

Italie

Pantelleria l'héroïque

Située au sud-ouest de la Sicile, cette île montagneuse mène la vie dure aux vignerons, leur opposant un climat brûlant et des sols ingrats. Mais ils l'ont façonnée pour y produire un liquoreux hors du commun.

En septembre 2014, Pantelleria accueillait Passitaly, le festival des vins méditerranéens de passerillage, pour faire valoir son dossier d'inscription à l'Unesco. L'île aurait pu demander le classement de tout son paysage : 8 300 ha escarpés, sillonnés de kilomètres de murs en pierre sèche retenant des terrasses. Mais elle a préféré présenter son humble alberello ou gobelet semi-enterré au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pour les Îliens, l'alberello représente leur agriculture héroïque, capable d'obtenir des récoltes à force de travail et malgré des conditions climatiques extrêmement difficiles.

Sur ces rochers plus proches de la Tunisie que de la Sicile, les vents agressent la végétation, perturbent floraison et fécondation. Le sirocco brûlant assèche les feuilles. Le vent de sable blesse les fruits. Pour protéger leurs orangers, les habitants ont érigé des tours en pierre sèche nommées jardins arabes.

Avec l'alberello (arbrisseau), ils ont appliqué le même principe à la vigne. Les pieds sont conduits en gobelet très bas et semi-enterré, si bien que les sarments touchent le sol, à la mode antique. Le raisin est à l'abri des vents, mais pas des dents des lapins. Chez Donnafugata, un des principaux domaines de l'île, des palissades en bambou protègent



DANS CE VIGNOBLE EN TERRASSES, aucun travail n'est mécanisable et les murs doivent être constamment entretenus. Antonio Rallo (ci-contre), propriétaire du domaine Donnafugata, estime le nombre d'heures de travail au triple de la normale. PHOTOS : P. BOURGAULT

une partie des 68 ha du vignoble. Autre souci, la sécheresse. Il pleut seulement 300 mm en hiver et presque pas durant les autres saisons. Le sable ne retient pas l'eau et aucune source ne permet d'irriguer. L'eau nécessaire aux plantes vient d'un phénomène insolite : les murs des jardins arabes et les trous dans lesquels sont plantés les pieds de vigne forment autant de microclimats où l'humidité marine se condense le matin. La vigne boit par les feuilles, paraît-il. Dans ce vignoble en terrasses, aucun travail n'est mécanisable. Les murs doivent être constamment entretenus. Antonio Rallo, propriétaire du domaine Donnafugata, estime le nombre d'heures de travail au triple de la normale : « Notre domaine de 68 ha occupe 20 employés permanents, rien qu'au vignoble et au chai, hors embouteillage. » L'eau coûte cher également. Elle vient de l'usine de dessalement à un prix prohibitif. « Ma facture annuelle est de 35 000 € pour vinifier 1 800 hl ! », ajoute Antonio Rallo, soit 0,20 € d'eau pour produire un litre de vin. « En cas de panne, la pièce défectueuse est acheminée en bateau ou en avion, mais le vent de sable peut nous isoler plusieurs jours. Nous devons posséder chaque machine en double. Ici, tout est plus difficile qu'ailleurs. »

Autre acteur majeur sur l'île : Pellegrino. Cette entreprise achète

chaque année 18 000 quintaux de raisin à 350 cultivateurs, soit 70 % de la production de l'île, au prix maximum de 1 €/kg. « Nous injectons deux millions d'euros dans l'économie locale », estime Emilio Ridolfi, directeur commercial. Comme Donnafugata, Pellegrino bénéficie d'une dérogation pour embouteiller en Sicile.

L'île produit presque exclusivement du vin blanc, à partir du muscat d'Alexandrie, dénommé ici zibibibo. La vendange se déroule de début août, pour les vins secs, à fin septembre. Le passito de Pantelleria requiert de nombreuses manipulations : cueillies à surmaturité, les grappes sèchent



CHEZ DONNAFUGATA, les raisins issus des 68 ha de vignes sont triés à l'entrée du chai. Par dérogation, le vin sera embouteillé en Sicile.





POUR LES PROTÉGER DES VENTS BRÛLANTS, les pieds de vignes sont taillés en gobelet semi-enterrés. Pour leurs orangers, les habitants ont érigé des tours en pierre sèche nommées jardins arabes.



