

CATANE

PORTE D'ENTRÉE DE LA SICILE VINICOLE

Benanti, Etna



Catane

Photo : istockphoto, Mapa74



Vallée des Temples, Agrigente



Antonio Rallo, Donnafugata

Photo : Donnafugata, Fabio Gambina

Située sur la côte est de la Sicile, au pied de l'Etna, la ville de Catane a de quoi charmer, avec son style baroque, ses sympathiques restos et son incroyable marché de poisson. Mais Catane, c'est aussi la porte d'entrée idéale pour découvrir le vignoble sicilien, en pleine expansion, et qui produit des vins de caractère, dont un nombre croissant se retrouvent à la SAQ. Tour d'horizon.

TEXTE ET PHOTOS ANNE-LOUISE DESJARDINS ET LAURENT J. LAVIGNE

LA RÉVOLUTION DES VINS SICILIENS

Il faut dire que depuis une douzaine d'années, les vins siciliens ont pris du galon, grâce à des recherches viticultrices de pointe, au choix de réduire les rendements pour augmenter la qualité, à des techniques de vinification modernes et à de jeunes vignerons audacieux qui ont fait le pari de la qualité, tout en donnant une place de choix aux cépages indigènes. Sur une cinquantaine de variétés, les principaux sont : carricante, grillo, catarratto et grecanico (blancs); nero d'avola, frappato, inzolia et perricone (rouges). En outre, les flancs du mont Etna, qui culmine à 3200 mètres à deux pas de Catane, sont un terroir d'une qualité exceptionnelle, pris d'assaut par les meilleurs producteurs siciliens (et par plusieurs grands noms venus d'ailleurs!).

DEPUIS 2012, LES VINS DOC DE
L'ÎLE SONT REGROUPÉS SOUS LE LABEL
DOC SICILIA, AVEC 73 ÉTABLISSEMENTS
VINICOLES.

On est bien loin des gros rouges teinturiers des années 70! La Sicile compte aujourd'hui 250 000 acres de vignobles, avec plus d'une vingtaine de DOC (*Denominazione di Origine Controllata*), dont celles de marsala, siracusa, melfi, etna, noto et vittoria, et compte, depuis 2005, une DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*), soit cerasuolo di vittoria. Celle-ci produit des vins rouges qui doivent contenir au moins 50 % de nero d'avola et 30 % de frappato. Enfin, depuis 2012, les vins DOC de l'île sont regroupés sous le label DOC Sicilia, avec 73 établissements vinicoles. Créé à l'initiative d'Antonio Rallo, de Donnafugata, ce label a pour but de façonner une identité régionale forte, tout en facilitant l'œnotourisme.



Etna



La Fontana dell'Elefante, Catane



Noto



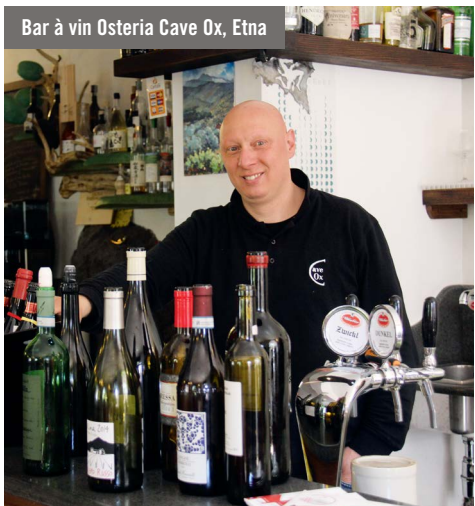
Piazza del Duomo, Catane



Vittoria



Barone di Villagrande, Etna



Bar à vin Osteria Cave Ox, Etna

FROM CATANE, WITH WINE

À cet effet, Catane est la ville idéale pour établir son camp de base et explorer vignobles, sites historiques ou plages. Elle est située sur la côte est, en bordure de la mer Ionienne, entre Taormine et Syracuse, à une heure de route de Vittoria et Noto. Au départ de Catane, on voudra faire des randonnées d'une journée dans les vignobles et bistrots de l'Etna, visiter les somptueuses ruines gréco-romaines de Taormine, découvrir Syracuse, Noto et Vittoria. Un peu plus loin, le nord-ouest de l'île a aussi beaucoup à offrir, avec Sciacca, Sambucca di Sicilia, Menfi et Marsala. L'office de tourisme sicilien fournit d'excellentes informations qui permettent d'unir œnotourisme et découverte de sites d'intérêt.

