

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**

Rencontre entre **tradition et innovation** dans la viticulture

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



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

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

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



Funded by
the European Union

DÉROULÉ



1 - Vignoble Italien



2 - Vignoble Sicilien



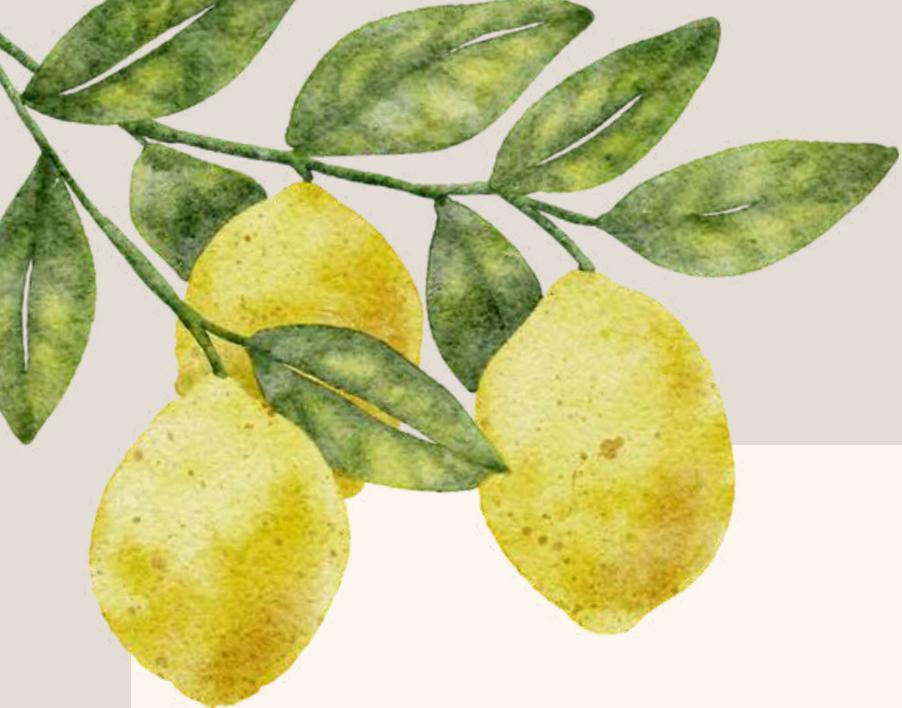
3 - La Sicile et le Bio



4 - Domaines visités :
Focus Bio



5 - Dégustation





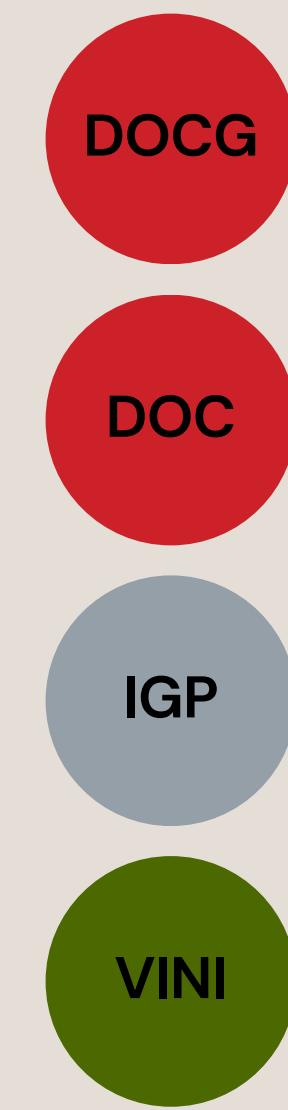
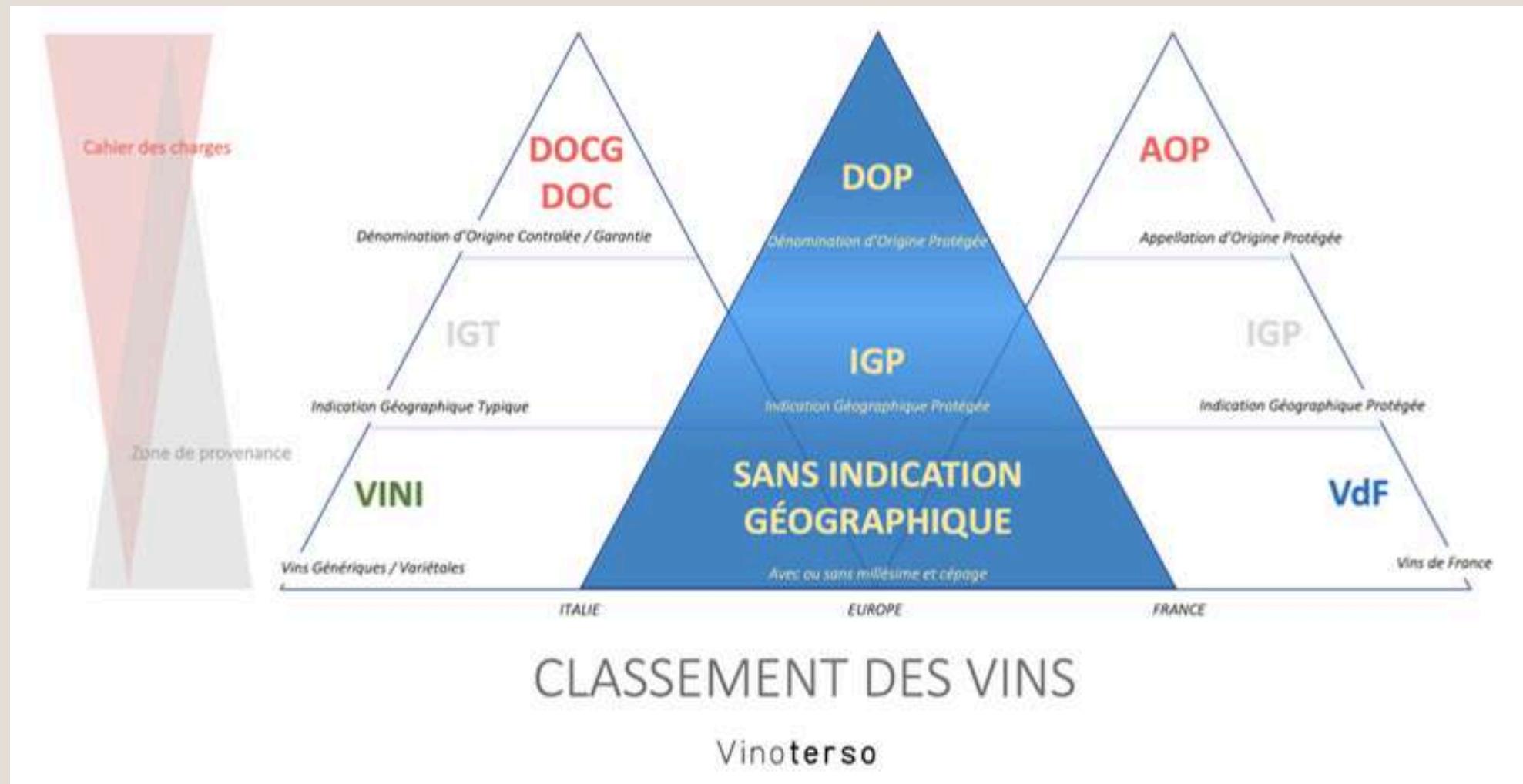
PRÉSENTATION DU VIGNOBLE



