

Pour connaître l'actualité des grands vins et pour une approche différente de la culture du vin

VINIFERA

Cette revue est une publication de CAVE SA - 1196 Gland - Suisse



VINIFERA

N° 45 - OCTOBRE 2011

15.00 CHF - 10 €

Les vins de l'Etna
Renaissance d'un grand terroir
Renaissance eines grossen Terroirs

Cinque Terre
Entre ciel et mer
Zwischen Himmel und Meer

L'idée d'une beauté, mystérieuse, convulsive, nécessaire, les réunit ; une capacité également à défier le temps et les vicissitudes humaines, quitte à renaître de leurs cendres, tel l'oiseau fabuleux de la mythologie : le vignoble de l'Etna et celui des Cinque Terre ont de nombreux points communs.

Surtout, c'est la difficulté d'y cultiver la vigne qui les réunit. Que ce soit sur les flancs noirs du volcan ou parmi les terrasses escarpées accrochées entre ciel et mer de la côte ligure, la viticulture demeure un défi, mélange d'opiniâtreté et d'idéalisme.

A tel point que l'on peut parler dans les deux cas de viticulture résistante ou héroïque.

Celles et ceux qui se mesurent à ces éléments, à ce ciel, à cette terre, à ces pentes vivent la même aventure, valeureuse, exigeante, s'accrochent au même rêve : exprimer à travers leurs vins le génie singulier d'un lieu. Ils devinent qu'ils ne sont que les interprètes d'une nature sauvage et formidablement belle. Selon la belle formule de Salvo Foti, artisan émérite du renouveau des vins de l'Etna qui se refuse à parler de *faire un vin* mais uniquement d'interprétation. Ces viticulteurs savent aussi que ce rêve n'est pas une fumerolle vite dissipée, ou une mode passagère, qu'il est incarné, depuis que la viticulture est ici présente, depuis les Sicules (Sicile) et les Phéniciens (Ligurie), il y a plusieurs millénaires. C'est à cette permanence, à cet entêtement de civilisation, à cette vocation, auxquels nous voulons rendre hommage à travers ce numéro de Vinifera. De quoi vous donner envie, nous l'espérons, de goûter les vins telluriques de ces terroirs d'exception et de partir un jour, sur la route des prochaines vacances, vers l'une de ces régions viticoles.

Die Idee einer mysteriösen, konvulsiven, notwendigen Schönheit verbindet sie. Ebenso die Fähigkeit, die Zeit und die Wechselfälle des menschlichen Lebens herauszufordern, auf dass sie aus der Asche auferstehen, so wie der sagenumwobene Vogel aus der Mythologie: die Weinregionen des Ätnas und der Cinque Terre weisen verschiedene Gemeinsamkeiten auf.

Vor allem verbindet sie die Schwierigkeit, hier Reben zu kultivieren. Ob auf den schwarzen Flanken des Vulkans oder auf den steilen Terrassen, die an der ligurischen Küste zwischen Himmel und Meer zu hängen scheinen: hier bleibt Weinbau eine echte Herausforderung, eine Mischung zwischen Zähigkeit und Idealismus.

Diejenigen, die sich mit diesen Elementen messen, mit diesem Himmel, mit dieser Erde, mit diesen Abhängen, erleben dasselbe tapfere und anspruchsvolle Abenteuer, klammern sich an denselben Traum: durch ihre Weine die einzigartige Seele eines Ortes auszudrücken. Sie ahnen, dass sie bloss die Interpreten einer wilden und fast schmerzhaft schönen Natur sind. Diese Winzer wissen auch, dass dieser Traum keine sich schnell auflösende Fumarole ist und auch keine vergängliche Mode, sondern dass er existiert, seit der Weinbau hier präsent ist, also seit den Sikulern (Sizilien) und Phöniziern (Ligurien), spricht seit Jahrtausenden. Dieser Beständigkeit, diesen Eigenwilligkeiten der Zivilisation, dieser Bestimmung wollen wir mit der vorliegenden Ausgabe von Vinifera Ehre erweisen. Und Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, hoffentlich Lust machen, die erdverbundenen Weinen von diesen Ausnahmeterroirs zu kosten und eines Tages, vielleicht in den nächsten Ferien, in eine der beiden Weinregionen zu reisen.



