



## ETNA DAYS, EMOTIONS SUR LES PENTES DU VOLCAN

***Par Alessandra Piubello***

Avec ses plus de 3 300 mètres d'altitude, l'Etna est une présence majestueuse et puissante. Le volcan attire tous les regards, séduit par sa force vitale (c'est le deuxième volcan le plus actif d'Europe) et reste gravé dans l'esprit de tous ceux qui le contemplant. Ce géant qui souffle et crée des anneaux de fumée est un monde à part de la Sicile insulaire, dans le sud du Bel Paese, avec une variété impressionnante de sols, de versants, d'altitudes et de microclimats. Les différentes coulées de lave déterminent la physionomie des sols, qui varient du brun foncé au noir.

L'homme a transformé l'environnement volcanique en un paysage agricole unique, valorisant un sol rude et sauvage, peu enclin à se plier à sa volonté. Laissez-vous surprendre par les sculptures vivantes, les vignes mères centenaires, tordues et uniques, cultivées en gobelet, voire en pied franc dans certaines parcelles. Les vignobles, dans les zones à forte pente, sont cultivés depuis l'Antiquité sur des terrasses caractéristiques délimitées par des murs en pierres sèches de lave, qui rendent unique ce paysage volcanique, parsemé de « palmenti » (bâtiments traditionnels en pierre, avec une structure à plusieurs niveaux pour le pressage du raisin par gravité, un patrimoine historique et culturel), dans l'une des zones les plus belles et les plus intéressantes de Sicile sur le plan naturel.

Revenir sur l'Etna est toujours un moment magique : pour la quatrième édition des Etna Days, nous avons eu l'occasion de nous confronter à ce qui est désormais connu sous le nom de « phénomène Etna ». À l'ombre du volcan, au cours des dix dernières années, la superficie viticole a en effet augmenté de 80 % (nous en sommes à 1 400 hectares, dont 60 % en agriculture biologique), la production de bouteilles de vin a quadruplé (environ 5,5 millions), l'œnotourisme est un nouvel atout haut de gamme, pratiqué pour les deux tiers par des étrangers, et la critique œnologique nationale et internationale se montre extrêmement attentive aux vins de l'Etna. Les jeunes sont très présents, qu'ils poursuivent la tradition familiale, qu'ils partent de zéro ou qu'ils reviennent, après diverses expériences, à la « muntagna », comme les habitants appellent le volcan.

La renaissance de l'Etna a commencé il y a seulement 25 ans : une appellation jeune, compte tenu du temps nécessaire à la production du vin, et en expansion non pas tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Sur l'Etna, il y a une course à la qualité qui oblige tout le monde à maintenir un niveau élevé. Le Consortium a bloqué la plantation de nouveaux vignobles, excluant l'extension de l'AOC à Mille. Le passage de l'AOC à l'AOCG prendra encore un certain temps, mais il est possible que dès les vendanges 2026, nous ayons la nouvelle attendue. Parmi les modifications apportées au cahier des charges, on prévoit l'ajout du carricante spumantizzato et l'augmentation du nombre de contrade (actuellement 133). Les contrade sont des sous-zones historiques délimitées par des formations volcaniques particulières qui définissent leur identité géologique : chaque contrada, en fonction des différentes éruptions volcaniques qui se sont produites au cours des siècles, possède un sol unique et un microclimat spécifique, qui donne naissance à des vins propres à ce « locus loci » spécifique.

Sur les 450 domaines viticoles de l'Etna, dont 230 sont membres du consortium, la plupart sont des petites et moyennes entreprises qui doivent prouver au fil du temps qu'elles sont capables de maintenir leur vision

œnologique, en s'associant à des producteurs qui sont désormais devenus des références au niveau international. La manifestation organisée par le Consortium Etna nous a permis de déguster environ 340 étiquettes provenant de 91 entreprises participantes dans une salle dédiée, servies par des sommeliers expérimentés. Les producteurs nous attendaient ensuite dans une autre salle pour une dégustation libre.

