Siracusa
16. Sambuca di Sicilia
17. Santa Margherita di Belice
18. Sciacca
19. Riesi
20. Mamertino  
o Mamertino di Milazzo
21. Erice
23. Salaparuta
24. Sicilia

*(su tutto il territorio regionale)*





## 6.3. IGT

- Avola
- Camarro
- Fontanarossa di Cerda
- Salemi
- Salina
- Terre Siciliane
- Valle Belice

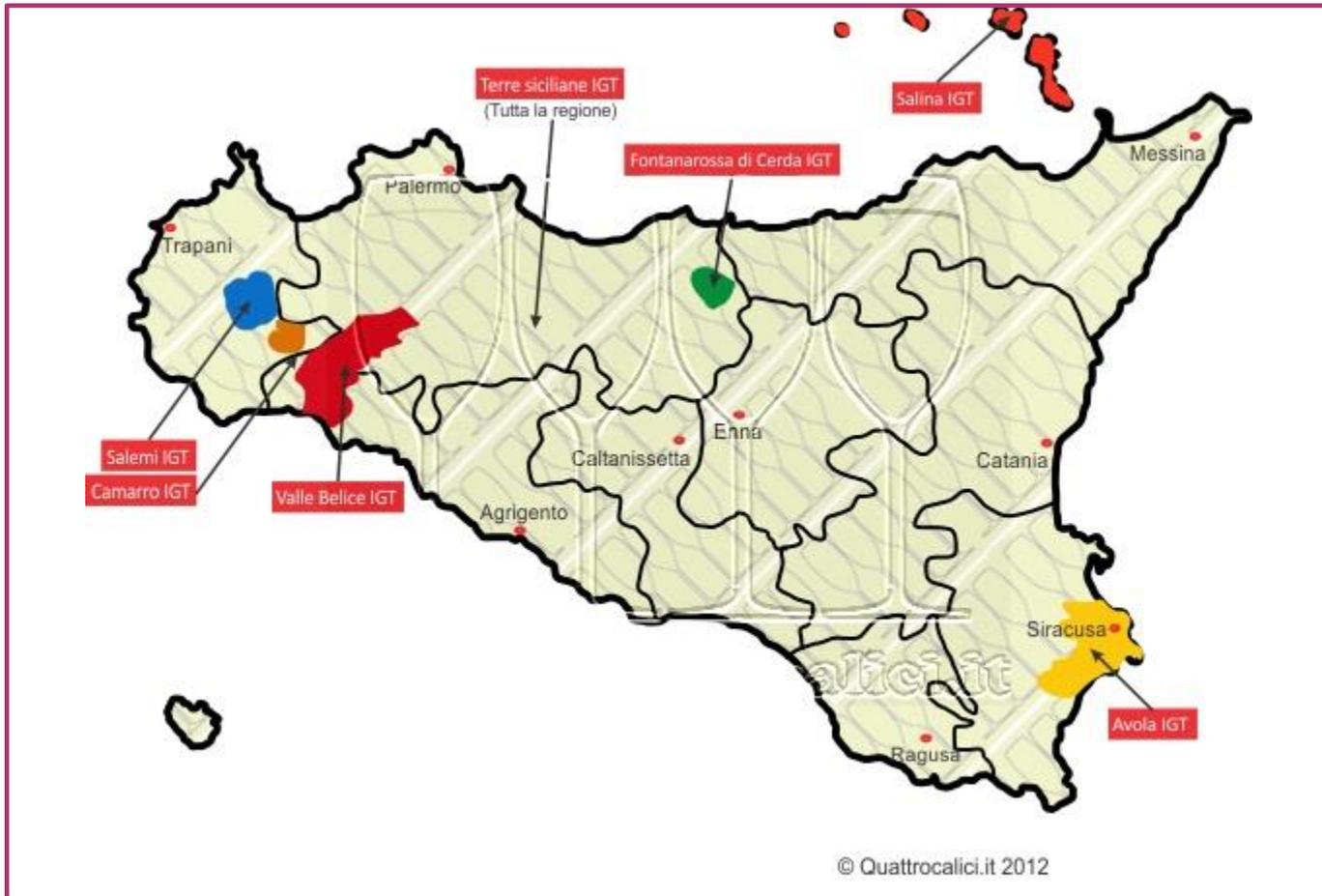
## 6.4. VDI

- Vino d'Italia

Production de 6 200 000 hl vin/an  
avec 47 % vins rouges et rosés  
53 % vins blancs



