

TRISKELA



Funded by
the European Union



*Présentation réalisée par Maelys Schutz et Rémi Berranger
apprenti.es sommeliers cavistes au CFA Les 3B Vitré*

DE LA SICILE À LA BRETAGNE : VOYAGE AU COEUR DES VIGNES

Échange **culturel** entre
notre **culture bretonne**
et la **culture sicilienne**

Exploration d'une **région viticole**
emblématique et de ses
cépages traditionnels

Rencontre entre
tradition et innovation
dans la viticulture

Partage de nos
**expériences et savoir-
faire bretons**

Approche de notre méthode
de **dégustation** : intuitive et
géosensorielle

Observation des **évolutions**
des **pratiques viticoles** face
aux **changements**
climatiques



Funded by
the European Union

DÉROULÉ



1 – Vignoble Italien



2 – Vignoble Sicilien



3 – La Sicile et le Bio



4 – Domaines visités :
Focus Bio



5 – Dégustation



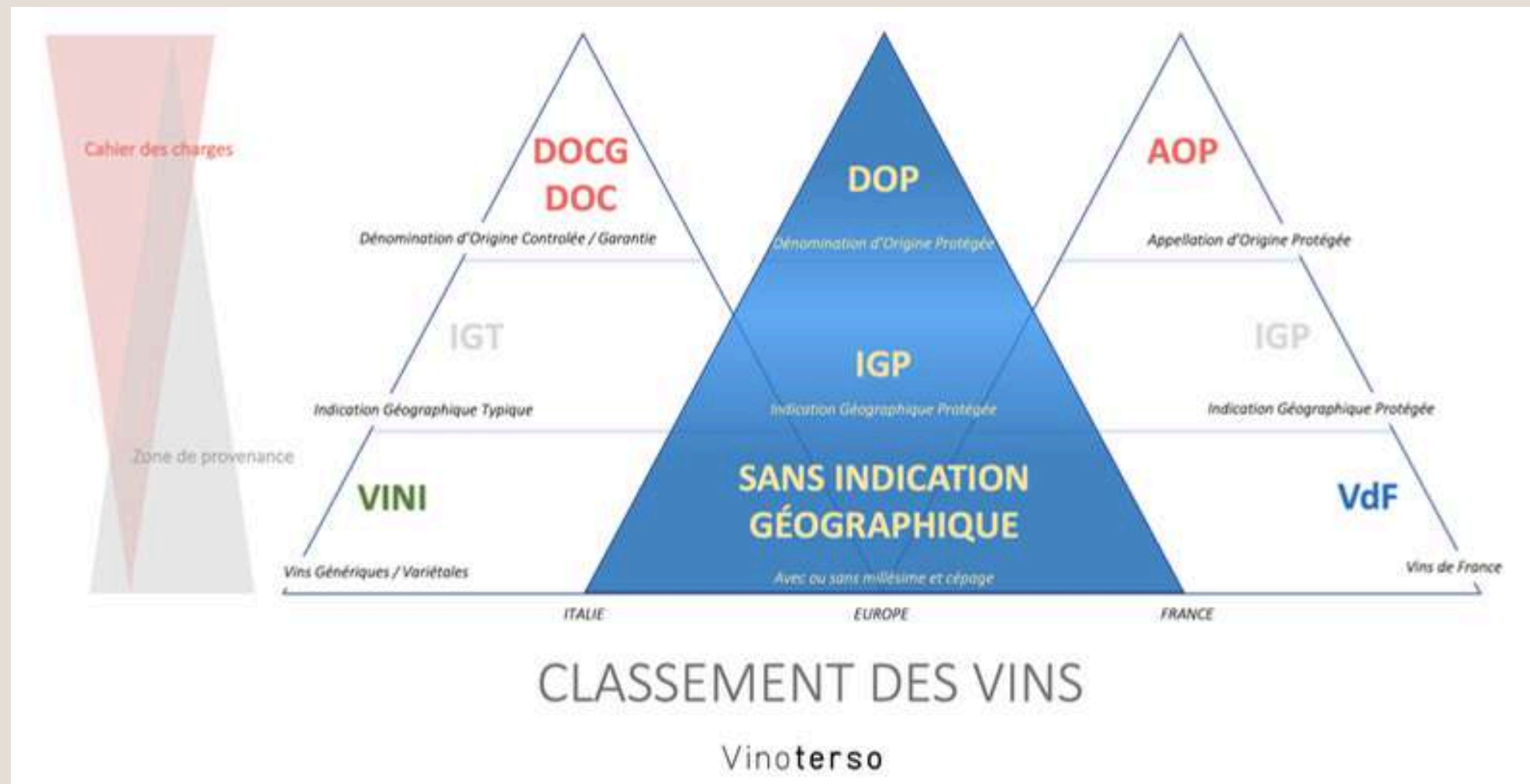
PRÉSENTATION DU VIGNOBLE



- Unique vignoble recouvrant la **totalité des régions** (20) d'un pays : ≠ histoires ≠ terroirs ≠ styles
- **Grecs** : surnom d'Œnotria = Terre du Vin
- 1ers vignobles plantés au **sud** du pays : Sicile et Calabre → Avant de s'étendre vers le Nord
- Position stratégique : **commerce** en Méditerranée → Guerres et invasions → Alterne heures de gloire/périodes sombres
- Italie, France, Espagne = 47 % de la production de vin