Jacques Perrin



Les vins de L'Etna 3
Renaissance d'un grand terroir

Die weine vom Ätna 18
Renaissance eines grossen Terroirs



Jacques Perrin



Cinque Terre 21
Entre ciel et mer

Cinque Terre 29
Zwischen Himmel und Meer



Nicolas Herbin

Les vins de l'Etna

Renaissance d'un grand terroir



Maurizio Pagano, vigneron de l'Etna

L'aire géographique des vins de l'Etna se situe dans la province de Catane et inclut une vingtaine de communes situées sur les contreforts de l'Etna, le plus haut volcan d'Europe (3330 m), l'un des plus actifs aussi. Enorme masse d'un périmètre d'environ 180 km qui a marqué depuis des siècles la vie des hommes qui vivent à proximité.

Aucune de ces communes n'est incluse en totalité dans la DOC Etna. Seule la bande médiane a en effet été retenue dans l'aire d'appellation. Elle forme un demi-cercle autour du volcan, ouvert sur le versant occidental. Par sa position particulière, la zone de l'Etna peut être considérée comme une île dans l'île et ses caractéristiques, tant géologiques que climatiques, la distinguent complètement du reste de la Sicile.

La nature du sol est évidemment très liée à la matrice volcanique, formée par l'accumulation et l'altération du matériel éruptif successif (cendre, lave, pierre ponce appelée ici *rippidu*). Ce sont des sols bruns de type andosols, lessivés pour la plupart. Un cinquième environ est constitué de sols

alluvionnaires. Ces sols volcaniques sont caillouteux, dotés d'une excellente perméabilité, riches en oligo-éléments. On peut distinguer quatre types de sols, des sols peu évolués aux sols bruns (avec une bonne capacité de rétention hydrique), aux sols bruns lessivés (riches en substances organiques), pour finir sur les sols d'alluvions (à texture plus sableuse). Ces différences de sols, de sous-sols, de textures constituent une vraie mosaïque et donnent naissance à des vins très différents selon les zones.

Sur l'appellation Etna, la vigne est cultivée entre 300 et 900 m d'altitude, avec quelques pointes extrêmes jusqu'à 1300 m, telle la Vigna Bosco de Salvo Foti qui produit le Vinudilice.

Le climat est méditerranéen avec une somme des températures beaucoup plus faible que dans le reste de l'île. Tout comme la pluviométrie, plus abondante qu'ailleurs : dans la partie sud-ouest de l'Etna, celle-ci est de 600 mm, alors que, dans la partie nord et nord-est, la pluviométrie peut atteindre 1200 mm par an,

concentrés surtout sur la fin de l'automne et l'hiver. Si le versant sud-ouest se caractérise donc par une humidité plus basse et la majorité des vignes les plus hautes, c'est pourtant sur le versant nord-est (de Linguaglossa à Rovitello) et sur le versant nord (de Passopisciaro à Randazzo) que se trouvent concentrées un certain nombre de propriétés importantes de l'appellation.

Selon Salvo Foti – sans doute l'un des meilleurs connaisseurs du vignoble de l'Etna –, il existe trois grandes zones électives pour la vigne sur l'Etna :

- La première comprise entre 400 et 900 m. sur le versant tourné vers l'est.
- La seconde comprise entre 400 et 800 m. sur le versant nord.
- La troisième entre 600 et 1000 m., sur le versant tourné vers le sud.

Les vins de l'Etna

Renaissance d'un grand terroir



Feudo di Mezzo

L'histoire

Sur le plan historique, il est certain que la région de Catane et de l'Etna est le noyau historique de la viticulture sicilienne. C'est ici que les Grecs sont arrivés en 729 avant J.C. Ceux-ci ont contribué d'une façon importante à la viticulture et aux techniques de vinification. Ils ont introduit de nouveaux cépages comme le grechetto, l'actuel grecanico, présent encore aujourd'hui sur l'Etna. Ils ont également amené le culte de Dionysos ; précisons toutefois que la Sicile vouait déjà un culte à Adranos, un dieu dont on se conciliait les faveurs en buvant du vin.

Trois siècles avant les Grecs, un peuple d'origine indo-européenne, les Sicules (le nom Sicile provient de là), avaient déjà colonisé une partie de l'île. On leur doit certainement le système de taille en gobelet (gobelet égéen).

Mais, comme le souligne Salvo Foti dans son livre *La montagne de feu*, la vigne existait ici déjà à l'ère tertiaire, plusieurs millions d'années avant l'apparition de l'homme.