## Appellations IGT





## 7. Viticulture

### 4 techniques



Albarello

- **Albarello**

En forme de "jeune" arbre, la plus répandue

- **Espalier**

Planté au pied d'un mur

Le palissage permet la poussée en hauteur

- **Guyot**

Simple ou double

- **Cordon éperonné**

Une ou deux branches avec 4 éperons



# Vins de Sicile



## 8. Quelques principaux cépages et vins

### 8.1. Vins rouges

#### 8.1.1. Frappato



- Présent dans toute l'île, mais surtout en Syracuse, Catane et Raguse
- Associé au Nero d'Avola pour le DOCG Cerasuolo di Vittoria
- **Vins** : - Couleur rouge/rubis
  - Fruités
  - Vins frais

#### 8.1.2. Nero d'Avola



- Préfère sols pauvres, calcaires
- **Vins** : - Couleur rubis
  - Forte acidité et sucrosité
  - Vins puissants
  - Arômes : réglisse, mûre, cerise noire



## 8. Quelques principaux cépages et vins

### 8.1. Vins rouges

#### 8.1.3. Nerello Mascalese

- Typique zone Etna
- Planté entre 300 et 1000 m
- Vinifié seul, ressemble au Pinot Noir ou au Nebbiolo
- **Vins** : - Fruités et généreux (13-14°)
  - Arômes : cannelle et fruits rouges
  - Goût boisé (vanille)





## 8.2. Vins blancs

### 8.2.1. Cataratto



- Surtout à l'ouest de l'île (Trapani)
- Sols argilo-calcaires, près de la mer
- **Vins** : - Couleur jaune paille
  - Vins fruités
  - Arômes : pêche blanche, ananas, citron, pomme verte
  - Bonne acidité

### 8.2.2. Grillo



- Cultivé en Sicile et Calabre
- Région côtière
- **Vins** : - Couleur verdâtre/jaune paille
  - Vins fruités
  - Arômes : poire, ananas, pêche, avec notes florales



## 8.2. Vins blancs

### 8.2.3. Inzolia

- Ouest de la Sicile
- Maturation tardive
- **Vins** : - Manque de complexité
  - Souvent associé
  - Vins doux
  - Arômes floraux et fruités



### 8.2.4. Malvasia di Lipari

- Répartis dans les 3 îles : Salina  
Lipari  
Vulcano
- Coteaux secs bien ensoleillés
- **Vins** : - Couleur jaune doré
  - Fruité et épicé en bouche
  - Aromatique





## 8.2. Vins blancs

### 8.2.5. Moscato bianco



- En Italie et en Sicile
- Terres bien exposées au soleil
- Aime les températures élevées
- **Vins** : - Secs, aromatiques, mais aussi pour vins doux, dessert ou mousseux
  - Bonne acidité
  - Notes florales

### 8.2.6. Zibibbo



- Sols bien exposés au soleil
- Supporte la sécheresse
- **Vins** : - Couleur jaune paille et reflets dorés
  - Teneur en alcool élevée
  - Goût sapide



## 8.2. Vins blancs

### 8.2.7. Fiano

- Sud Italie et Sicile
- Sols volcaniques
- Proche de la mer
- **Vins** :
  - Couleur jaune avec reflets verts
  - Arômes complexes, fruités : pomme, pêche, poire, agrumes, et floraux
  - Noisettes et miel





