



Vue et luxe épurés au Capofaro Malvasia & Resort, sur l'île éolienne de Salina.

# Vins, luxe et sicilianité

MONUMENTS, SOLEIL ET PLAGES ONT FAIT DE LA SICILE UNE DESTINATION DE CHOIX. AUJOURD'HUI, SES VINS ET SA GASTRONOMIE SONT À L'ORIGINE DE SOMPTUEUSES INFRASTRUCTURES D'ACCUEIL.

TEXTE PIERRE THOMAS

**L**ORSQU'ON DIT SICILE, difficile de ne pas avoir les temples antiques à l'esprit: Ségeste et son théâtre qui trônent sur leur colline au milieu des forêts verdoyantes, et surtout Agrigente et sa vallée des temples qu'il faut visiter entre chien et loup, à l'heure où le soleil se couche et où les projecteurs illuminent les colonnes grecques. Mais certains penseront plutôt au commissaire Montalbano, ce grand amateur de bonne chère locale né de l'imagination de l'écrivain Andrea Camilleri... Car, oui, dans la profusion culturelle sicilienne, la table compte au même titre que les vestiges baroques ou antiques et la littérature. Les légumes locaux et les poissons arrosés d'huile d'olive, le verre de vin blanc ou rouge et la sieste permettent d'ailleurs à la Sicile de revendiquer, elle aussi, le fameux «régime crétois»!

Les vignerons siciliens ont bien compris qu'on vient sur leur île pour la gastronomie et le bien boire: ils revendiquent même l'étiquette de «continent» vitivinicole... Peut-être pour décoiffer les Italiens de la Botte qui n'imaginent pas y faire autre chose que des vacances balnéaires. Pourtant, l'œnotourisme est devenu une réalité. En vingt ans, les vins siciliens ont opéré une révolution copernicienne. Après les vignes plantées à large rendement grâce aux aides internationales d'après la Seconde Guerre mondiale où le chardonnay, le cabernet sauvignon et la syrah se taillaient la part du lion, les fiers Siciliens sont revenus aux vertus des cépages locaux, replantés et soigneusement vinifiés grâce à l'aide de l'Union européenne. Pas moins de 22 dénominations d'origine contrôlée recouvrent l'entier du vignoble, dont une seule DOCG (le haut du panier des

appellations italiennes): l'original Cerasuolo di Vittoria, composé des cépages rouges nero d'Avola et frappato. Mais, depuis 2012, la dénomination Sicilia DOC place sous son aile les meilleurs vins, mis en bouteilles sur place et non plus, comme jadis, envoyés en vrac, par bateaux entiers, à Gênes ou à Marseille, pour «renforcer» les vins du nord de l'Italie ou de la France (et même de la Suisse!).

## Palette de blancs et de rouges

Avec quelque 100 000 hectares de vignes, ce qui représente six fois et demie le vignoble suisse, la Sicile se place parmi les plus grandes régions vitivinicoles d'Italie. On y fait les vendanges depuis fin juillet (la chaleur se charge encore des airs du sirocco marocain) à fin octobre – sur les pentes de l'Etna où la vigne grimpe jusqu'à 1000 mètres d'altitude. La gamme des vins est impressionnante. Des blancs: secs (catarratto, inzolia ou grillo), liquoreux (zibibbo, le muscat d'Alexandrie, de Pantelleria, dont la culture est entrée au patrimoine immatériel de l'humanité en 2014, et la «malvasia delle Lipari») ou mutés (un regain d'intérêt pour les «marsala vergine»). Des rouges: nero d'Avola (le grand cépage local), perricone, nocera et les cépages de l'Etna (nerello mascalese ou cappuccio). Et aussi d'agréables rosés et mousseux.

La palette s'avère complète, du vin le plus commercial au vin le plus prestigieux. C'est ce que les journalistes-œnophiles du monde entier ont pu constater à Sicilia en Primeur, une grande dégustation organisée ce printemps par Assovini Sicilia, la force de frappe qui réunit depuis vingt ans une soixantaine de caves. Un exercice qui s'est déroulé face à la mer dans le complexe touristique le plus luxueux de l'île, le Verdura Golf & Spa Resort, à Sciacca, dédié aux amateurs de la petite balle. ●

## Dormir dans les vignes

### Locanda Gulfi Chiaramonte Gulfi

Près de Raguse, un hôtel de dix chambres et un restaurant dans un des domaines les plus originaux de Sicile où l'élevage des vins se fait en amphores de terre cuite.  
[www.gulfi.it](http://www.gulfi.it)

### Feudi del Pisciotto Wine Relais Nisemi

Le fief sicilien de l'éditeur de magazines Paolo Panerai, propriétaire du fameux domaine Castellare, dans le Chianti. Dix chambres, certaines aménagées dans d'anciennes cuves en ciment. Le grand luxe, au calme absolu, à la campagne, dans les collines entre Caltagirone, connue pour sa céramique, et Vittoria, berceau de la DOCG Cerasuolo di Vittoria.  
[winerelaisfeudidelpisciotto.com](http://winerelaisfeudidelpisciotto.com)

### Barone di Villagrande Wine Resort Milo (Etna)

Dans le parc naturel de l'Etna, une cave de 1727, une des premières de la région, et quatre chambres luxueuses, avec vue sur le vignoble en terrasse, tenues par un jeune couple sympathique.  
[www.villagrande.it](http://www.villagrande.it)

### Sirignano Wine Resort Monreale

Près de la ville d'Alcamo dont il ne faut pas manquer la très animée *passaggiata* du soir. Les dix chambres portent le nom de cépages locaux. Cours de cuisine et dégustation de vins.  
[www.sirignanowineresort.it](http://www.sirignanowineresort.it)

### Locanda del Castello Sciacca

Onze chambres dans un ancien moulin à huile (*frantoio*). Magnifique vue, produits typiques de la région et petits prix (50 à 90 euros).  
[www.hotellocandadelcastello.it](http://www.hotellocandadelcastello.it)

### Coste Ghirlanda Pantelleria

Au centre de l'île venteuse, pas très loin de la cave de la comédienne française Carole Bouquet, un lieu magique: restaurant et trois *dammusi*, ces cases en pierres volcaniques. Infos via l'adresse du site internet tout neuf: [costeghirlanda.it](http://costeghirlanda.it)

### Capofaro Malvasia & Resort (en photo ci-dessus) Ile éolienne de Salina

Face à la mer et dans les vignes. Vingt chambres, restaurant (avril-fin septembre).  
[www.capofaro.it](http://www.capofaro.it)