HIÉRARCHIE DU VIGNOBLE ITALIEN

4 niveaux



DOCG

DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DOC

DOC = Denominazione di Origine Controllata

IGP

IGT = Indicazione Geografica Tipica

VINI

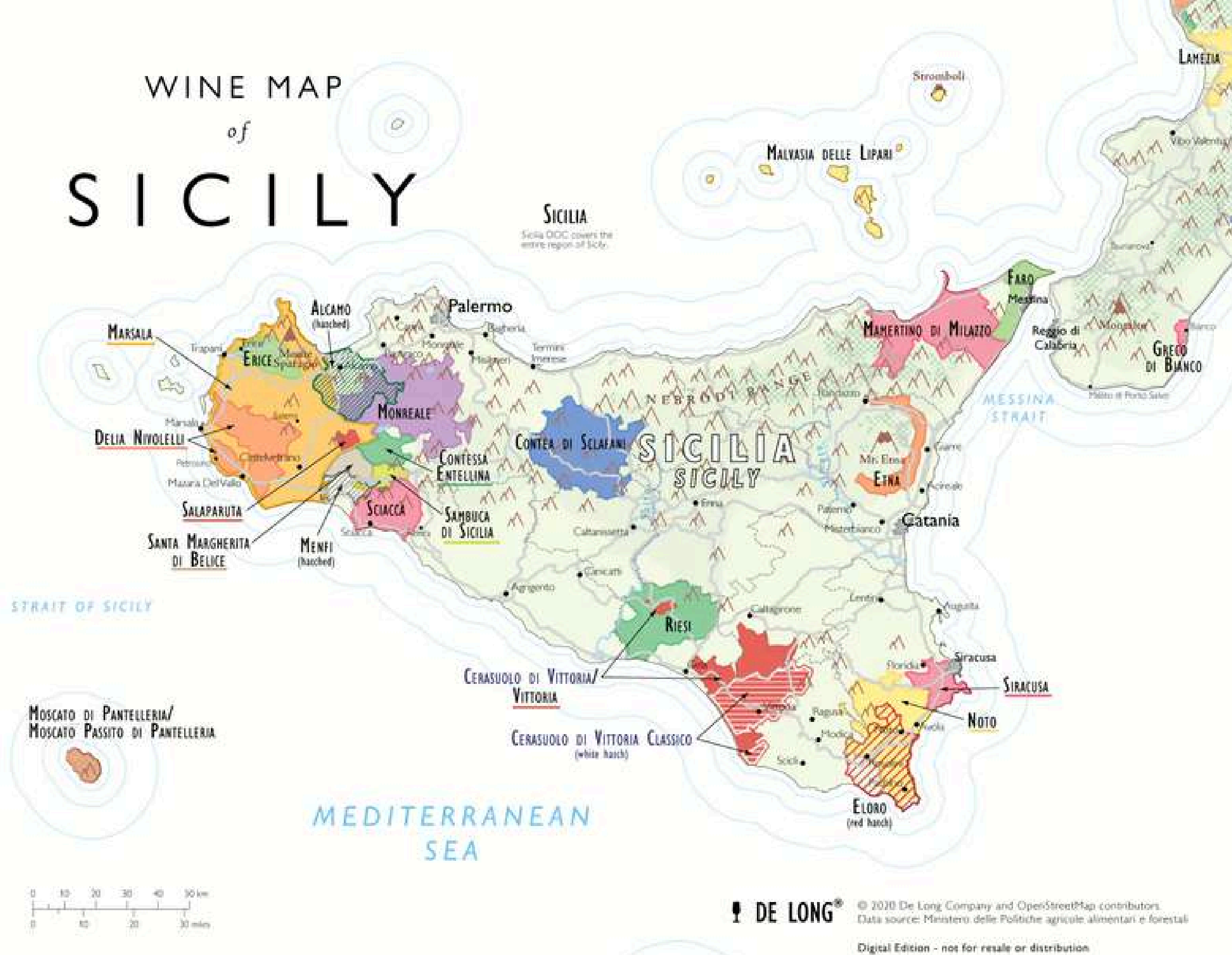
Vino da Tavola/Vini : Vin d'Italie / Vin de table