## 9. Vins présentés à la dégustation

### ■ Vins en dégustation

- ◆ Nostru Carricante - 2021 - Cortese
- ◆ Berlinghieri Grillo - 2022
- ◆ Mucino - 2022 - Candido
- ◆ Nostru Frappato - 2023 - Cortese
- ◆ Berlinghieri Perricone - 2022
- ◆ Utru - 2020 - Candido

### ■ Vins au repas

**Entrée** : Burrata, pesto de tomates séchées

**Vin** : Zafarana Inzolia - 2023

**Plat** : Fregula sarda aux écrevisses, petits légumes façon risotto

**Vin** : Nero d'Avola - 2021 - Candido

**Dessert** : Tiramisu

**Vin** : Passula - 2019 - Candido



***Grazie per l'attenzione  
e buona degustazione !***

Une suggestion de conférence, de visite ou de voyage ?

Mail à : [contact@catoe.be](mailto:contact@catoe.be)



# Vins de Sicile



## Nostru Carricante - 2021 - Azienda Agricola Cortese IGP Terre Siciliane

Tombés amoureux de la Sicile en 2001, Stefano et Marina Girelli ont acheté l'Azienda Agricola Cortese, quasiment à l'abandon, en 2016. Le domaine Cortese est situé dans le sud de la Sicile, à Vittoria, près de Ragusa. Stefano est un passionné de la production biologique et durable, et a fait beaucoup de recherches et d'investissement dans les vins biologiques. En 2017, Cortese est entré sur le marché avec le premier millésime de ses vins.



- **Cépage** : 100 % Carricante.
- **Sol** : les vignes sont situées à environ 400 m d'altitude.
- **Vendanges** : manuelles.
- **Vinification** : égrappage et pressurage très doucement avec pressoir pneumatique. Le moût est décanté +/- 48 h à basse t°, puis fermentation à 17-19 °C, ca. 20 jours.
- **Élevage** : soutirage et conservation sur lies fines pendant au moins 5 mois, avec bâtonnages fréquents.
- **Alcool** : 13,5 %
- **Couleur** : robe jaune paille pâle avec des reflets verts.
- **Nez** : son bouquet élégant est une combinaison de pêche, pomme, agrumes et fleurs d'oranger.
- **Bouche** : le palais a une belle structure, avec une excellente acidité, de la minéralité et de la sapidité, et une belle longueur en bouche.
- **Service** : 12-13 °C
- **Suggestions** : plats de poisson.
- **Prix** : 10,00 €



# Vins de Sicile



## Berlinghieri Grillo - 2022 - Cantine Di Legami - DOC Sicilia

Propriété d'environ 100 ha répartis sur les communes de Trapani et de Berlinghieri. En 2007, Sebastiano Polinas entame un travail de restauration du domaine en développant une nouvelle vision, orientée vers la valorisation des terroirs, des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et la mise en évidence des cépages indigènes. En 2013, le domaine abandonne l'utilisation de produits chimiques de synthèse et actuellement tous les vins sont certifiés bio.



- **Cépage** : 100 % Grillo.
- **Sol** : le sol, riche en argile et en fossiles, permet de garder de bonnes quantités d'eau.
- **Vendanges** : manuelles, début septembre.
- **Rendement** : ca. 70 hl/ha
- **Vinification** : courte macération pelliculaire à basse t°, puis pressurage sous atmosphère réduite et fermentation à t° contrôlée.
- **Élevage** : 10 % en fûts de chêne français, le reste, élevé sur lies nobles, en cuves inox. Assemblage et mise en bouteille au printemps. Production : +/- 12 000 bouteilles.
- **Alcool** : 13,5 %
- **Couleur** : robe jaune paille qui se dore au vieillissement.
- **Nez** : agrumes (pamplemousse) et fruits exotiques, pêche et jasmin.
- **Bouche** : franche et fraîche avec une certaine complexité et une belle persistance. Arômes de rhubarbe, litchi, très légère pointe de douceur.
- **Service** : 12-13 °C
- **Suggestions** : entrées, pâtes aux poissons, viande blanche, fromages frais.
- **Prix** : 12,75 €