- 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 = Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DOC = Denominazione di Origine Controllata

IGP = Indicazione Geografica Tipica

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

SICILIA
Sicilia DOCG covers the entire region of Sicily.



0 10 20 30 40 50 km
0 10 20 30 miles

DE LONG®

© 2020 De Long Company and OpenStreetMap contributors.
Data source: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali

Digital Edition - not for resale or distribution





- **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





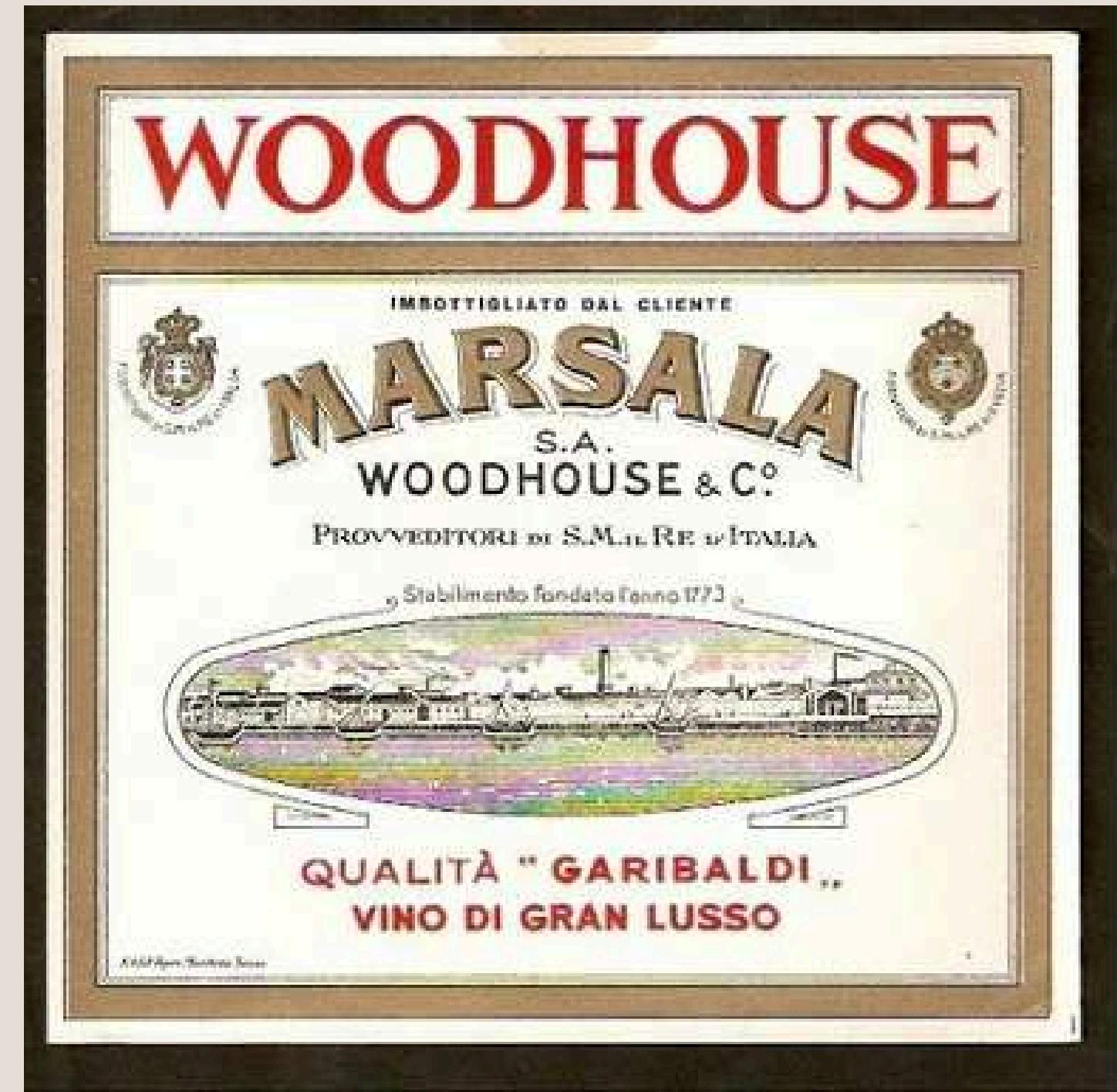
- **Phéniciens** : introduction de nombreux cépages
- **Grecs** : techniques de taille de la vigne
- **Romain** : essor de la production viticole Sicilienne
→ Vins exportés à travers le bassin Méditerranéen