Plus tard, au troisième siècle av. J.-C., Théocrite parle de la large diffusion des vignobles sur les pentes de l'Etna. Puis le vignoble a connu une longue période de déclin, avant de se redresser à partir du dix-huitième siècle.

C'est peu après ce renouveau qu'est créée à Catane la *Maestranza dei Vigneri* (1435-1460), un regroupement des meilleurs viticulteurs de la zone, dont plusieurs siècles

plus tard Salvo Foti va s'inspirer pour créer l'association des Vigneri.

La viticulture sicilienne connaît alors une période glorieuse sur le plan économique. Ainsi, durant la période des Vicerè (1512 à 1713), les vins produits sur l'Etna étaient exportés en Italie et en Allemagne. Entre 1700 et 1800, toute la viticulture de l'Etna est devenue très importante sur le plan économique. Dans les hangars du port de Riposto affluaient les vins de toute l'aire de l'Etna, qui étaient ensuite embarqués à destination des nombreux ports.

Au milieu du dix-neuvième siècle, le vignoble de l'Etna couvre une superficie

de 26 000 ha. Témoin de cet essor, la surface viticole de l'Etna a, trente ans plus tard, doublé de surface. Comme dans tous les vignobles européens, la crise du phylloxéra a réduit considérablement la taille de ce vignoble. Ajoutons-y les fréquentes sautes d'humeur du volcan, les contraintes d'une viticulture difficile, et l'on comprend que, malgré sa notoriété passée, le vignoble de l'Etna soit demeuré presque confidentiel, hors les frontières italiennes. A l'intérieur de la péninsule, l'Etna a pourtant été la première DOC reconnue, le 11 août 1968. Aujourd'hui la surface viticole de la DOC Etna est de 2000 ha environ.



Nerello mascalese

CHRONIQUES s i c i l i e n n e s

Les cépages

Même si le grand vin s'éloigne de son cépage comme l'enfant de sa mère, le cépage est un révélateur du terroir.

Le **nerello mascalese** (*niureddu* en sicilien) est aux grands vins rouges de l'Etna ce que le nebbiolo est au Barolo et au Barbaresco ou le pinot noir à la Bourgogne. Dans son *Mémoire sur les vins siciliens* paru à la fin du XVIII^e siècle, l'agronome Domenico Sestini décrit avec une grande précision la viticulture pratiquée à cette époque sur les pentes de l'Etna. Il parle de la « terre di Mascali » et de ses habitants, les *mascalesi*, qui ne jurent que par le Negrello (nerello), le cépage le plus à même de produire un vin de quantité majeure, de qualité bonne, apte au vieillissement, généreux, spiritueux et transportable via la navigation.

Aujourd'hui encore, ce cépage est majoritaire dans cette partie de l'île et s'impose comme le grand cépage des vins de l'Etna, à condition de dompter sa vigueur naturelle, accentuée encore par la nature du terroir d'origine volcanique. Comme le précise l'agronome Frédéric Curtaz : « La viticulture sur l'Etna doit être rigoureuse ; le nerello mascalese a une personnalité terrible qui a tendance à vouloir vous mener là où il veut. »

Cépage de troisième époque, le nerello mascalese mûrit très tardivement selon les zones et l'altitude. Sa peau n'est pas très soutenue, de couleur bleuâtre rouge. De récentes études ont montré que ses anthocyanes (responsables de la pigmentation du raisin) ne sont pas sujets au processus d'acylation. Un seul autre cépage au monde partage cette spécificité avec le nerello mascalese : le pinot noir !

On lui adjoint le **nerello cappuccio** ou **mantellato**, originaire également de la zone de l'Etna, qui a failli disparaître. C'est également un cépage tardif (récolté à partir de la mi-octobre). Ce cépage n'offre pas la même finesse que le mascalese et ne vieillit pas aussi harmonieusement ; il s'avère toutefois très utile dans les assemblages pour redonner du corps et de la couleur. Benanti est un des rares à embouteiller un pur nerello cappuccio à partir d'une jeune vigne située sur la Contrada Verzella de Castiglione di Sicilia.

Parmi les autres (anciens) cépages présents sur la zone de l'Etna, on trouve aussi parfois de l'alicante (en réalité, du grenache) et de la francisa.



Couple de viticulteurs de Randazzo

Lundi Théorie des petites catastrophes

Cette histoire est rigoureusement authentique. Elle pourrait illustrer le fait que nous vivons en permanence au milieu de petites catastrophes invisibles. La plupart du temps, elles se contentent de nous frôler, puis disparaissent sans laisser de trace.