→ Le classement repose sur 2 éléments :

- La **territorialité**
- Le **respect** d'un cahier des charges spécifique

→ Evolution possible entre les niveaux

WINE MAP of SICILY





- **Phéniciens** : introduction de nombreux cépages
- **Grecs** : techniques de taille de la vigne
- **Romain** : essor de la production viticole Sicilienne
→ Vins exportés à travers le bassin Méditerranéen





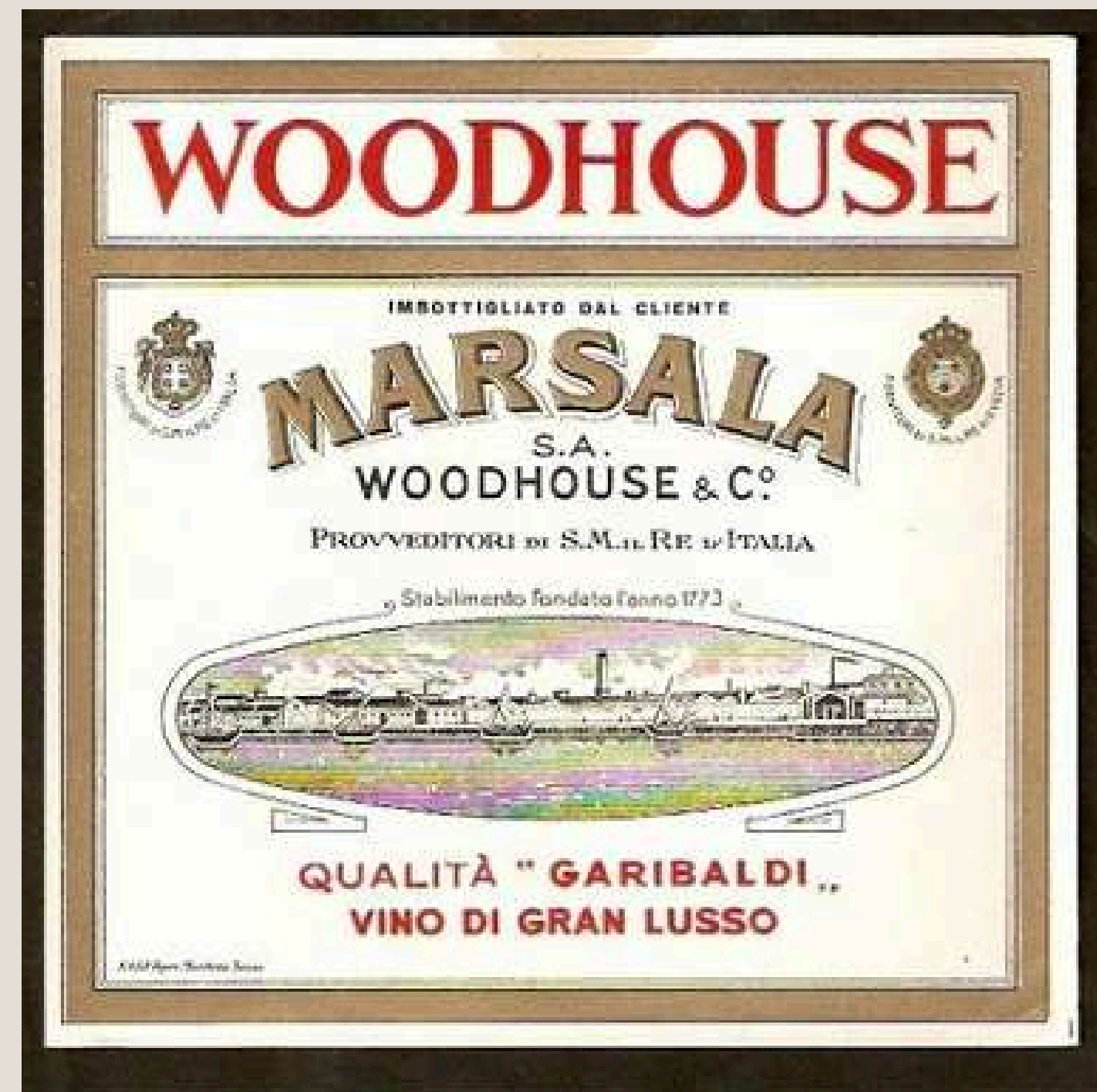
- **Phéniciens** : introduction de nombreux cépages
- **Grecs** : techniques de taille de la vigne
- **Romain** : essor de la production viticole Sicilienne
→ Vins exportés à travers le bassin Méditerranéen



