

# Le vignoble de **Pantelleria** au Patrimoine immatériel de l'UNESCO

Par Jacques **ORHON**  
Texte et photos

Les vignobles en terrasses de Pantelleria (Passitaly)



*Depuis le temps que je connais la perle noire de la Méditerranée à travers son passito, j'ai enfin arpenté ses vignes de zibbibo de long en large, en me laissant porter par les vents qui la décoiffent depuis toujours. Réputée pour son magnifique nectar, l'île sicilienne vient d'être inscrite sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.*

### LA VITE AD ALBERELLO

**M**ais contrairement aux sites viticoles renommés de Saint-Émilion, de la vallée du Douro, de la Wachau (en Autriche) et des Langhe du Piémont, inscrits au Patrimoine mondial, c'est le type de viticulture pratiquée à Pantelleria qui a été retenu. Je présente ici une partie du texte officiel de l'Unesco qui résume bien l'esprit de transmission d'une culture, esprit qui a joué en faveur de sa reconnaissance internationale. «La pratique traditionnelle de la culture de la vigne taillée en gobelet (vite ad alberello) se transmet depuis des générations dans les familles de viticulteurs et de fermiers de l'île méditerranéenne de Pantelleria. La terre est préparée en nivelant le sol et en creusant un trou où sera plantée la vigne. Le sarment principal de la vigne est ensuite soigneusement taillé de façon à produire six branches et à former un buisson organisé de manière radiale. Les raisins sont ensuite cueillis à la main au cours d'une manifestation traditionnelle qui commence fin juillet. Les viticulteurs et les fermiers de Pantelleria, hommes et femmes, pratiquent la vite ad alberello dans des conditions climatiques difficiles. Les connaissances et les compétences des détenteurs et des praticiens sont transmises au sein des familles, oralement dans le dialecte local et par la pratique. Les habitants de Pantelleria continuent de s'identifier à la viticulture et se battent pour préserver cette pratique.»

La vigne est taillée en gobelet. (Passitaly)



Le zibbibo ou muscat d'Alexandrie

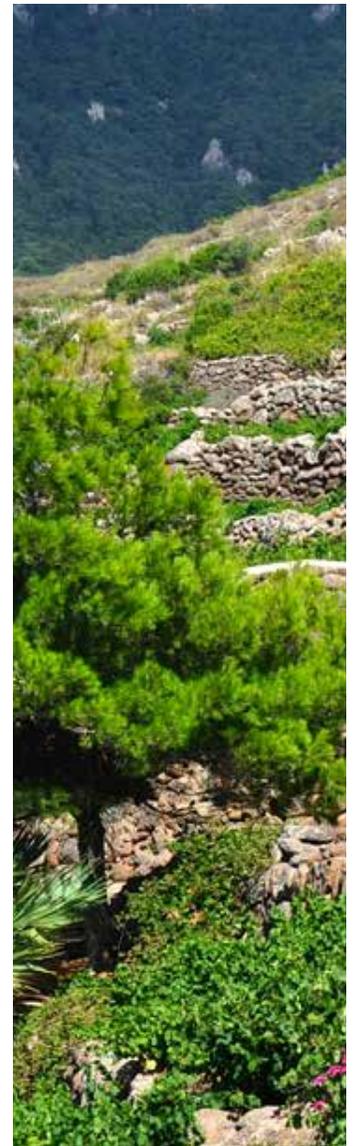
Les raisins sont cueillis à la main sur une vigne plantée en buisson.



C'est ce que nous avons pu constater pendant cinq jours dans le cadre de l'événement Passitaly qui se tenait en septembre 2014 au Castello Barbacane, et au cours duquel nous avons écouté de nombreux intervenants dont le passionné et coloré maire du village, Salvatore Gabriele, qui s'est posé en ardent défenseur de cette ultime et légitime certification. C'est en se rendant sur des sites archéologiques, en visitant les fameux dammisi (habitations cubiques typiques de l'endroit) en compagnie d'un architecte, en allant sur le terrain au moment des vendanges, et en participant à de nombreuses dégustations, que nous avons pu saisir tout ce qui fait la forte identité et l'immense héritage culturel de Pantelleria.



Chez Donnafugata, les raisins sont mis à sécher sur des toiles dans des serres



## UN PEU D'HISTOIRE

Il faut remonter aux alentours de 700 av.J.-C. pour voir les Phéniciens, s'installer sur cette île et bâtir de nombreuses fortifications. Grâce à sa position stratégique, elle sera convoitée notamment par les Romains, les Normands et les Arabes qui vont la conquérir en 700 (après J.-C.) et lui donner son nom : Bent El Riah qui signifie Fille des vents, pour devenir en italien Pantelleria. Plus près de nous, elle jouera un rôle important lors de la Seconde Guerre mondiale.