- **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

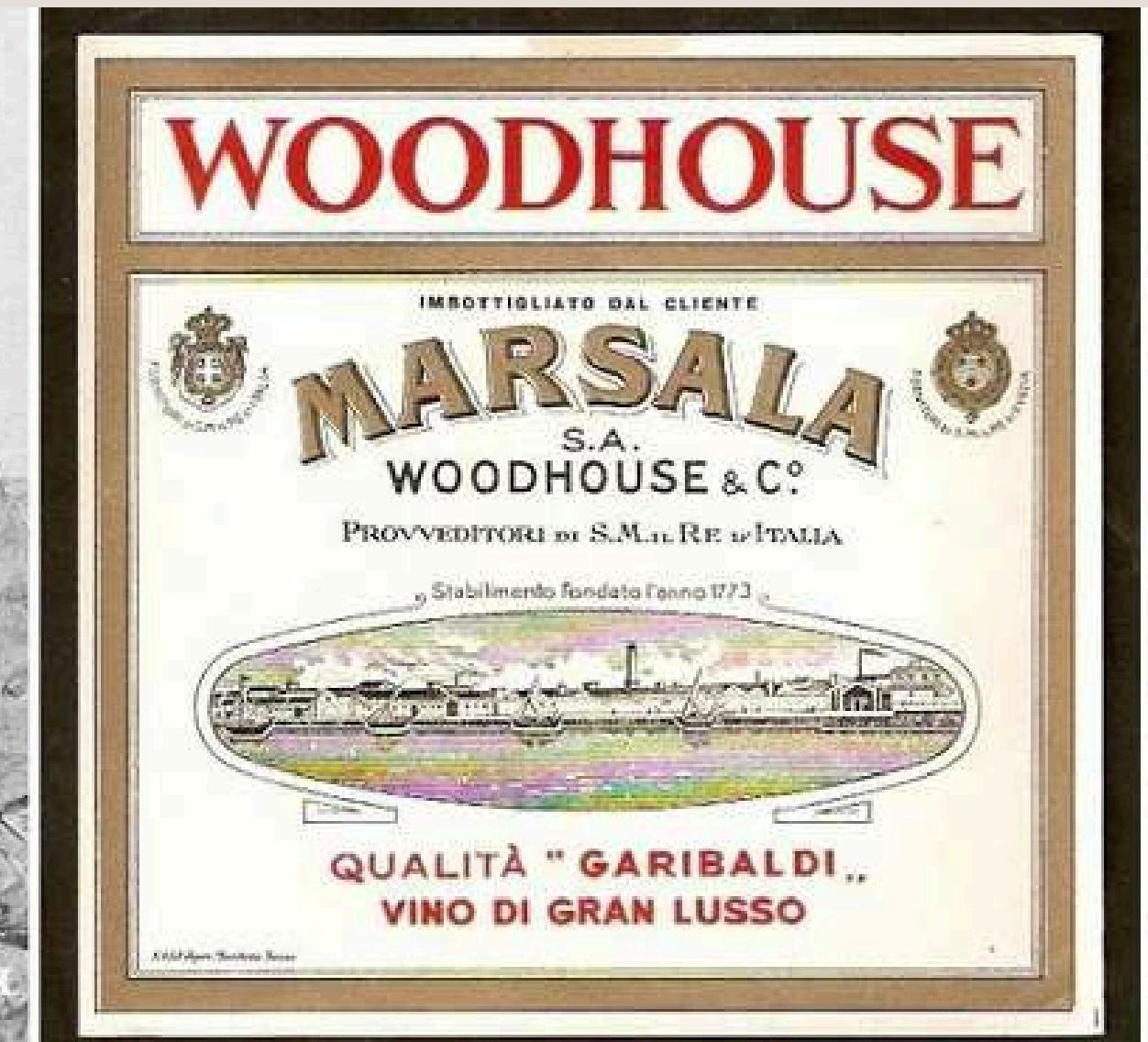
→ Lors de l'import de ses vins jusqu'à Liverpool : il ajoute 9L d'alcool dans chaque baril pour préserver le goût.
= Marsala devient alors un vin fortifié (ou muté)