- **1773** : renommée internationale grâce au Marsala et à John Woodhouse



John Woodhouse
Marchand anglais



« **Marsala** » = port éponyme de la région de Trapani dans lequel il avait amarré son bateau

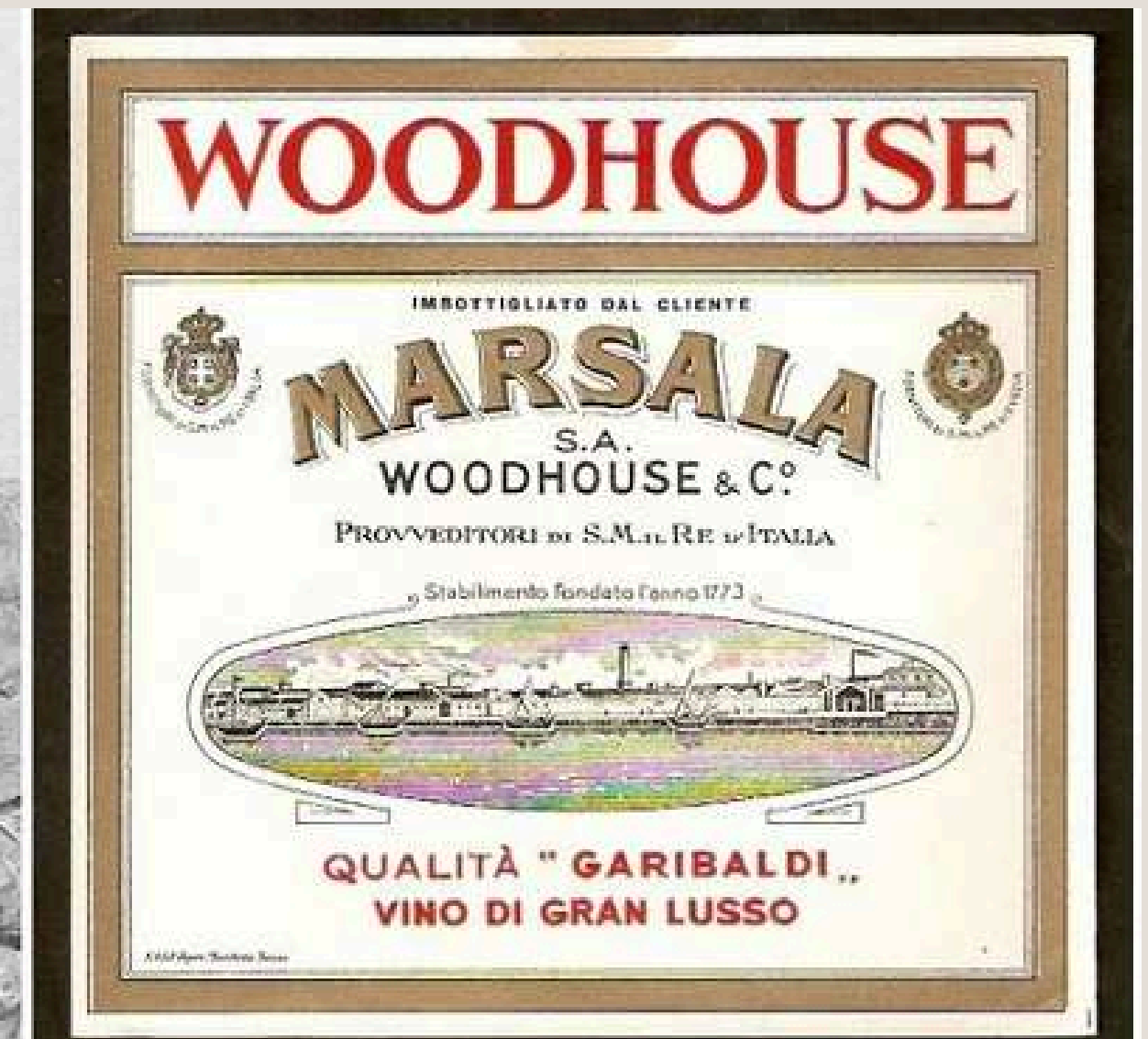
→ Lors de l'import de ses vins jusqu'à Liverpool : il ajoute 9L d'alcool dans chaque baril pour préserver le goût.
= Marsala devient alors un vin fortifié (ou muté)



- **Phéniciens** : introduction de nombreux cépages
- **Grecs** : techniques de taille de la vigne
- **Romain** : essor de la production viticole Sicilienne
→ Vins exportés à travers le bassin Méditerranéen



- **1773** : renommée internationale du Marsala grâce à John Woodhouse
- **1881** : le phylloxéra décime le vignoble
- **1970** : DOC, DOCG
→ rend les vins siciliens de meilleure qualité





