



● L'hôtel Dream avec ses différents pavillons construits dans le style des anciennes maisons de l'île - les dammusi.

Pantelleria

La fille du vent

PAR EMANUELE PELLUCCI
TEXTE ET PHOTOS

Vue du ciel, la première impression est magnifique : les vignes plantées en terrasses, les plantations de câpres, les maisons typiques (dammusi), entourées d'une mer cristalline. À l'époque où l'île était contrôlée par les Arabes, on l'appelait la «fille du vent».

Au moment d'atterrir sur le tarmac du petit aéroport situé en hauteur, les pilotes doivent être prudents car la piste est très courte. Et comme il y a fréquemment des vents très forts, l'avion doit faire demi-tour, et si la mer est trop agitée, les bateaux n'arrivent pas au port. Nous voici à Pantelleria, la petite île qui se trouve au milieu du détroit de la Sicile, plus proche de la côte tunisienne que de l'italienne. Son histoire remonte à peu près à 5 000 ans et, au cours des siècles, l'île a connu la présence des Sésiotés, des Romains, des Arabes et des Normands avant d'intégrer le royaume d'Italie. Avec une superficie de 83 km², Pantelleria est la cinquième île d'Italie en superficie après la Sicile, la Sardaigne, l'Île d'Elbe et Saint

Antioco. D'origine volcanique, sa hauteur maximale est représentée par la «Montagna Grande» (836 mètres d'altitude). Au-delà de sa nature volcanique, sa structure morphologique est due également au travail de l'homme : en effet, les aspérités du terrain ont provoqué d'importantes transformations du territoire. Pour en témoigner, il n'y a qu'à observer les stratifications et les murets de pierres sèches, répandus également en Sicile.

Cependant, les maisons ont toujours été édifiées selon des critères qui suivaient la nature du sol et du climat, donc en pierre lavique et orientées pour se protéger du vent et du froid. Les dammusi étaient construits soit pour garder les outils des paysans, soit pour y habiter. De forme

carrée, ils abritaient une grande salle où étaient réparties la chambre à coucher (séparée par un rideau), la chambre pour les fils, et le coin cuisine, mais sans aucune salle de bain. On faisait tout à l'extérieur ! Une autre caractéristique était le toit en forme de coupole, qui servait à recueillir l'eau de pluie dans une citerne. Dans les dernières années, partout dans l'île, plusieurs dammusi ont été restaurés. Mais, on en a aussi édifié de nouveaux, servant surtout de résidences de vacances. Tout en conservant l'architecture extérieure des anciennes constructions, l'aménagement intérieur est cependant plus moderne. Une autre construction typique de l'île est le «jardin pantésque», c'est-à-dire de Pantelleria. Il s'agit d'une petite construction cylindrique en pierre

sèche, sans toit mais avec une petite porte, qui comporte à l'intérieur quelques plants d'agrumes. Très importants pour l'économie familiale, les «jardins» étaient conçus pour protéger les plantes du vent et conserver les réserves hydriques du terrain. Actuellement sur l'île, on en compte près de 500. Un de ces «jardins», situé à côté des vignes de Khamma, a été offert récemment par le domaine Donnafugata au Fai (Fond italien pour l'environnement).

Pantelleria recèle encore de nombreux vestiges arabes, dont plusieurs noms de villages et de lieux : Khamma, Mueggen, Rekhale, Bukkuram, Bugeber, Kuddia, Gelkhamar, Khagiari et d'autres. De plus en plus nombreux, les touristes sont attirés par les beautés naturelles de l'île, la mer qui offre de véritables trésors aux yeux des plongeurs, et enfin pour ses produits gastronomiques. Riche en légumes, fromages et poissons, la cuisine est plutôt traditionnelle et paysanne. Originnaire de l'Afrique, le couscous de poisson, est toujours garni de légumes et servi généralement comme plat unique. Quant aux gâteaux, ils sont typiquement d'origine arabe.

Réputées parmi les meilleures au monde et de qualité d'exception, les câpres très répandues sur l'île, sont cultivées sans épines et récoltées manuellement de la fin mai à la fin août; seuls les boutons fermés, sont mis dans la saumure pendant quelques semaines et ils sont ensuite prêts à être consommés ou conservés.

Grâce au passito, vin moelleux obtenu avec le cépage muscat, Pantelleria est devenue célèbre dans le monde entier. Soit naturel ou liquoreux, le Moscato di Pantelleria et le Passito di Pantelleria sont deux vins remarquables dont l'origine remonte aux Romains qui occupaient l'île en 217 Av. J.-C. La méthode d'élaboration et les lois régissant la production du passito, surnommé «le nectar des dieux», furent retrouvées dans d'anciens documents. On y évoquait le passerillage du raisin, la fermentation et la période de vieillissement. Plus tard, sous le règne des Arabes, l'agriculture devint la ressource



● Chez Donnafugata, les vignes plantées en foule sont protégées par des murets.

principale de l'économie locale, notamment la culture du raisin zibibbo, ou muscat d'Alexandrie.

En 1971, les deux vins ont obtenu la Doc mais malheureusement d'année en année, la superficie cultivée a diminué considérablement. Au cours des 20 dernières années, la culture est passée de 5 000 à 1 000 hectares environ, avec une diminution de la production de raisins qui atteignait 450 000 quintaux en 1973 et 25 000 en 2007. Les producteurs, le Consorzio et les mêmes institutions régionales cherchent des solutions durables, puisque ces vins sont appréciés pour leur originalité et surtout bien rémunérés.