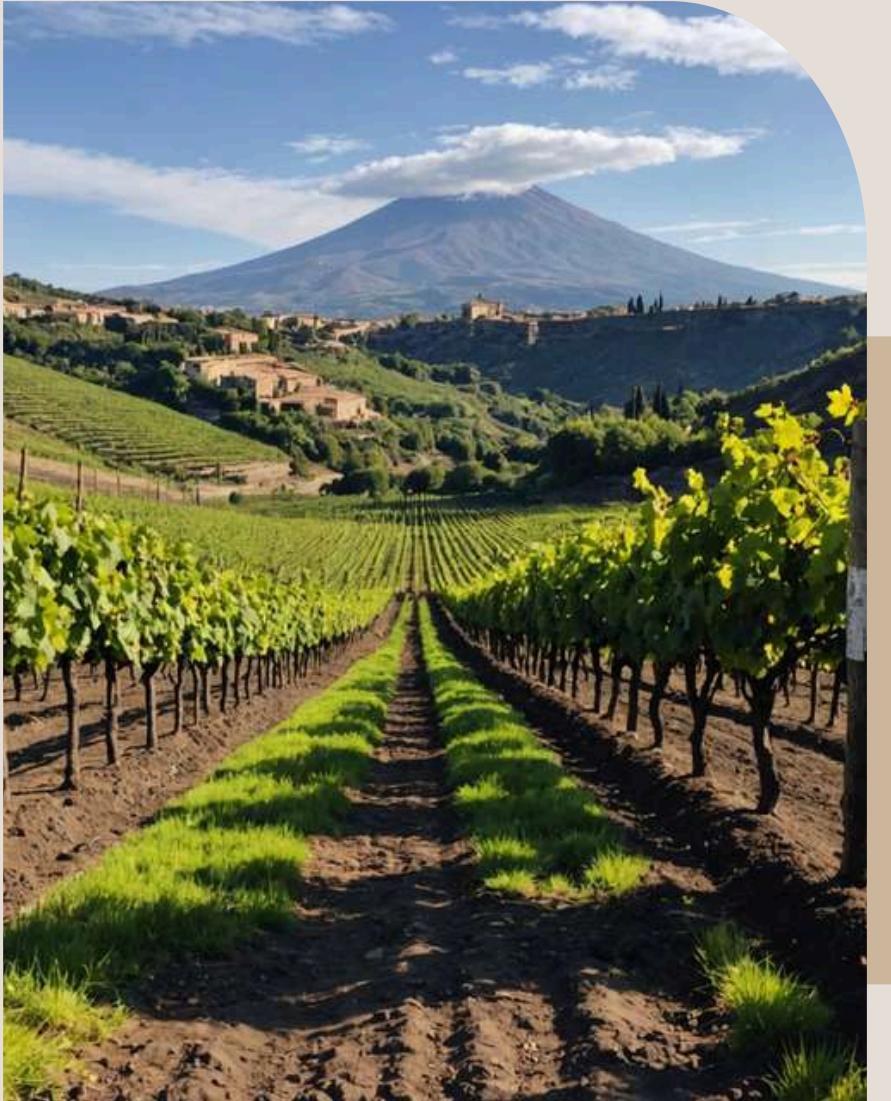


- **Phéniciens** : introduction de nombreux cépages
- **Grecs** : techniques de taille de la vigne
- **Romain** : essor de la production viticole Sicilienne
→ Vins exportés à travers le bassin Méditerranéen



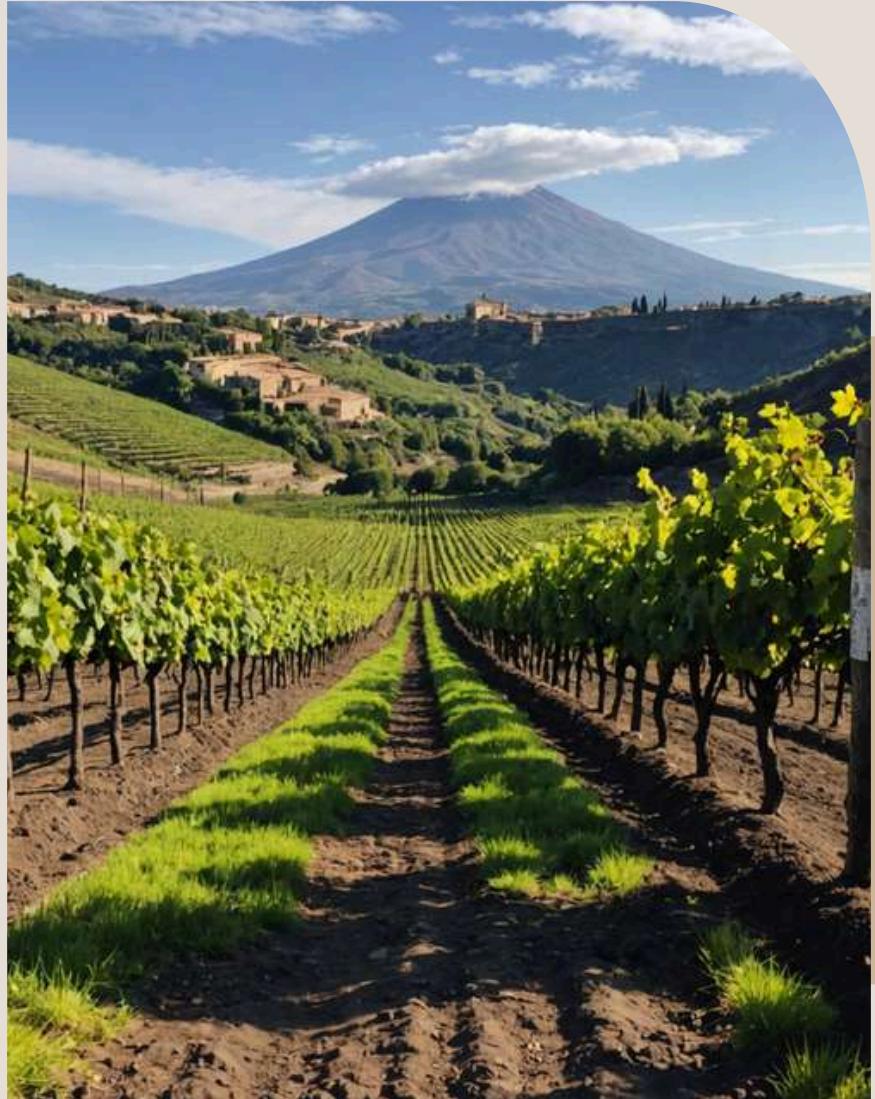
- **1773** : renommée internationale du Marsala grâce à John Woodhouse
- **1881** : le phylloxéra décime le vignoble
- **1970** : DOC, DOCG
→ rend les vins siciliens de meilleure qualité