UNE
GÉOGRAPHIE
UNIQUE

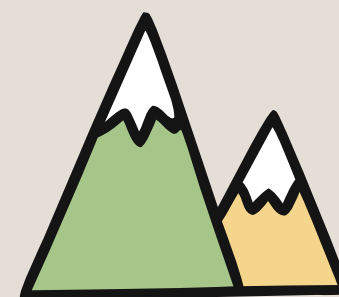




UNE GÉOGRAPHIE UNIQUE



26 000 km²
→ + grande île de la
Méditerranée



5% de montages



65% de collines



30% de plaines



+ l'île et les archipels : l'Eolie, l'Ustica, l'Egadi,
la Pelagie, la Pantelleria et la Lampedusa



UNE COMPLEXITÉ GÉOLOGIQUE EXTRAORDINAIRE

Morphologie et composition
des sols siciliens
=> processus géologiques et
tectoniques complexes

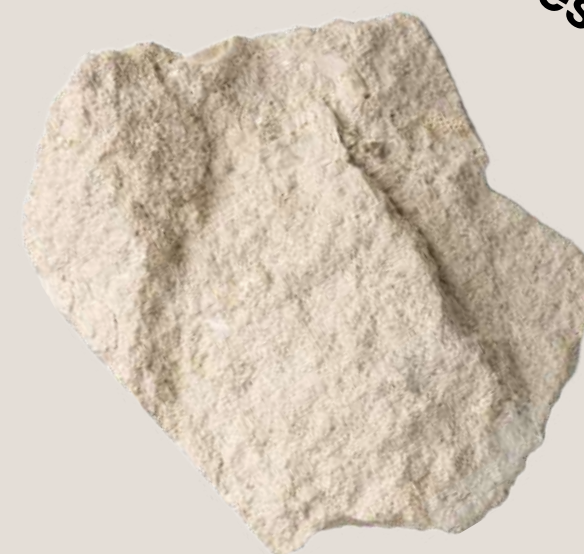




**UNE COMPLEXITÉ
GÉOLOGIQUE
EXTRAORDINAIRE**



Sols calcaires



Sols volcaniques



Sols argileux





**BIODIVERSITÉ
ET IDENTITÉ
AGRICOLE**

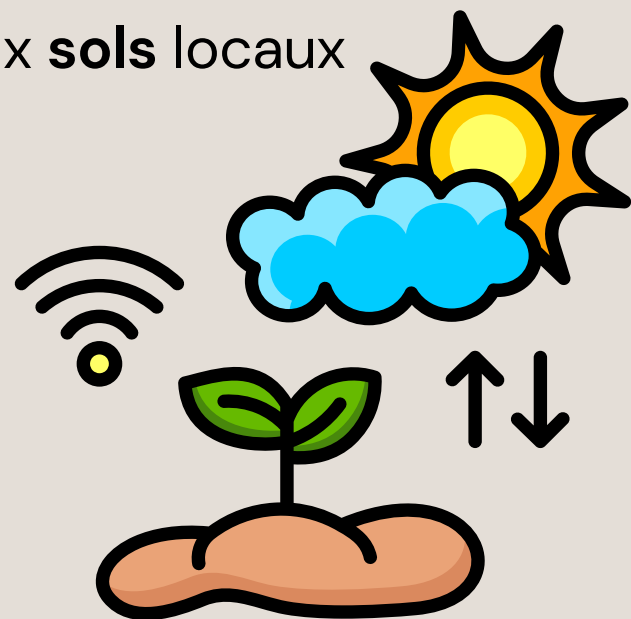




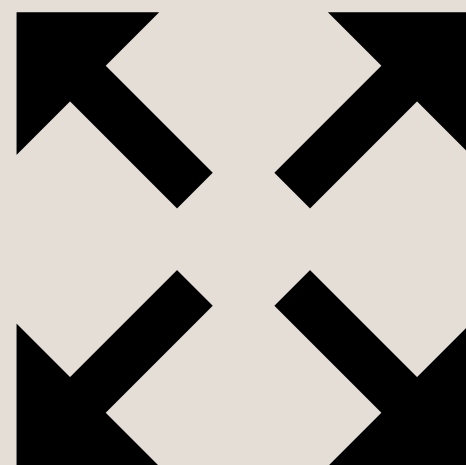
BIODIVERSITÉ ET IDENTITÉ AGRICOLE



Profondément liées aux **microclimats**
et aux **sols** locaux



La Sicile est l'une des régions
viticoles les **plus vastes** d'Italie



Biodiversité viticole extraordinaire :