# Vins de Sicile



## Mucino - 2022 - Azienda Vitivinicola Candido - DOC Sicilia

À 50 km au sud de Palerme, la famille Candido cultive 20 ha de vignes depuis le début des années 1980. Les cépages en rouge sont le Nero d'Avola, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot ; en blanc, le Catarratto, le Grecanico, le Grillo et l'Inzolia. Le vignoble, situé à +/- 20 km de la méditerranée, à une altitude de 400 m, est bien protégé du vent du nord grâce aux montagnes environnantes. Vu le climat sec, les vignes ne sont plantées qu'à raison de 4 200 pieds/ha. Le domaine est géré de manière biologique. Les Candido ne produisent du vin que depuis 2006 ; avant cela, ils vendaient les raisins qu'ils produisaient.



- **Cépages** : 50 % Grillo et 50 % Inzolia.
- **Vinification** : les raisins sont macérés une demi-journée. Après pressurage, le jus fermente 2 semaines à t° contrôlée sur lies nobles.
- **Élevage** : 4 mois en cuve inox, 4 mois en tonneaux de chêne français et 2 mois en bouteille avant commercialisation.
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : jaune paille aux reflets verts.
- **Nez** : fleurs d'oranger, agrumes et pêche blanche. Léger toasté dû à l'élevage en tonneaux de chêne.
- **Bouche** : arômes de fruits compotés. Fraîcheur et minéralité lui donnent un bel équilibre au niveau acidité/alcool.
- **Service** : 12-14 °C
- **Suggestions** : poissons, viandes blanches, fromages frais.
- **Prix** : 13,75 €



# Vins de Sicile



## Nostru Frappato - 2023 - Azienda Agricola Cortese IGP Terre Siciliane

Tombés amoureux de la Sicile en 2001, Stefano et Marina Girelli ont acheté l'Azienda Agricola Cortese, quasiment à l'abandon, en 2016. Le domaine Cortese est situé dans le sud de la Sicile, à Vittoria, près de Ragusa. Stefano est un passionné de la production biologique et durable, et a fait beaucoup de recherches et d'investissement dans les vins biologiques. En 2017, Cortese est entré sur le marché avec le premier millésime de ses vins.



- **Cépage** : 100 % Frappato di Vittoria.
- **Vendanges** : manuelles, en petits contenants de 15 kg, vers la fin septembre.
- **Vinification** : les raisins sont refroidis une nuit jusqu'à une t° à 6-8 °C. Après égrappage et foulage très doux, fermentation à une t° de +/- 18-22 °C pendant 10-12 jours. Séparé des peaux, la fermentation malolactique se déroule naturellement.
- **Élevage** : après fermentation malolactique, le vin est conservé sur lies fines pendant +/- 4 à 6 mois en cuves inox, avec bâtonnages réguliers, avant mise en bouteille.
- **Alcool** : 12,5 %
- **Couleur** : très belle robe cerise claire.
- **Nez** : bouquet frais et vibrant, rappelant la fraise des bois, la cerise griotte.
- **Bouche** : joliment équilibrée, avec un fruit onctueux et soyeux, frais, élégant, tout en légèreté. Un vin rouge quasiment sans tanins.
- **Service** : 13-14 °C
- **Suggestions** : plats traditionnels de Ragusa : thon, espadon, charcuterie et fromages. Raclettes, fondues au fromage, barbecues, à l'apéritif.
- **Prix** : 10,50 €



# Vins de Sicile



## Berlinghieri Perricone - 2022 - Cantine Di Legami IGT Terre Siciliane

Propriété d'environ 100 ha répartis sur les communes de Trapani et de Berlinghieri. En 2007, Sebastiano Polinas entame un travail de restauration du domaine en développant une nouvelle vision, orientée vers la valorisation des terroirs, des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et la mise en évidence des cépages indigènes. En 2013, le domaine abandonne l'utilisation de produits chimiques de synthèse et actuellement tous les vins sont certifiés bio.