UNE
GÉOGRAPHIE
UNIQUE

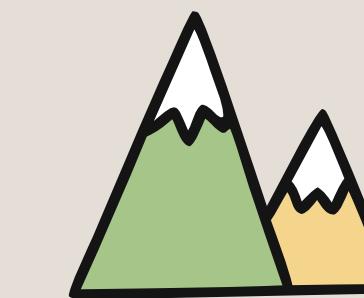




UNE GÉOGRAPHIE UNIQUE



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



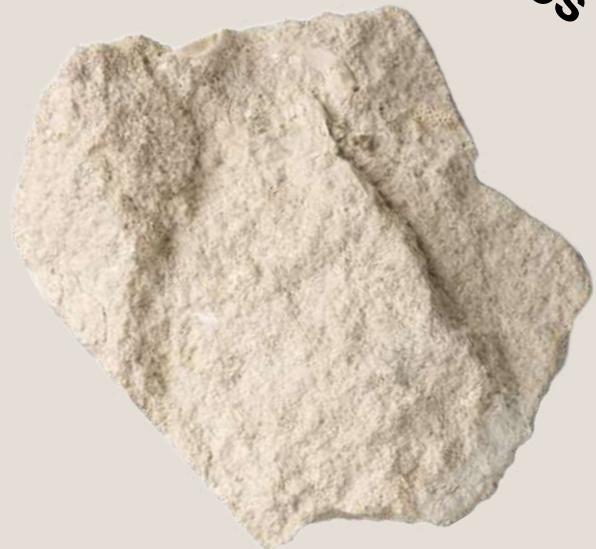


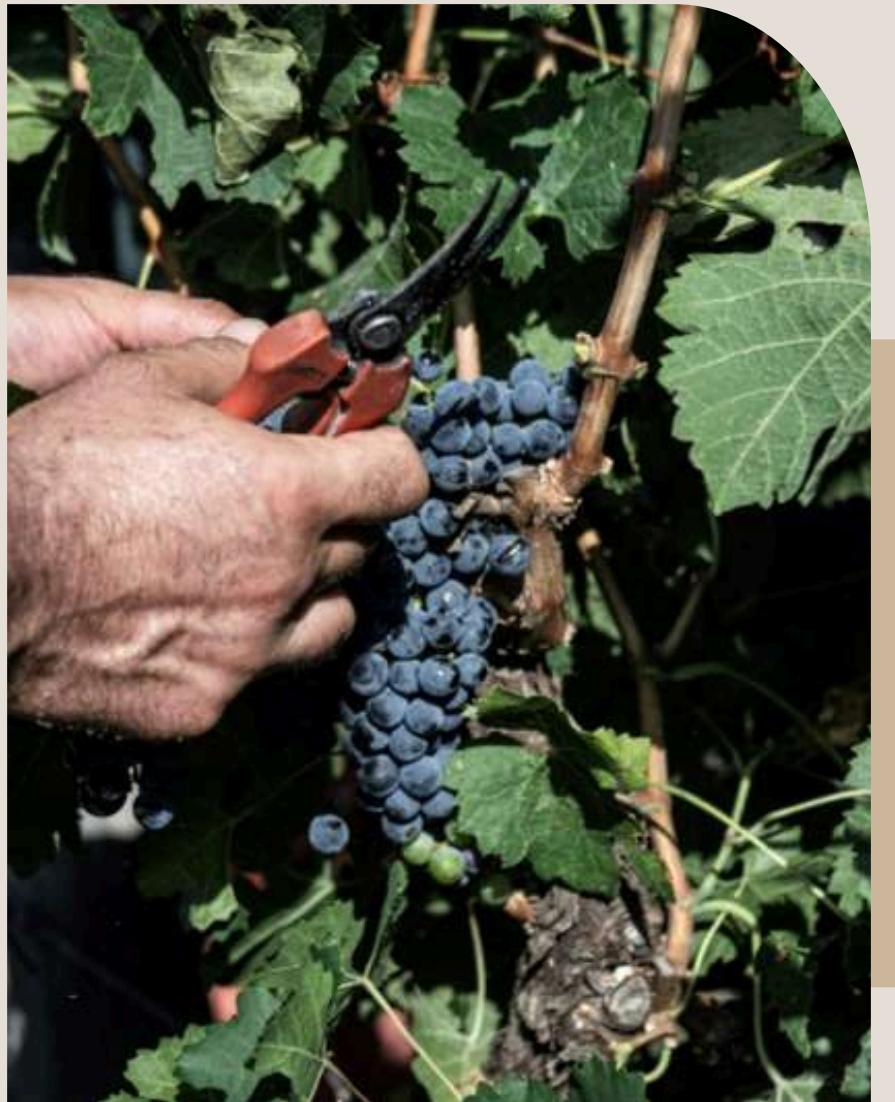
UNE COMPLEXITÉ GÉOLOGIQUE EXTRAORDINAIRE

