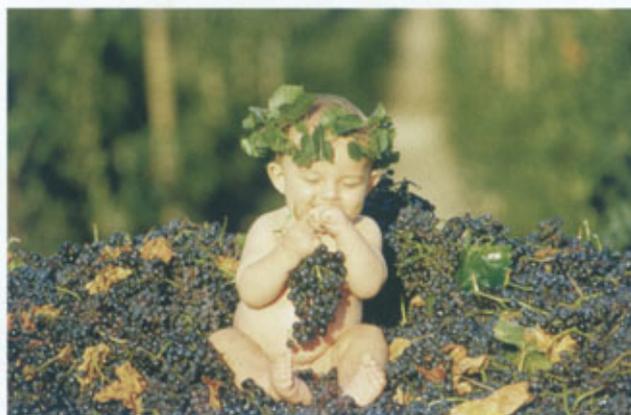


L'île aux vins

Au cœur de la Méditerranée, la Sicile peut se targuer d'une tradition vinicole vieille de plusieurs millénaires. Le nectar issu de ses vignobles est comme la terre qui l'héberge, capiteux, généreux et ensoleillé. Par Gérard de Jouy



Un peu d'histoire

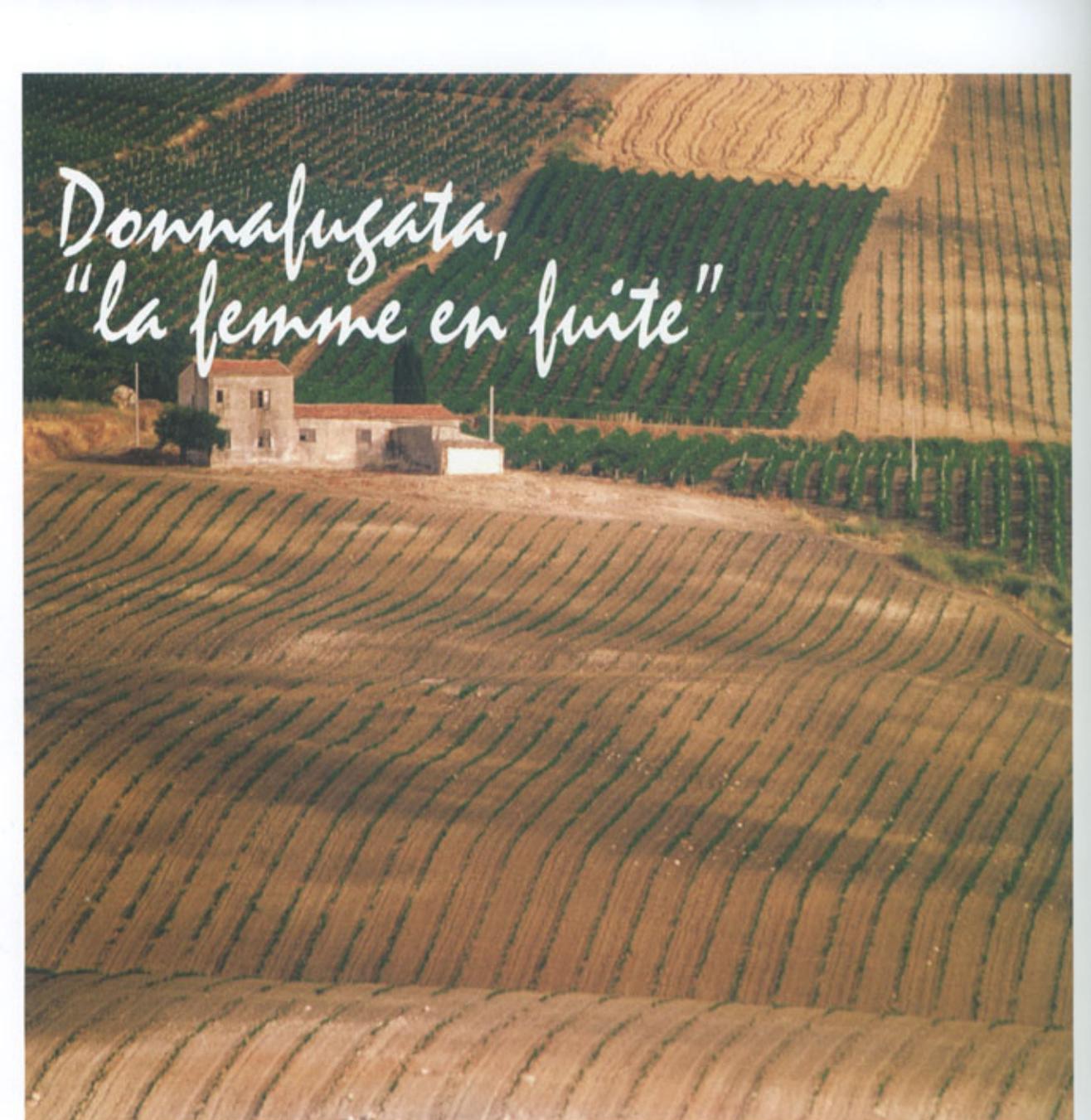
C'est aux Phéniciens, grands voyageurs, que l'on doit l'introduction du précieux breuvage dans toute la Méditerranée. Puis les Grecs arrivent en Sicile et font des autochtones de véritables experts en viticulture. Sous les Romains, la culture de la vigne garde son importance et c'est alors que naissent des crus qui existent encore aujourd'hui.