- **Cépage** : 100 % Perricone.
- **Sol** : riche en argile et en fossiles, le sol permet de garder de bonnes quantités d'eau.
- **Vendanges** : fin septembre, puis égrappage.
- **Rendement** : ca. 60 hl/ha
- **Vinification** : le Perricone exprime sa large palette polyphénolique et aromatique après fermentation à basse t° (maximum 26°), en cuves inox.
- **Élevage** : 50 % élevés en fûts de chêne français de 500 l, 50 % en cuves inox pendant 12 mois. L'affinage se poursuit 3 mois en bouteille.
- **Alcool** : 14 %
- **Couleur** : rouge grenat.
- **Nez** : cerise sauvage, prune, épices et fruits des bois.
- **Bouche** : puissante, riche et pleine avec des tanins soutenus, mais la bouche reste équilibrée et fraîche, grâce à la douceur et à l'acidité des fruits.
- **Service** : 16 °C
- **Suggestions** : viande rouge, fromages affinés. Préparations à base de thon ou de saumon (servir à 14 °C).
- **Prix** : 13,50 €



# Vins de Sicile



## Utru - 2020 - Azienda Vitivinicola Candido - DOC Sicilia

À 50 km au sud de Palerme, la famille Candido cultive 20 ha de vignes depuis le début des années 1980. Les cépages en rouge sont le Nero d'Avola, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot ; en blanc, le Catarratto, le Grecanico, le Grillo et l'Inzolia. Le vignoble, situé à +/- 20 km de la méditerranée, à une altitude de 400 m, est bien protégé du vent du nord grâce aux montagnes environnantes. Vu le climat sec, les vignes ne sont plantées qu'à raison de 4 200 pieds/ha. Le domaine est géré de manière biologique. Les Candido ne produisent du vin que depuis 2006 ; avant cela, ils vendaient les raisins qu'ils produisaient.



- **Cépages** : 50 % Nero d'Avola et 50 % Cabernet Sauvignon.
- **Vinification** : 2 semaines de macération à t° contrôlée (25°) dans un fermenteur rotatif.
- **Élevage** : affinage, 6 mois en fûts inox, 14 mois en fûts en bois (le Nero d'Avola en tonneaux et le Cabernet en barriques), puis 6 mois en bouteille.
- **Alcool** : 14 %
- **Couleur** : rouge grenat intense.
- **Nez** : complexe de fruits rouges mûrs, herbes sauvages avec soupçon de menthe. À l'aération, arômes de sous-bois, champignons.
- **Bouche** : belle structure au palais, tanins bien équilibrés et finale légèrement boisée. Vin très rond, avec des contours doux et un corps riche.
- **Service** : 16-18 °C
- **Suggestions** : viandes rouges, gibier, fromages.
- **Prix** : 13,75 €



# Vins de Sicile



## Zafarana Inzolia - 2023 - Cantine Di Legami, IGT Terre Siciliane

Propriété d'environ 100 ha, répartis sur les communes de Trapani et de Berlinghieri. En 2007, Sebastiano Polinas entame un travail de restauration du domaine en développant une nouvelle vision, orientée vers la valorisation des terroirs, des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et la mise en évidence des cépages indigènes. En 2013, le domaine abandonne l'utilisation de produits chimiques de synthèse et actuellement tous les vins sont certifiés bio.