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



UNE COMPLEXITÉ
GÉOLOGIQUE
EXTRAORDINAIRE





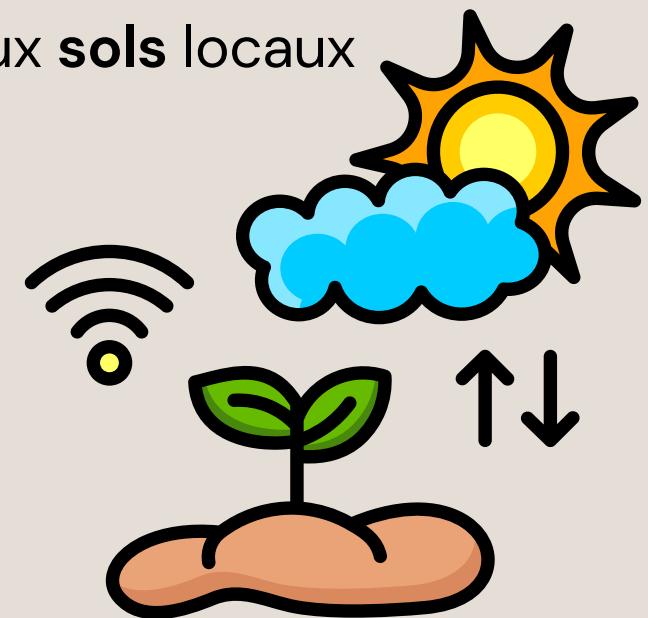
BIODIVERSITÉ ET IDENTITÉ AGRICOLE



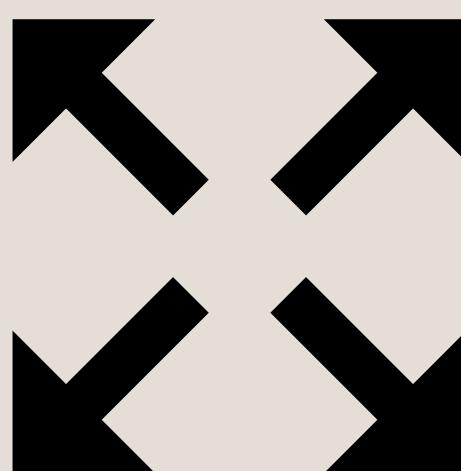


BIODIVERSITÉ ET IDENTITÉ AGRICOLE

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 of SICILY



107 000 ha

1
DOCG

23
DOC

7
IGP

Cerasuolo di Vittoria
DOCG

Ex : Erice DOC, Etna DOC,
Marsala DOC

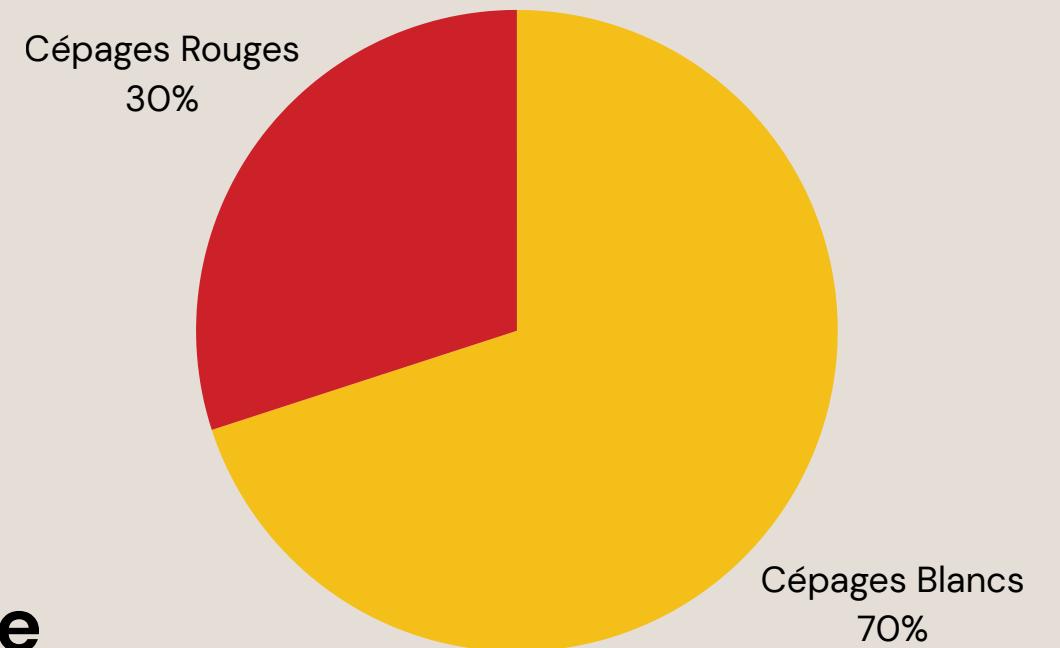
Ex : IGP Terre Siciliane,
IGP Avola

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

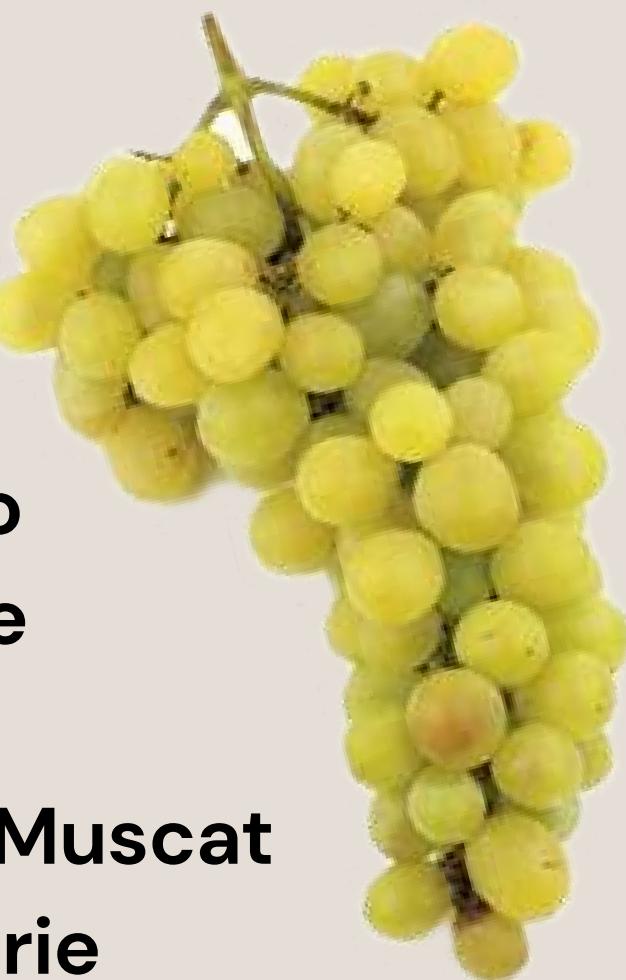
CÉPAGES & VINS