Par la suite le vin sicilien connaît des fortunes diverses avec l'arrivée des Barbares, des Arabes (qui restreignirent la production sans l'interdire),

des Vikings et des Espagnols. C'est avec ces derniers qu'au XVIII^e siècle eut lieu un véritable "boom" grâce à la commercialisation à grande échelle des vins de Marsala. Puis arrive une catastrophique épidémie de phylloxera qui détruit la moitié des vignobles. Il faut attendre la fin de la deuxième guerre et l'arrivée du marché commun pour que reprenne une véritable activité. Une politique intelligente redonne aux vins de l'île une qualité et une diffusion jamais atteintes que beaucoup appellent le "miracle sicilien".



Ici, l'une des vignes de la société viticole Planeta. À droite, le petit dernier des propriétaires de Donnafugata commence avec talent son apprentissage du vin.



Donnafugata, "la femme en fuite"

Le nom "Donnafugata" (la femme en fuite) fait référence à l'épouse de Ferdinand IV de Bourbon qui, au début du XIX^e siècle s'enfuit de la cour de Naples pour se réfugier en Sicile devant l'arrivée des troupes napoléoniennes. Les caves de Donnafugata naissent en Sicile d'une famille qui a toujours cru dans les extraordinaires potentia-

lités oenologiques de ses terres et qui compte 150 ans d'expérience dans les vins de qualité. Giacomo Rallo et son épouse Gabriella ont donné vie en 1983 à l'aventure Donnafugata. Celle-ci commence dans les historiques caves de famille à Marsala et dans les vignes de Contessa Entellina au cœur de la Sicile occidentale, pour ensuite s'étendre jusqu'à l'île de Pan-

telleria. C'est surtout sur cette dernière qu'a été réimplanté le trésor de Donnafugata : le Zibibbo.

En 1999, la société demande une recherche au professeur Mario Fragoni, expert en viticulture. Il s'agit, à partir d'une ancienne vigne, de faire renaître une espèce de raisin probablement importée par les Arabes lorsqu'ils envahirent l'île. Depuis le "muscat d'Alexandrie"

ou Zibibbo a pu renaître de ses cendres et donne aujourd'hui un vin, le Ben Ryé, d'une qualité exceptionnelle dont le raisin ne peut être cultivé qu'à Pantelleria en raison du climat très venteux et chargé de sels marins de l'île.

Donnafugata

Tél.: +39 0923 724 200

www.donnafugata.it



À gauche, les vignes de Contessa Entellina où se trouvent les caves de vinification, cœur de Donnafugata. Ci-dessus, les vignes descendent jusqu'à la mer dans l'île

de Pantelleria. En haut, vendanges nocturnes. En dessous, un dammuso (habitation locale) à Pantelleria. Ci-dessous, quatre très grands vins produits par la

société. Ils sont tous issus de la variété Ansonica, qui est un raisin blanc typiquement sicilien. L'étiquette reprend toujours le visage de "la femme en fuite".