- **Cépage** : 90 % Inzolia.
- **Sol** : Zafarana est située à ca. 300 m d'altitude, dans un sol calcaire, où l'on trouve principalement les cépages Nero d'Avola, Perricone, Inzolia et Grillo.
- **Vendanges** : manuelles, généralement la 2<sup>e</sup> semaine de septembre.
- **Rendement** : ca. 60 hl/ha
- **Vinification** : après 12 h de refroidissement, pressurage doux sous atmosphère réduite et fermentation 15 jours à basse t°.
- **Élevage** : affinage sur lies nobles, en cuves inox à t° contrôlée, jusqu'au printemps.
- **Alcool** : 13 %
- **Couleur** : robe jaune paille aux reflets verts.
- **Nez** : intense et persistant avec notes de fleurs d'oranger, banane à peine mûre, pêche et vanille.
- **Bouche** : franche et fraîche, belle acidité, finale avec fine amertume (ex. pamplemousse).
- **Service** : 10-12 °C
- **Suggestions** : fruits de mer ou salades.
- **Prix** : 12,00 €



# Vins de Sicile



## Nero d'Avola - 2021 - Azienda Vitivinicola Candido DOC Sicilia

À 50 km au sud de Palerme, la famille Candido cultive 20 ha de vignes depuis le début des années 1980. Les cépages en rouge sont le Nero d'Avola, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot ; en blanc, le Catarratto, le Grecanico, le Grillo et l'Inzolia. Le vignoble, situé à +/- 20 km de la méditerranée, à une altitude de 400 m, est bien protégé du vent du nord grâce aux montagnes environnantes. Vu le climat sec, les vignes ne sont plantées qu'à raison de 4 200 pieds/ha. Le domaine est géré de manière biologique. Les Candido ne produisent du vin que depuis 2006 ; avant cela, ils vendaient les raisins qu'ils produisaient.



- **Cépage** : 100 % Nero d'Avola.
- **Sol** : argileux.
- **Vinification** : 2 semaines de macération à t° contrôlée (25°) dans un fermenteur rotatif.
- **Élevage** : affinage, 6 mois en fûts inox, puis 12 mois en bouteille.
- **Alcool** : 14 %
- **Couleur** : rouge rubis avec des reflets violet.
- **Nez** : fruits rouges (framboise, groseille, fruits des bois), violette. À l'aération, notes de café, caramel et chocolat.
- **Bouche** : douce, veloutée et persistante. Vin élégant avec une petite douceur.
- **Service** : 14-16 °C
- **Prix** : 10,25 €



# Vins de Sicile



## Passula - 2019 - Azienda Vitivinicola Candido IGP Terre Siciliane

À 50 km au sud de Palerme, la famille Candido cultive 20 ha de vignes depuis le début des années 1980. Les cépages en rouge sont le Nero d'Avola, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot ; en blanc, le Catarratto, le Grecanico, le Grillo et l'Inzolia. Le vignoble, situé à +/- 20 km de la méditerranée, à une altitude de 400 m, est bien protégé du vent du nord grâce aux montagnes environnantes. Vu le climat sec, les vignes ne sont plantées qu'à raison de 4 200 pieds/ha. Le domaine est géré de manière biologique. Les Candido ne produisent du vin que depuis 2006 ; avant cela, ils vendaient les raisins qu'ils produisaient.



- **Cépage** : 100 % Inzolia.
- **Vignoble** : situé à 500 m d'altitude. Rendement très faible : 1 kg par pied de vigne.
- **Vendanges** : effeuillage fin août, suivi fin septembre d'un pinçage des pédoncules pour faire sécher les raisins. Récolte manuelle fin octobre.
- **Vinification** : fermentation en cuves inox à t° contrôlée (18 °C), vin passerillé (vendanges tardives).
- **Élevage** : affinage en tonneaux de 1000 l.
- **Alcool** : 14 %
- **Couleur** : jaune intense.
- **Nez** : intense, de pêche jaune et d'abricot, avec un soupçon de vanille.
- **Bouche** : bel équilibre sucrosité/alcool, avec en finale une légère amertume.
- **Service** : 10-12 °C
- **Suggestions** : pâtisseries à base d'amandes (ex. cantucci), sur desserts glacés, à l'apéritif.
- **Prix** : 15,00 € (50 cl).