- **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

Tournant qualitatif et écologique

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

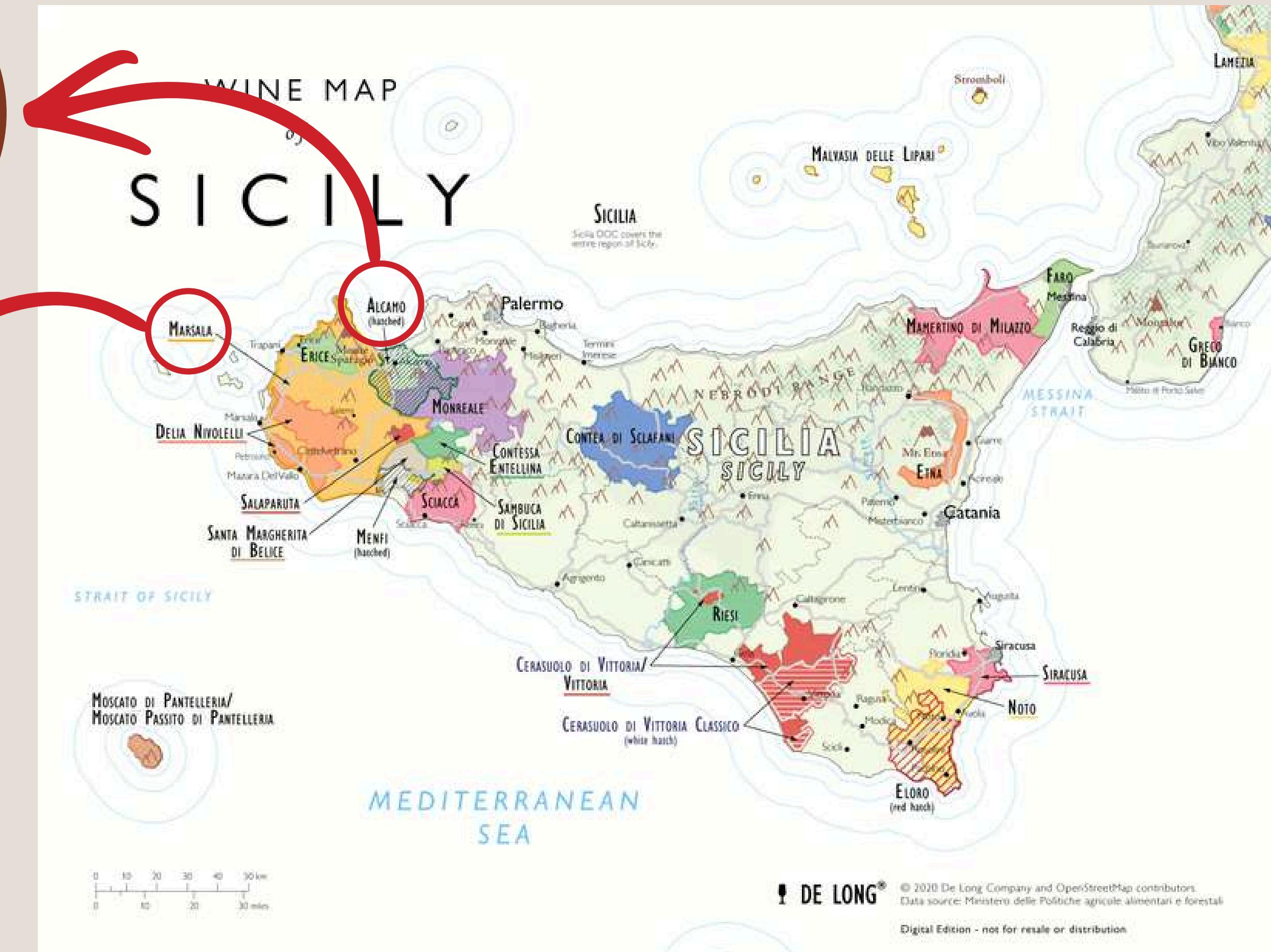
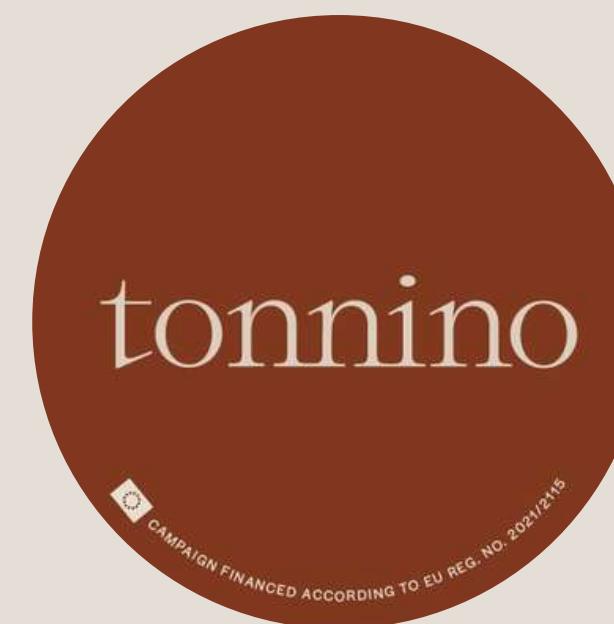
Pourquoi le bio fonctionne particulièrement bien en Sicile

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

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)
- Inspire 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
- **Vinification 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 Trapani
- 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