Seconde ville sicilienne en importance, après Palerme, qui est le centre administratif et politique, Catane symbolise la *dolce vita*, avec son ambiance animée et multiethnique de cité universitaire, sa vie culturelle riche et son évidente passion pour l'histoire. En 1693, un tremblement de terre détruisit la majeure partie du centre-ville, et quelques années auparavant, une éruption de l'Etna l'avait enterré sous les cendres. Pour protéger la population, on reconstruisit dans un style baroque robuste et coloré, avec une grande place centrale et des édifices distancés les uns des autres. Il en ressort une impression d'espace et de lumière assez unique en Europe.



Collège Santa Maria dell'Elemosina, Catane



Marché de poisson, Catane

La piazza del Duomo constitue le cœur du centre-ville. S'y trouve la Fontana dell'Elefante, dont l'éléphant fait de lave et de calcaire fut créé lors des invasions romaines. À l'instar de toute la Sicile, Catane a connu son lot d'invasisseurs (grecs, romains, arabes, normands, espagnols), avant d'être libérée par Garibaldi, au XIX^e siècle. Selon la légende, l'obélisque de la fontaine protégerait la ville des éruptions intempestives de l'Etna. On peut aussi visiter la magnifique Cattedrale di Sant'Agata et l'université de Catane, avec ses superbes bâtiments anciens; du côté sud-ouest du square, la Fontana dell'Amenano délimite l'entrée du marché de poisson. Ouvert chaque matin de la semaine, c'est un lieu haut en couleur, à visiter absolument! Tout autour, se trouvent de sympathiques cafés et restos.



Antonio Benanti, Benanti



Arancini



Osteria 4 Archi, Etna

BIEN MANGER À CATANE

Le menu des restaurants environnants affiche des produits de la mer d'une fraîcheur inégalée : pieuvre rôtie, escargots, palourdes, poisson grillé. La ville est aussi reconnue pour sa cuisine de rue. La légende veut que les *arancini*, ces exquises boulettes de riz farcies, puis frites, aient été inventés à Catane par des marchands ambulants arabes. On attribue aussi la naissance du *gelato* à Catane, tout comme le Bellini, ce populaire cocktail à la pêche créé en l'honneur du compositeur, natif de la ville. Un peu partout, on trouvera aussi des *chiosci*, ces bars à jus qui servent de rafraîchissantes boissons aux fruits frais. La ville est réputée pour ses glaces et sorbets. En route vers l'Etna, à une trentaine de minutes de la ville, rendez-vous chez Pasticceria Spinella, qui offre des granités et des *gelati* surprenants et délicieux. Si les vendeurs de rue servent souvent des sandwichs à la viande de cheval, on en propose aussi une version cuite sur charbon de bois. Mais le plat le plus typique de Catane, ce sont les *pasta alla Norma* (plat nommé d'après l'opéra de Bellini), de longs macaronis à l'aubergine, à la tomate et à la ricotta salate (salée), avec beaucoup de basilic. Simple et exquis!

QUELQUES RESTOS

L'un des meilleurs restos de poisson est la Pescheria Fratelli Vittorio, propriété de pêcheurs située au marché, dont les spécialités comprennent antipasti de fruits de mer, soupe aux fruits de mer et sardines rôties. Faites un arrêt à l'Osteria Filomena, près du joli parc-jardin Bellini. Vous y goûterez une cuisine authentique : pâtes *vongole*, toasts aux oursins, poisson rôti et excellent choix de vins siciliens, présentés par des serveurs d'expérience.

Autre bonne table, membre du mouvement Slow Food : Me cupari turiddu, dont le propriétaire est fier de son lien avec les producteurs locaux. Au menu : déjeuners santé, foccacia, salades, rouleaux de poisson et un pain délicieux, le *mafaldaor pagnotta*, fait d'un blé ancien et garni de viandes froides ou de *braciola*, ces fines tranches de bœuf grillé. Chez Ostello, vous jouerez des coudes avec des étudiants et des profs de l'université pour manger couscous, burgers et pizza. Parfait pour un midi pressé, avant d'aller visiter les vignobles de l'Etna et ses jolis villages.

L'ETNA, INCONTOURNABLE!