LE PASSITO DE PANTELLERIA requiert de nombreuses manipulations : cueillies à surmaturité, les grappes séchent sous serre ou à l'air libre, posées sur une bâche, durant 15 à 20 jours. Le raisin passerillé est ensuite égrappé à la main.

sous serre ou à l'air libre, posées sur une bâche, en 15 à 20 jours. Le raisin passerillé est ensuite égrappé à la main, impossible d'utiliser l'égrappoir. On l'ajoute petit à petit au moût, en début de fermentation. Les raisins

les plus précoces, ceux des vignes côtières, vont au passerillage. Les raisins récoltés en altitude ou sur les terroirs plus frais donneront le moût auquel on ajoute les baies confites.

À chacun son dosage. Tandis que chez Cantina Basile, Fabrizio Basile verse 20 à 30 kg de raisins passerillés pour 100 l de moût, Antonio Rallo, chez Donnafugata, en ajoute jusqu'à 75 kg pour le Ben Ryé, sa cuvée haut de gamme. Durant la fermentation alcoolique, un chapeau flotte. Après 20 à 30 jours de fermentation – jusqu'à 3 mois pour le Sole d'Agosto –, les cuves sont pressées. « 100 kg de raisin donnent 12 à 20 l de ce vin de niche », insiste Salvino Gorgone, chez Dietro l'Isola.

Le travail est trois fois plus important pour un rendement trois fois moindre. Le passito de Pantelleria demande donc dix fois plus de main-d'œuvre qu'un vin classique – d'où son prix, de 20 à 50 € la bouteille de 50 cl.

Bien qu'il renferme 120 à 200 g/l de sucres résiduels, ce vin garde de la fraîcheur. Et le passerillage hors souche a généré de nouveaux arômes : figues, dattes, miel, abricots, pruneaux, réglisse ou caramel. Attention, il ne faut pas confondre le passito di Pantelleria avec le zibibbo liquoroso ou passito liquoroso, muté par ajout d'alcool, qui

coûte seulement 10 ou 15 € la bouteille de 0,75 cl.

Excepté pour Donnafugata et Pellegrino, qui produisaient du passito avant le décret d'appellation, la mise en bouteille doit obligatoirement s'effectuer sur l'île. Même Salvatore Calogero Mannino, viticulteur et ancien ministre de l'Agriculture, a dû se plier à la règle.

Tant d'originalité a attiré une

star : l'actrice Carole Bouquet. Elle possède une cave miniature sur l'île pour vinifier et embouteiller 50 hl. Elle a acheté 5 ha de vignes et embauché leur ancien propriétaire pour les cultiver et pour vinifier. Ici, tous apprécient « l'ambassadrice du passito de Pantelleria dans le monde des célébrités », comme la qualifie le maire, Salvatore Gabriele.

PIERRICK BOURGAULT



MINIATURE ET RUTILANT, le chai de Carole Bouquet vinifie et embouteille 50 hl par an. L'actrice a acheté 5 ha de vignes et embauché leur ancien propriétaire pour les cultiver et les vinifier. Ici, tous apprécient « l'ambassadrice du passito de Pantelleria dans le monde des célébrités », comme la qualifie le maire, Salvatore Gabriele.

Au Patrimoine de l'humanité

Le 26 novembre, l'Unesco a inscrit l'alberello de Pantelleria au Patrimoine immatériel de l'Humanité. Pour obtenir ce classement, les politiques et la filière ont insisté sur les aspects culturels, identitaires et ethnographiques de cette pratique agricole. Tous espèrent qu'elle se perpétuera. Car la récolte s'est écroulée de 350 000 q de raisin vers 1980 à 30 000 q aujourd'hui et l'on estime que la superficie de vigne cultivée a chuté de 5 000 ha à 500 ha. Avec le classement à l'Unesco, Pantelleria veut se ressaisir. « À travers la promotion du passito, nous voulons développer notre île, sa culture, son tourisme. Nous voulons souligner le talent de nos vignerons qui pratiquent une viticulture héroïque », déclare Salvatore Gabriele, le maire de Pantelleria et de ses 7 850 habitants.