

LE GRAND TASTING
les émotions du festival

LE GRAND FORMAT
les lieux des spiritueux

UN GRAND NOËL
les vins, les cadeaux

bettane+desseauve
EN MAGNUM
TOUS LES BONNS VINS, TOUS LES TROIS MOIS

Le génie des vins
le prodige du champagne

M 07487 - 34 - F: 7,20 € - RD







*Les îles volcaniques se trouvent en pleine mer Tyrrhénienne (ci-contre).
On est en Sicile sans y être. La cuisine, notamment, est réputée
pour être plus épicée. Et les câpres sont une spécialité.*

Parmi les sept **îles Éoliennes** qui coiffent la Sicile, quatre possèdent des vignes sur leurs flancs. À Salina, Lipari, Vulcano et sur le Stromboli lui-même, des personnages hauts en couleur ont le goût du grand vin

*par **Mathilde Hulot**, photos de l'auteur*

LES VIGNES DU VENT



Les raisins de malvoisie sèchent sur des claies pendant plusieurs semaines avant d'être pressés. Ici, chez Virgona.

vide à Asti dans le Piémont, revient le ventre plein de matos, comme un vieux tracteur de cinquante ans, « rien ne se perd ». Sur l'île, tout coûte cher. Le système D est nécessaire. Mais sa cave est nickel, équipée d'un matériel performant. Même le revêtement du sol a coûté les yeux de la tête fait remarquer le Salinais en suppliant le ciel de ses mains potelées.

CÂPRES CONFITES ET MARMELADE

À quelques virages de là, toujours à Malfa sur la côte nord du confetti, les Virgona sont installés depuis 1948. La cave est enfoncée dans la roche, comme souvent ici. Simplicité, efficacité, des cuves inox et le tour est joué. L'essentiel est sur le toit. Sur l'immense terrasse de béton, la malvoisie se dore au soleil avec vue sur la mer. Les grappes reposent sur des canizzi, des claies rectangulaires formées de bois et de grillage fin. Bien étalés, les raisins se recroquevillent autour de leur rafle plusieurs semaines avant d'être pressés. On distingue des raisins jaunis, mais aussi des grappes de rouge qui foncent au grand air. C'est le corinto nero qui entre

pour 5 % minimum dans la composition du passito. Il lui apporte de la mâche, une touche de structure et de la couleur. En cas de pluie, comme c'est arrivé le lendemain, de grandes bâches permettent de sauver la récolte. Marino Calogero s'excuse d'être une pièce rapportée. Il me présente Erico, son neveu, quatrième génération. Ici aussi, le passito est la tête de pont, mais les Virgona s'efforcent de transformer « tout ce que la terre veut bien nous donner ». Dans l'angle de la cuverie, sur des étagères, s'alignent des pots de câpres confites, des confitures, des marmelades, de la sauce tomate, de l'huile d'olive, de la bière artisanale et huit étiquettes de vins différents, du rouge au liquoreux. En 2006, la famille s'est ouverte au vin blanc sec et s'est même risquée à faire un spumante en 2011 (Ruffiano di Salina extra dry). Au sud de Salina, à Santa Marina, troisième commune de l'île avec Malfa et Leni (oui, la petite île a trois mairies quand celle de Lipari chapeaute les autres îles), se trouve une cave au bout d'une belle allée de grands arbres qui vibrent dans le vent. Carlo Hauner est en t-shirt malgré la pluie

tropicale de ce 25 septembre. Il rentre ses derniers raisins. Son père, Carlo comme lui, venait tous les étés en villégiature quand il tomba amoureux de la malvoisie et du terroir insulaire. C'était dans les années 1960. Né à Brescia, dans le nord de l'Italie, cet architecte, designer et peintre, qui exposait à la Biennale de Venise à 20 ans, s'est décidé à faire du vin lui-même, car ici « tout était beau... sauf le vin ». Il fit ses premiers pas avec un millier de bouteilles. En 1974, le critique Luigi Veronelli encense ses vins, les porte sur les meilleures tables du monde, à Londres comme à New York, le convainc de poursuivre sur cette voie. En 1980, le néo-vigneron construit sa cave et fait venir du Piémont le matériel de vinification. Par chance, son fils, né en 1954, a les mêmes passions : l'architecture et le vin. Il prend donc la suite naturellement à la mort de son père en 1996 puis ferme son studio de Brescia pour se consacrer au vin. À 68 ans, cet autodidacte peut bomber le torse. Les rouges parlent autant que les blancs. S'il se consacre à la malvoisie (il a même sa propre pépinière) sur ses 10 hectares de