Nous avons donc découvert les cépages autochtones de l'Etna : principalement le carricante et le minnella pour les blancs, le nerello mascalese et le nerello cappuccio pour les rosés et les rouges. Les dégustations ont mis en évidence une nette amélioration des blancs, grâce à un cépage comme le carricante, acide et sapide, qui donne naissance à des vins au grand potentiel d'évolution. Les rouges, selon les millésimes, ont montré un profil identitaire, lié aux différents versants qui composent l'Etna (nord, est, sud-est et sud-ouest). On remarque un groupe de producteurs auteurs capables de raconter une histoire œnologique vibrante, pleine de caractère et d'une tension gustative vive.

## **La dégustation**

Conformément au projet éditorial, le choix s'est concentré uniquement sur les producteurs qui travaillent en agriculture biologique. D'après les dégustations effectuées (environ 200), l'Etna se confirme comme l'un des grands terroirs viticoles italiens.

### **Terra Costantino Etna Bianco Superiore Doc Contrada Praino 2023**

Issu des jeunes vignes d'un vignoble de deux hectares situé à 650 mètres d'altitude à Milo, le seul endroit propice à la production du blanc supérieur de tout l'Etna, ce vin aux arômes d'herbes médicinales révèle une belle tension acide et une verticalité savoureuse. La vinification en cuve inox et le cépage Carricante pur soulignent l'identité variétale, qui saura bien évoluer avec le temps.

Dino Costantino achète ses premiers vignobles en 1970, mais c'est avec

l'arrivée de son fils Fabio qu'il commence à mettre en bouteille, en 2013. Terra Costantino est certifié biologique sur ses 12 hectares depuis 2000.

### **Girolamo Russo Etna Bianco Doc Feudo 2023**

Premier millésime produit pour ce cépage à partir d'un vignoble de 2 hectares situé à environ 650 mètres d'altitude dans le quartier de Feudo à Randazzo. Les arômes sont fins et élégants, la bouche est tendue, savoureuse, avec un beau volume et une progression dynamique en bouche. La finale est très longue et rayonnante, invitant à la dégustation.

Giuseppe Russo dirige l'entreprise familiale depuis 2005, avec cette sensibilité profonde qui lui est propre et qu'il transmet également à ses vins.

### **Tenute Bosco Etna Rosato Doc 2022**

Un rosé issu exclusivement du cépage Nerello Mascalese, aux notes florales et fruitées. Il séduit par sa précision, la finesse de ses détails et sa sapidité qui frôle la salinité. Il est charnu et bien défini, et révèle toute sa vitalité, avec des facettes changeantes en bouche.

Sofia Ponzini s'occupe de son domaine de 16 hectares depuis 2010, avec beaucoup de passion et de courage.

### **Famille Statella Etna rosso Doc Pignatuni Vecchie Vigne 2021**

Les vieilles vignes, dont certaines sont antérieures au phylloxéra, cultivées en gobelet, se trouvent à Contrada Pignatuni, dans la commune de Randazzo. Calogero Statella a réussi à capturer l'âme du volcan et son dynamisme intérieur, donnant naissance à un vin qui nous gratifie d'une bouche débordante d'énergie, avec une structure bien dosée et vibrante.

L'œnologue de l'Etna Calogero Statella a travaillé pour d'autres producteurs de l'Etna avant de fonder sa propre exploitation de deux hectares avec sa femme Rita en 2016.

## **Valcerasa di Alice Bonaccorsi Etna Rosso Doc Crucimonaci 2019**

Bam ! L'émotion vous saisit à la poitrine : les arômes fruités et intenses vous conduisent à la découverte d'un liquide paradisiaque. Chaque couche de complexité et de matière devient légèreté, disposition à la joie. Un vin d'une poésie émouvante, issu du vignoble Croce Monaci à Randazzo, à peine un hectare d'arbustes âgés d'environ 90 ans, à une altitude de 800 mètres.

Alice Bonaccorsi est la première femme à avoir produit du vin sur l'Etna en 1997, avec pour mission d'imprimer l'essence du volcan dans ses bouteilles. Neuf hectares de vignes en arbustes qui s'étendent sur d'anciennes petites terrasses avec les murs en pierres de lave sèches typiques.