«La surface arable de Pantelleria, nous dit le président du Consorzio, Giuseppe Lo Re, comprend plus de 50 % de vignobles. Il est évident qu'on ne peut pas perdre une production qui, au cours de l'année 2007, a rapporté un chiffre d'affaires de 4,5 millions d'euros, pratiquement les 85 % du PIB de l'île. Il faut arriver à une production de 60 000 quintaux pour nous permettre une production de qualité à un régime constant. La nôtre est également une production de «niche» mais, si on la met en valeur, elle pourra apporter une grande expansion à la vie économique de Pantelleria.»

En 2007, on a produit plus de 2,1 millions de bouteilles, ce qui représente 0,59 % de la production régionale. Les raisins de l'île se sont vendus à bon prix à cause de la réduction de la production : les raisins Doc ont été vendus à 100 euros le quintal, 60 euros pour les Igt, alors que les raisins secs arrivent à 600-700 000 euros le quintal. Actuellement, l'île compte 28 domaines vitivinicoles, dont les plus connus sont Carlo Pellegrino, Salvatore Murana et Donnafugata. Grâce à son Ben Ryé (Passito di Pantelleria), Donnafugata a accru la réputation internationale de ce vin d'exception.



● Josée Rallo, fille de Giacomo Rallo, pendant la dégustation verticale du Ben Ryé.

LES PETITS PRODUCTEURS

Parmi les petits producteurs, on compte l'actrice française Carole Bouquet, venue à Pantelleria il y a quelques années avec son ami et collègue Gérard Depardieu, le prince Girolamo Guicciardini Strozzi et Stefano Casadei.

Donnafugata

Une visite à Pantelleria est inoubliable, d'une part pour la nature mais surtout pour ses vignes et ses vins. On les cultive sur des terrasses de petites dimensions avec le système alberello où la plante est déposée dans une cruche pour la protéger du vent. La densité est normalement de 2 500 plants par hectare, mais récemment Donnafugata en a planté jusqu'à 5 000.

Ce domaine, propriété de la famille Rallo, a énormément contribué au développement de la vitiviniculture de l'île depuis que la famille s'y est installée, en 1989. L'objectif était de produire de grands vins doux naturels alors que la majorité élaborait des vins liquoreux. Durant 20 ans, Giacomo Rallo, son épouse Gabriella et ses enfants José et Antonio, ont réussi à développer plus de 68 hectares de vignes dans 11 lieux différents de l'île, à récupérer d'anciennes vignes dont certaines âgées de 100 ans, à construire une cave moderne dans la zone de Khamma et surtout, à produire deux vins doux remarquables comme Ben Ryé (Passito di Pantelleria) et Kabir (Moscato di Pantelleria). Une partie des raisins zibibbo est utilisée pour l'assemblage du Lighea (avec ansonica et catarratto), un vin demi sec qui fait partie de la gamme produite dans les vignobles iliens de la Sicile sous le nom de Contessa Entellina.

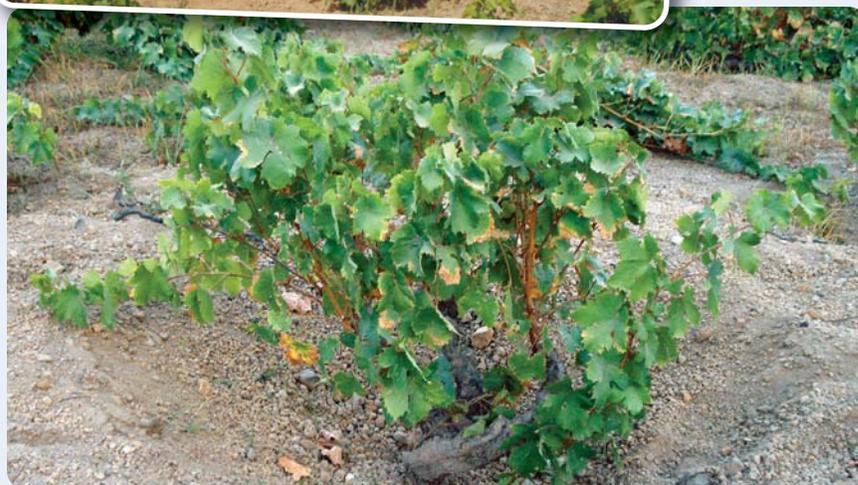
En ce qui concerne le Ben Ryé, la vendange commence vers la mi-août et se termine dans la première semaine de septembre. Les raisins (le rendement équivaut à 40 q/ha, la moitié de ce que prévoit la législation) sont mis à passeriller naturellement sous des tunnels en plastique pendant trois à quatre semaines. Une partie des raisins sont vinifiés frais ; on ajoute ensuite à ce jus, les raisins secs égrappés à la main. Après une semaine de macération, les raisins sont légèrement pressés. Le vin reste en bouteille au moins quatre mois avant la commercialisation. Pendant notre visite à Pantelleria, nous avons eu le privilège de participer à une verticale de sept millésimes de Ben Ryé, de 1999 jusqu'à 2007. Ce fut une expérience unique et inoubliable. ●



● Raisins zibibbo à différents stades de passerillage sous l'oeil attentif d'Antonio Rallo



● Vendange du moscato chez Donnafugata. Giacomo Rallo, le propriétaire est l'avant-dernier à droite et son fils Antonio est le deuxième à gauche.



● Vigne de zibibbo centenaire chez Donnafugata (muscat d'Alexandrie)