VITICULTURE HÉROÏQUE

Fenech, Virgona, Hauner, Colosi, d'Amico, ils sont quelques vieux loups maintenant à maîtriser la malvoisie, mais surtout les conditions invraisemblables qu'inflige l'isolation à la viticulture, que l'on appelle pour cette raison viticulture héroïque. Pour mieux comprendre ce que cela signifie, rendons visite à Clara, fraîchement vigneronne. Petite-fille de Léon Schwartzenberg, le célèbre cancérologue français, elle est venue passer des vacances à Salina avec ses parents lorsqu'elle avait 20 ans. Ceux-ci avaient découvert l'existence de l'île, comme bien d'autres touristes, grâce au film *Il Postino* (Le Facteur) tourné en 1997, qui raconte l'exil de Pablo Neruda, interprété par Philippe Noiret. La jeune Française tombe alors sous le charme d'un Salinais qui rafistole des bateaux dans le port de Malfa (et ça, c'est pas du cinéma). Elle repart dans le tourbillon de sa vie parisienne, jusqu'à ce que, dix ans plus tard, elle décide de tout lâcher pour épouser une vie « plus cohérente ». Avec Diego, son Salinais, elle monte un projet grâce à un solide business plan. Lui aussi rêvait de faire du vin et la petite parcelle de sa maman leur

tend les bras : ils feront de ces raisins un vin orange, « le blanc-seing pour prolonger l'aventure ». L'accord de ce vin avec la poutargue forte en goût fût déterminant. Bingo ! Après trois millésimes réalisés et mis en bouteilles, leur gamme tient la route, complète. Deux blancs secs, le vin orange vinifié en amphore, un rouge d'une vigne complantée et le passito, « le produit ancestral, la fierté de tout le monde ici », sourit la jeune femme aux long cheveux bruns. Ils ont baptisé leur domaine Barbanacoli, du nom du lieu-dit qui appartenait à un commandant au long cours dont ils ont récupéré les vignes, « un homme admirable et admiré de toute l'île ». Clara présente sa cave avec le naturel qu'elle a toujours eu sur scène. Femme de théâtre, à la fois actrice, metteur en scène et chanteuse, elle croque dans cette nouvelle vie qui a parfois un goût amer. Tout sur l'île est plus cher, jusqu'au rouleau de scotch pour fermer les cartons. L'envoi des bouteilles vides du « continent » (la Sicile) jusque sur l'île nécessite par exemple un bon gros budget, quand d'habitude il est compris dans la commande. L'eau de la citerne n'est pas potable et Clara doit apprendre à son petit Elio à se laver les dents avec de l'eau en bouteille. L'île se vide de bonnes mains, la jeunesse fuit, les savoir-faire se perdent. Et quand la mer se lève, « on est bloqué ». Mais, au fond, c'est ce qui lui plaît aussi, à Clara. Ce côté sauvage, tranquille, à mille lieues du bazar parisien. ■

à suivre

Bianco del Comandante, pure malvoisie, crémeuse et ronde, est parfaite pour une caponata ou un fromage de chèvre (16 euros). Le vin orange, issu de catarratto (80 %) et de malvoisie, vinifié en amphore avec macération sur peau, est encore un peu sur les tannins (20 euros). Assemblage de nerolo mascalese, capuccio, nerolo d'avola et de corinto nero – « le bazar complanté », dit Clara –, la cuvée Il Rosso est tout sur la fraîcheur (14 euros). Le passito Malvasia delle Lipari (15 % d'alcool et 150 g de sucre) est très parfumé et offre une belle complicité avec les fromages, la panacotta, les cannoli fourrés à la ricotta ou encore des pasti alle botarga (22 euros les 50 cl). Les prix mentionnés sont ceux au caveau, ces vins sont distribués en France par oenotropie.com (Jean-Emmanuel Simon).

Barbanacoli

3,5 hectares,
15 000 bouteilles

Pour leur troisième millésime, Clara Schwarzenberg et Diego Taranto, épaulés par le précieux Ricardo, ex-Capofaro, présentent des vins de belle tenue, une gamme complète qui reflète leur envie de faire bon. Il Bianco 2021, issu d'une vigne complantée, est un vin croquant, idéal sur les fruits de mer (13 euros). La cuvée



La Française Clara Schwarzenberg tient dans sa main l'une des premières bouteilles certifiées de l'île, en 1972.