> 70 cépages autochtones



WINE MAP



Cerasuolo di Vittoria
DOCG

Ex : Erice DOC, Etna DOC,
Marsala DOC

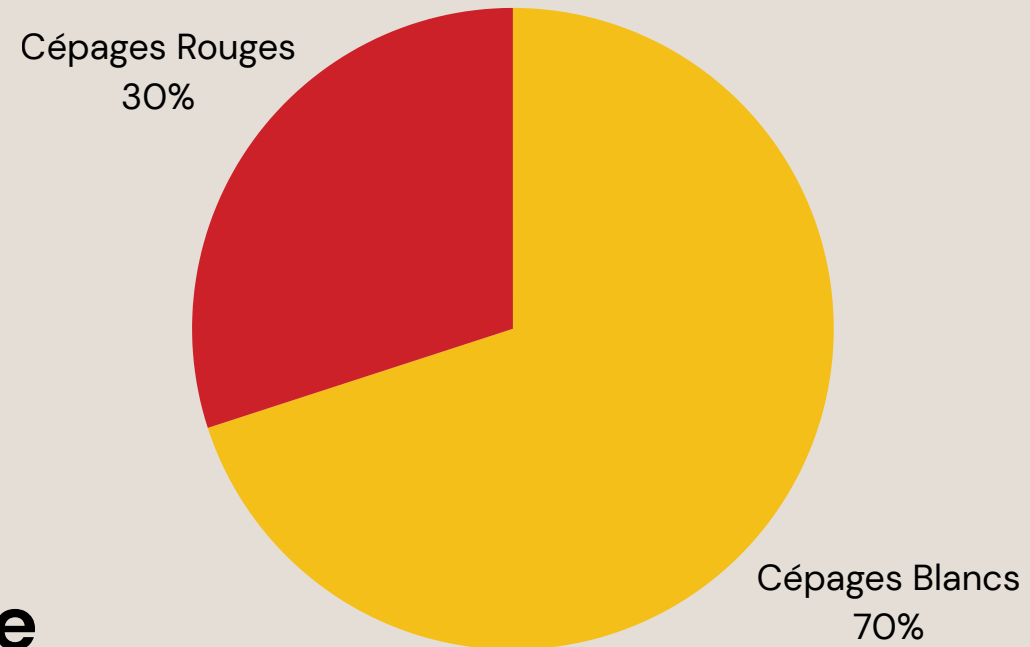
Ex : IGP Terre Siciliane,
IGP Avola

- 3ème région viticole bio dans le monde
- 3ème région productrice (+Toscane + Piémont)

CÉPAGES & VINS



- Frappato
- Nero d'Avola
- Nerello mascalese
- Nerello Cappuccio
- Perricone



- Grillo
- Catarratto
- Carricante
- Inzolia
- Zibibbo = Muscat d'Alexandrie



*Les cépages internationaux sont présents :
Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet
Sauvignon, Pinots, Syrah, Merlot



LA SICILE ET SON ENGAGEMENT POUR LE BIO



Viticulture ancienne – longtemps tournée vers la quantité

- Anciens territoires viticoles de Méditerranée
- XXème : Logique productiviste

Pourquoi le bio fonctionne particulièrement bien en Sicile

Conditions climatiques idéales : soleil, peu d'humidité, Vents réguliers (= assainissement)