## LA PERLE NOIRE DE LA MÉDITERRANÉE

Plus proche de la Tunisie (70 km) que de la Sicile (85 km environ), l'île de Pantelleria, qui dépend de la province de Trapani, est surnommée ainsi à cause de son sol d'origine volcanique. Connue pour sa situation stratégique particulière, et de plus en plus fréquentée par les producteurs siciliens comme par certains membres du jet set, Pantelleria est dotée, il faut bien le reconnaître, d'un vignoble original. Le zibbibo (nom arabe du muscat d'Alexandrie), chauffé par un soleil intense, donne ici un des plus beaux vins doux d'Italie. C'est nul autre que le regretté Marco de Bartoli qui m'a fait connaître, il y a près de vingt-cinq ans, les plaisirs de ce divin nectar. C'était à Samperi, tout près de Marsala.

## VINIFICATION

Pour produire le rare passito, le vin le plus recherché, les raisins qui peuvent être cultivés sur des terrasses face à la mer, sont mis à sécher pendant 2 à 3 semaines en plein air sur des toiles ou des nattes. Ils peuvent être placés dans des serres, comme chez Donnafugata, et les bandes de raisins sont retournées quotidiennement pour éviter l'humidité. Le rendement est très bas (28 hl/ha) et la fermentation durera entre 30 et 40 jours. L'œnologue piémontais Donato Lanati, que nous avons rencontré sur place, nous expliquait que tout réside dans le subtil assemblage de raisins passerillés sur souche et de raisins séchés après avoir été cueillis.