L'Etna vinicole est un *must* pour tout œnophile! Chez Benanti, les jumeaux Antonio et Salvino poursuivent l'œuvre de leur père Giuseppe, un précurseur qui a su reconnaître dès 1988 la qualité de ce terroir unique et difficile, avec ses pentes abruptes, son sol d'argile et de roches volcaniques et les soubresauts de température du volcan le plus actif d'Europe! Les Benanti élaborent des vins rouges racés au fort potentiel de garde, qui évoquent d'excellents pinots noirs bourguignons, avec nero mascalese et cappuccio, qui poussent à 760 mètres d'altitude. Profitez de votre tournée sur le flanc nord pour essayer le bar à vin Osteria Cave Ox, à Castiglione di Sicilia, qui offre une sélection de vins de l'Etna et d'excellentes pizzas, ou l'Osteria 4 Archi, membre du mouvement Slow Food. Autre arrêt incontournable dans le même secteur : le domaine historique Barone di Villagrande, où l'on peut s'offrir une dégustation commentée ou passer quelques jours dans l'une des luxueuses chambres d'hôte.



visitsicily.info • winesofsicily.com • assovinisicilia.it



Cusumano, Agrigento



Planeta, Sambucca di Sicilia



Amphores, COS, Vittoria

D'AUTRES DOMAINES SICILIENS À CONNAÎTRE

On voudra aussi découvrir les vins de la famille Planeta, qui ne cesse de faire parler d'elle pour son approche innovante. Les cousins Alessio et Santi Planeta expérimentent diverses techniques avec génie depuis 1995, mêlant cépages autochtones et internationaux, comme le chardonnay ou la syrah. La famille a six vignobles dans cinq secteurs différents, incluant le nord de l'Etna, où elle cultive le cépage blanc carricante.

Plus au sud, à Vittoria, plusieurs vignerons contribuent à doter la Sicile d'une réputation d'excellence. On pense à Arianna Occhipinti, du domaine Occhipinti, à son oncle Giusto et à son associé Giambattista Cilia, de chez COS. Ces passionnés produisent des vins naturels et biologiques, avec des raisins vendangés à la main et des levures indigènes; COS a délaissé les fûts de chêne français au profit du béton (plus neutre) et des amphores de poterie semblables à celles des Grecs anciens. Non loin de là, à Noto, plusieurs vignobles valent aussi le détour, dont le superbe domaine Zisola, propriété de la célèbre famille toscane du vin Mazzei. Pour casser la croûte, nous vous recommandons chaudement deux excellents bistrots du secteur : Sikélia, à Vittoria, et Beda Mattri, à Noto.

COUP DE
CŒUR DE
LA RÉDAC



**Donnafugata Anthilia
2016**
Vin blanc
Italie
Code SAQ : I0542137
17,45 \$

APP

Voir une suggestion
supplémentaire ainsi que
les commentaires de la
rédac sur l'application
gratuite *Exquis mag* pour
iPhone, iPad et Android.



Domaine Zisola, Noto



Donnafugata, Marsala



Vallée des Temples, Agrigento



Baglio Tasca d'Almerita

À VITTORIA, PLUSIEURS VIGNERONS CONTRIBUENT À DOTER LA SICILE D'UNE RÉPUTATION D'EXCELLENCE.

Chez Donnafugata, l'un des établissements vinicoles siciliens les plus connus, et dont les installations sont situées dans la ville de Marsala (au nord-ouest), la famille de José et Antonio Rallo produit 200 000 caisses de vin principalement à partir des raisins qui poussent sur l'île voisine de Pantelleria. Avec le zibbito, une variété rare sauvée de l'oubli par la famille dans les années 90, les Rallo produisent le vin fortifié Ben Ryé. Donnafugata récolte aussi ses raisins la nuit pour préserver leurs qualités aromatiques. L'entreprise possède d'autres parcelles à Vittoria et sur les pentes de l'Etna. Excellente expérience agrotouristique, avec jumelages mets et vins!

Du côté d'Agrigento, où se trouvent les ruines grecques de la vallée des Temples (à visiter!), la coopérative Canicatti s'efforce depuis 1969 de créer un porte-folio de vins accessibles et de qualité qui reflètent le travail de ses 480 membres viticulteurs. Cusumano est un autre excellent domaine familial de deuxième génération, dirigé par les frères Alberto et Diego, avec 500 hectares dans cinq régions, dont l'Etna. Ses vins incarnent le modernisme sicilien allié au respect des cépages anciens, dont le nero d'avola et l'inzolia. Et c'est sans compter tous les autres domaines vinicoles, dont la plupart accueillent les visiteurs avec plaisir (souvent sur réservation) : des magnifiques terres de Tasca d'Almerita (et son adorable hôtel), à l'accueil chaleureux de Baglio del Cristo di Campobello, en passant par Caruso & Minini ou Baglio di Pianetto, situé dans un environnement spectaculaire, avec auberge de charme. Aucun doute : la viticulture permet une expérience agrotouristique et gourmande de plus en plus riche et variée sur cette île ensoleillée de 25 700 kilomètres carrés!