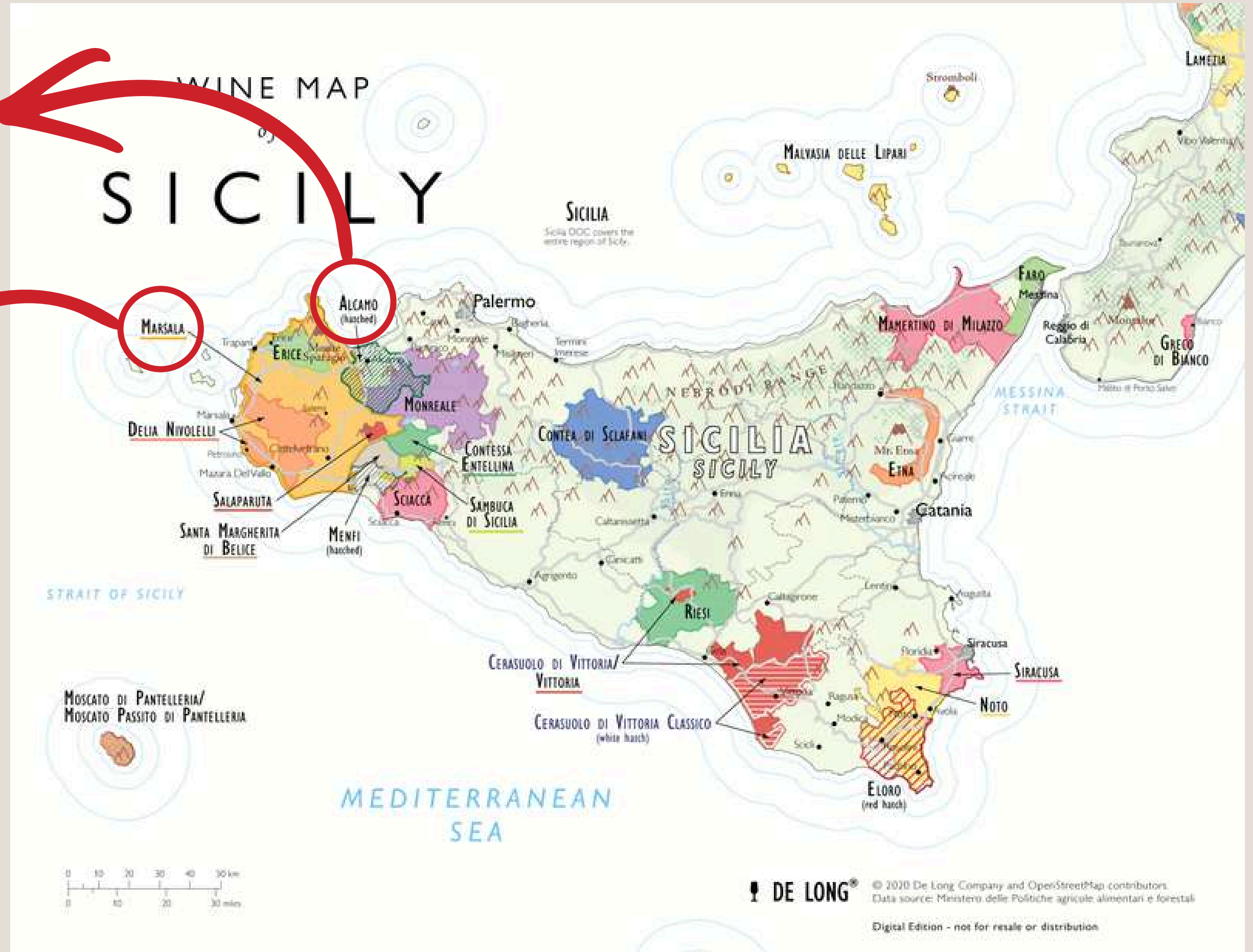
Tournant qualitatif et écologique

- 1980-1990 : Nouvelle génération de vignerons
 - cépages autochtones
 - Valorisation des terroirs très variés
- => Le bio s'impose naturellement

Dimension économique et sociale

- Meilleure valorisation du vin à l'international
- Donne de la valeur au travail des vignerons
- Economie locale viable
- Maintient des domaines familiaux

DOMAINES VISITÉS - FOCUS BIO





MARCO DE BARTOLI

Revitaliser des traditions et replacer la qualité et l'expression du terroir au centre

Cépages locaux :

- Grillo
- Zibibbo

Pratiques viticoles cohérentes avec le vivant

- Ø **traitements** : Ø fertilisants/herbicides
- Gestion **naturelle** : vendanges manuelles, maturité reflétant le climat et terroir
- **Levures indigènes**

Influence

- Revitaliser le Marsala artisanal : Méthodes anciennes (solera, vieillissements longs, pas d'additifs)
- Inspirer la nouvelle génération de vignerons siciliens

Pionnier de la viticulture bio en Sicile



TONNINO



Pratiques familiales

- Plusieurs générations de vignerons depuis 1950
- Combine **tradition et innovation**

Viticulture biologique et durable :

- **Raisins bio** : 120ha bio
- **Biodiversité, sols vivants**
- Programme **SOStain** : évalue la durabilité globale (écologique, sociale, bien être, préservation des ressources...)

Pratiques concrètes au quotidien

- Taille, vendanges et travail de la vigne à la **main**
- **Minimiser l'impact environnemental** : matériaux locaux, énergies renouvelables
- Réduction de **l'usage des produits phytosanitaires**
- **Fermentations naturelles** : Ø d'additifs, Ø ajout de levures, Ø filtrés
- Cuvé béton : T° contrôlée

Gamme de vin : révélation du terroir

- **Cépages autochtones** : Grillo, Catarratto
→ Fraicheur, sols calcaires, minéralité
- **Cépages autochtones** : Nero d'Avola
→ Structure des sols, climat méditerranéen