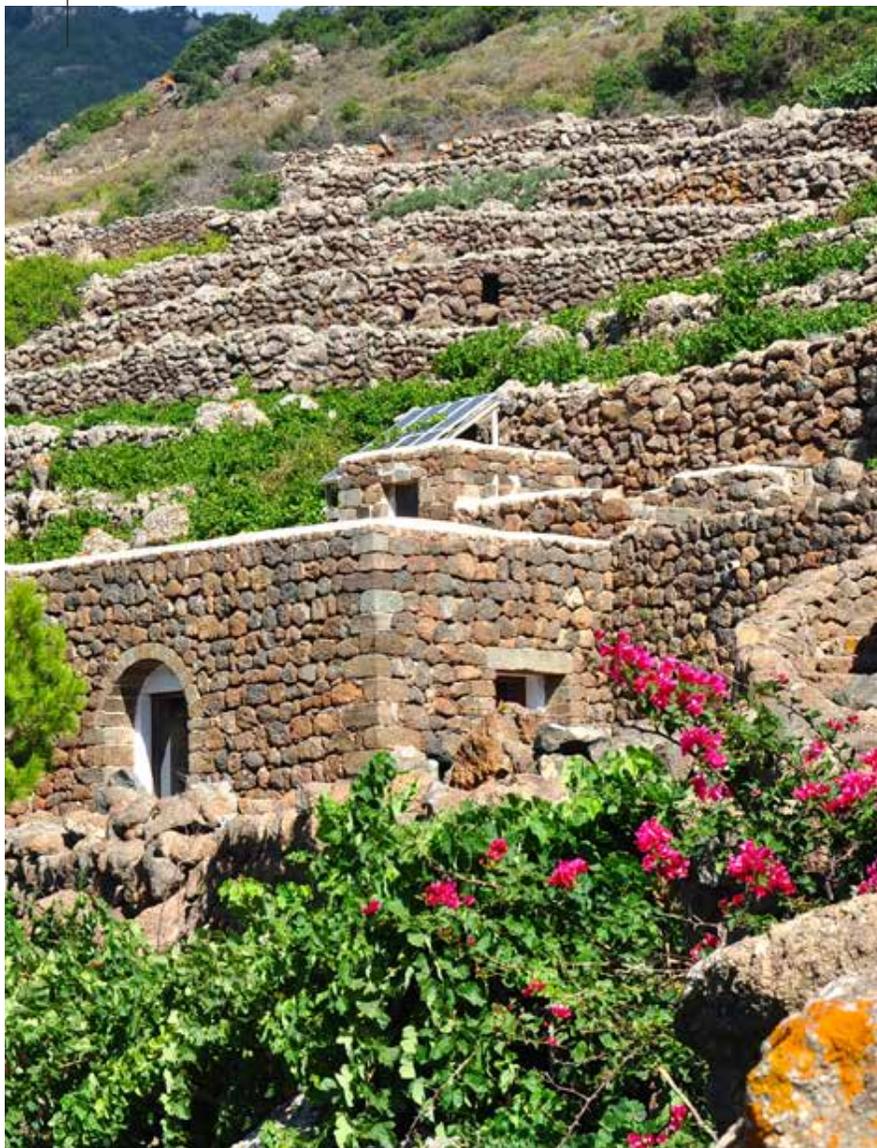
## LES PRODUCTEURS

Parmi tous les vins dégustés et les producteurs rencontrés, on peut citer sans se tromper (entre parenthèses les principales cuvées de passito) : Abraxas, Basile (Shamira), Coste Ghirlanda (Alcova), D'Ancona (Cimillya), De Bartoli (Sole d'Agosto et son succulent Bukkuram qui signifie en arabe Père de la vigne), Donnafugata (voir plus bas), Gorgone (Dietro l'Isola), Murana (Mueggen), Carlo Pellegrino (Nes; qui fait du bon et du moins bon mais vinifie quand même 70 % du vignoble de l'île). Quant à l'actrice Carole Bouquet, nous avons dégusté son excellent Sangue d'Oro, chez elle, (une belle petite cave très bien équipée) au bouquet raffiné de crème brûlée et de zestes d'orange, et à l'élégance comparable à celle de sa jolie propriétaire.

Les raisins sont mis à sécher sur des toiles à même le sol



Les dammusi typiques de Pantelleria



## DONNAFUGATA

Pour la connaître depuis longtemps, je tiens la sympathique famille Rallo, propriétaire de Donnafugata, en très haute estime. Quant on a pris le temps d'échanger avec les parents Gabriella et Giacomo, dans leur propriété de Contessa Entellina, on comprend mieux le dynamisme et la vision à long terme qui animent le fils Antonio et sa sœur Jose. La vraie classe, qui conjugue la simplicité et la meilleure qualité, est habituellement au rendez-vous, que ce soit dans l'accueil, avec leurs étiquettes, leur souci de l'environnement, l'huile d'olive... et bien entendu leurs vins (Anthilia, La Fuga, Vigna di Gabri, Chiarandà, Sherazade, Sedàra, Tancredi et Mille e una Notte entre autres) qui expriment la véritable personnalité des terroirs siciliens. À Pantelleria, il suffira de parcourir leurs 68 ha de vignes, cultivées pour la plupart en terrasses battues par le vent, à une altitude variant entre 20 et 400 mètres, pour comprendre la signification de ce qu'on appelle la viticulture héroïque. Et pour avoir dégusté une bonne partie de ce qui se produit en passito, on peut dire que leur Ben Ryé fait l'unanimité. Élaboré en cuve uniquement à partir de plusieurs tris successifs, comme à Sauternes, les raisins séchés sont ajoutés au moût frais pendant la macération

et la fermentation, afin de garder toute l'élégance possible. Si j'ai décelé dans les plus jeunes des notes miellées et florales (fleur d'orange et lavande), et des saveurs d'abricot, les plus âgés (2006 et 2004) explosent littéralement en parfums d'orange, de pain d'épices, de pâte de fruit, d'épices douces et de figue séchée. Et tout est finesse en bouche, fraîcheur, longueur et distinction ! Une bonne nouvelle : disponible à la SAQ, cinq beaux dollars de moins que dans une boutique à Marsala.

## GOURMANDISES

La cuisine à Pantelleria est des plus savoureuses. Soulignons tout d'abord les câpres, l'autre spécialité de l'île que nous avons eu la possibilité de découvrir, et de goûter à maintes reprises, dans les salades mais aussi avec le tuma, un fromage frais accompagné d'origan. L'un des incontournables reste le couscous à base de poissons, tels que le dentice ou l'espadon, ou de fruits de mer, coquillages et crustacés, qui sont évidemment légion. Enfin, avec le passito, après avoir été servi en apéritif, il sera délicieux avec des fromages à pâte persillée, des gâteaux secs aux amandes, des tartes aux abricots, ou tout simplement pour la méditation...

## Pantelleria en bref

**Pour se rendre à Pantelleria :** En bateau de Trapani, mais aussi vols réguliers à partir de Rome, Palerme ou Trapani en Sicile

**Longueur :** 14 km

**Largeur :** 8 km

**Point culminant :** Montagna Grande (836 m d'altitude)

**Villages principaux :** En plus de Pantelleria, Khamma, Mulini, Rekhale, Bukkuram, Gadir, Ghirlanda, Scauri

**Des sites à ne pas manquer :** Le sauna naturel de Benikulà ; le lac de Venere ; les sites archéologiques.

**Superficie du vignoble :** 500 ha environ

**Encépagement :** Zibbibo (muscat d'Alexandrie ou muscat à gros grains) principalement

**Pantelleria bianco :** Robe jaune paille, doucereux et léger en alcool

**Moscato di Pantelleria :** Du jaune paille clair au jaune doré, arômes typiques du cépage, plus ou moins doux

**Passito di Pantelleria :** Vin plus riche, plus sucré et plus concentré, avec des notes de miel, d'abricot séché, de figue et de raisins très mûrs **VV**