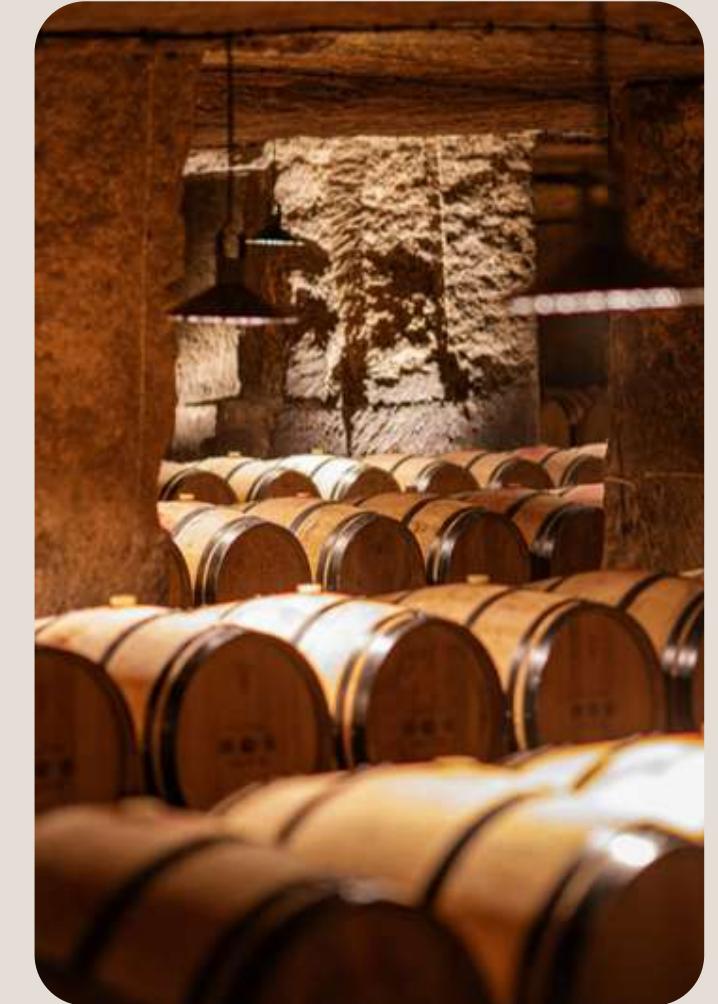
- Manuelles : tri et délicatesse
- Maturité équilibrée : acidité, tannins, aromatique

Vinification



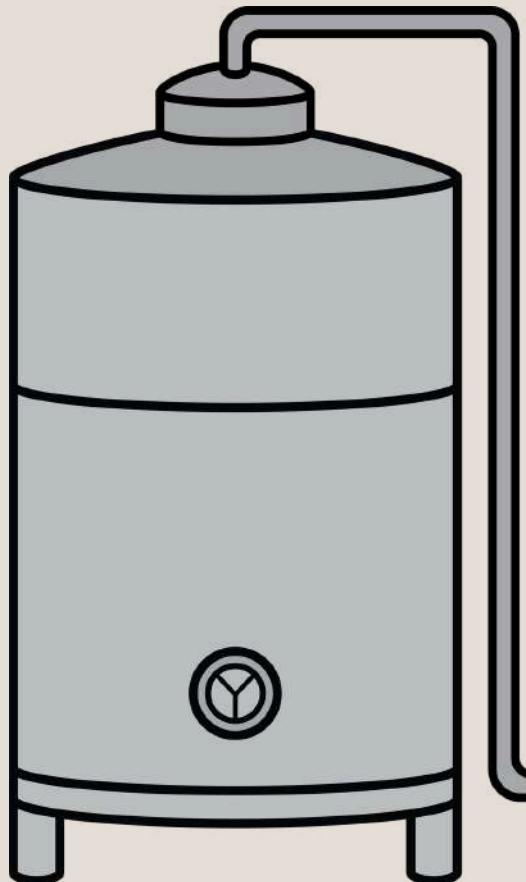
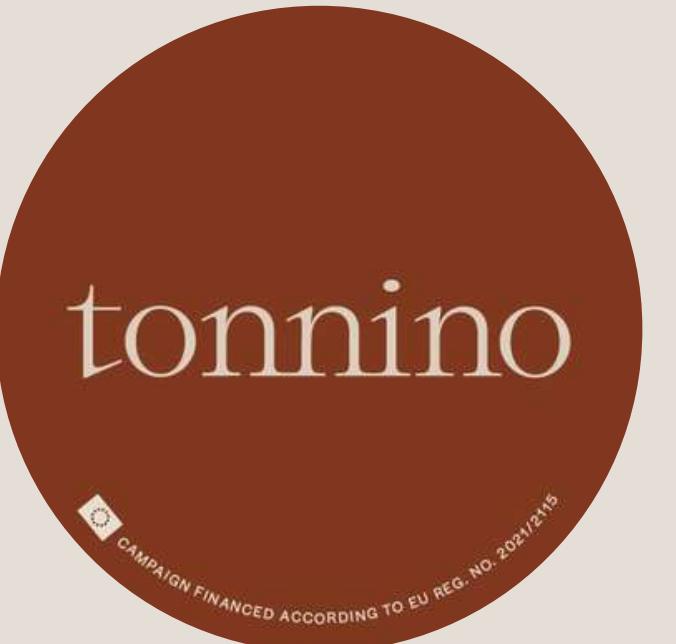
- Levures indigènes
- Peu modification
- Peu/Ø de souffre
- Choix des contenants : cuves béton/inox/foudres/amphores
=> Accompagner le vin sans le marquer

Après la vinification



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

DÉGUSTATION TONNINO

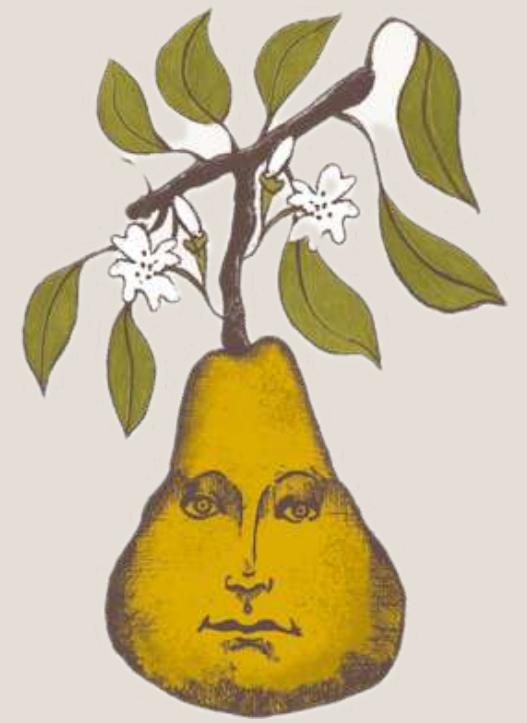


Cuves inox à T°
contrôlée de
14-15°C



Grillo

Elevage sur lie
3-4 mois



COSTA
DEL PERO



Funded by
the European Union