ALDO VIOLA

A la vigne : Bio & naturalisme sur toute l'exploitation

- **Agriculture bio certifiée** : Ø intrants, vendanges **manuelles**, Ø de **souffre**
- Méthode bio + **biodynamie**
- Approche naturaliste des sols :
 - **Restaurer et maintenir la fertilité naturelle** du sol
 - Favoriser la **biodiversité**
 - Respect des **rythmes** de la vigne
- **Cépages autochtones et diversité**

Cave : philosophie minimaliste

- **Levures indigènes** : partie intégrante du terroir
- **Vinfication minimale** : Ø filtrés, Ø clarifiés, Ø soufre
- **Macération** :
 - Blancs et oranges : **longues** et **maitrisées** = expression aromatique
 - Rouges : **contact** court avec les peaux = élégance du fruit

Vins "très terroir"

- **Forte identité locale** : minéralité, Méditerranée, sécheresse, fraîcheur des sols de Trappani
- Lien entre **sol vivant**, **climat**, **vigne** et **travail humain**



A la vigne



- Cépages autochtones
- Observer : états, insectes, ...
- Travail du sol : enherbement, fertilité, biodiversité
- Limite des intrants : tisanes, préparations naturelles
- Adapter la taille et les rdt

A la vendange



- Manuelles : tri et délicatesse
- Maturité équilibrée : acidité, tannins, aromatique

Vinification



- Levures indigènes
- Peu modification
- Peu/Ø de soufre
- Choix des contenants : cuves béton/inox/foudres/amphores
=> Accompagner le vin sans le marquer

Après la vinification



- Elevage long
- Soutirage limité
- Mise en bouteille : vin stable
- Accepter la variabilité : millésime ≠
- Vin révélateur du terroir
- Durabilité (SOStain)

DÉGUSTATION TONNINO

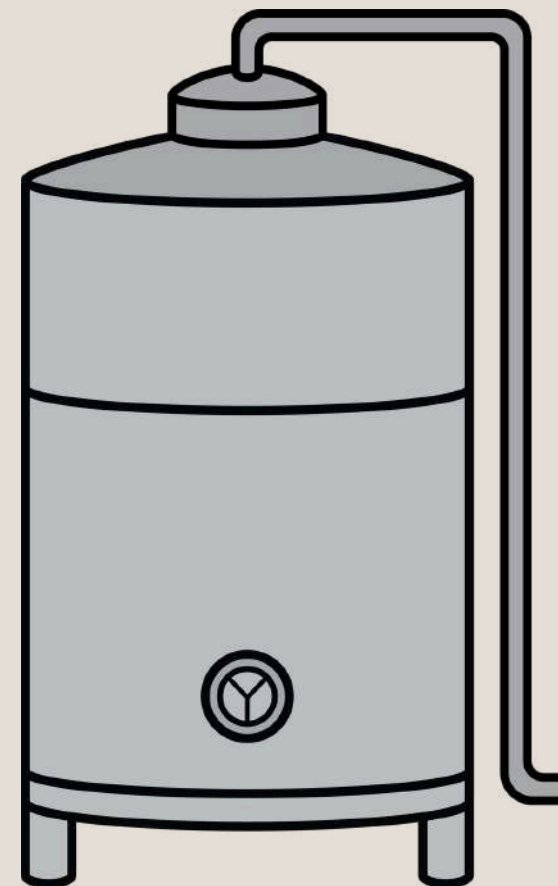


tonnino

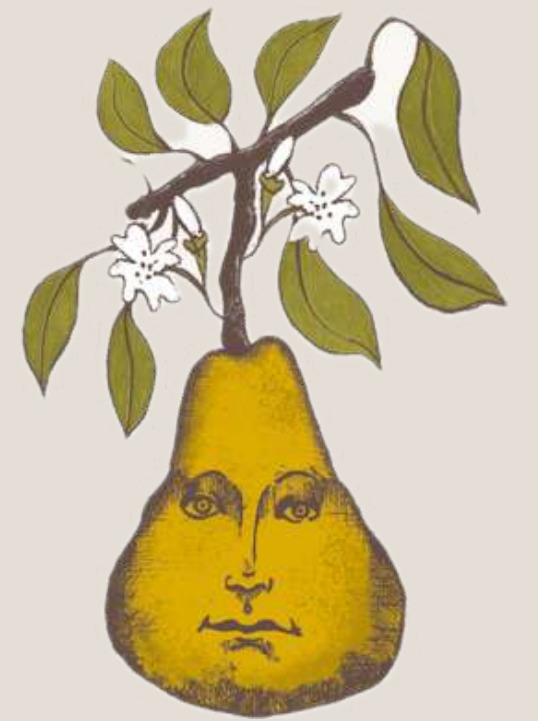
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 2021/2115



Cuves inox à T°
contrôlée de
14-15°C



Elevage sur lie
3-4 mois



COSTA DEL PERO



Funded by
the European Union