Le voyage avait pourtant bien commencé par une forme d'ataraxie à la lecture de *L'été grec* de Jacques Lacarrière. Souvenir de ce vigneron de Némée qui « parle une langue plus vieille – et en un sens mieux conservée – que le temple de Zeus que l'on apercevait de sa treille. »

Et puis, les avions d'Alitalia étaient à l'heure.

À Catane, je regarde les passagers agglutinés devant le tapis roulant où défilent les bagages. La fatigue creuse certains visages. Les vacances ont bien fait de commencer !

À la fin, nous demeurons, une bonne vingtaine, scrutant, le regard méchant, le tapis vide. Seule une valise à moitié éventrée tourne en boucle. Visiblement, son propriétaire a pris la fuite. On ne le retrouvera jamais mais on tient son bagage. Tandis que nous, c'est le contraire !

Il doit exister quelque part un dieu des bagages. Le nôtre devait être égyptien ce jour-là : une heure plus tard, nos valises, imperturbables, défilaient sur le tapis roulant du vol en provenance du Caire !

J'appelle mon premier rendez-vous à Castiglione di Sicilia pour l'informer de mon retard. Ça tombe bien : il avait oublié de noter la date !

Une heure trente plus tard, à la nuit tombante, ma petite Fiat Panda ahane dans les ruelles pavées d'une ville au nom délicieux, Linguaglossa. Devant nous, l'Etna est paré de fumerolles pour la nuit. L'accès au sommet par le versant nord est, paraît-il, interdit. Dommage : je tenterai l'ascension une autre fois. Derrière le sommet, il y a toujours un autre sommet.

On aperçoit dans la pénombre les premières vignes, les murets aux allures de récifs coralliens, les coulées de lave pétrifiées. Comment ne pas être sensible à cette beauté noire, 100 % convulsive ?

Non loin de Randazzo, voici enfin mon hôtel où j'ai réservé depuis belle lurette. Le parking est plein. Des groupes s'y pressent en tenue de soirée. Un général d'opérette, le plastron constellé de décorations et de crachats, arrive avec sa suite, au milieu de laquelle trône une imposante Vénus noire callipyge. Dans quel monde ai-je débarqué ?

Planté devant la réception désertée, je regarde le flot ininterrompu des invités que déversent voitures et autocars. Il s'agit du rassemblement annuel d'une puissante confrérie vineuse. Je l'apprends de la bouche même de l'un de ses grands manitous qui, remarquant mon désarroi, est venu me proposer son aide. La confrérie s'appelle l'*Ordine del Cavalari Templari* et mon interlocuteur en est l'un des Gran Priore.

Je croise également un capitaine au long cours à la retraite qui, m'assure-t-il avec fierté, fut responsable de la sécurité anti-terroriste du port de Piombino. Tout cet étrange conclave continue d'affluer ici comme sur les lieux d'un miracle. Et toujours pas de chambre pour moi. La réception demeure obstinément fermée. Mais où donc est le personnel ? Voici le Padre, avec son calice et son étoile : sûr qu'il est venu bénir les vins servis.

CINQUE TERRE

Entre ciel et mer



Monterosso al Mare

Peut-être emprunterez-vous un jour l'auto-route de la côte ligure, celle qui prend naissance à quelques encablures de la ville de Menton, en France, puis ne cesse de plonger à travers d'innombrables tunnels, contournant Gênes et longeant la mer inlassablement. Vous gagnerez alors la ville portuaire de la Spezia, puis après quelques lacets dans les hauteurs, au détour d'un virage, vous découvrirez un endroit incroyable : les Cinque Terre, ensemble pittoresque classé depuis 1997 au patrimoine mondial par l'Unesco. Il ne vous faudra pas une minute pour vous retrouver nez-à-nez avec les premiers plants de vignes accrochés aux schistes, parcourus de monorails. On produit donc du vin ici. Et depuis très longtemps...

Une longue et vieille histoire

Les Cinque Terre sont, comme leur nom l'indique, un ensemble de cinq villages. D'ouest en est, ils se suivent de la façon suivante : **Monterosso al Mare**, **Vernazza**, **Corniglia**, **Manarola** puis **Riomaggiore**, le dernier, qui regarde Porto Venere.

Pendant longtemps, on a pensé que les prémices de la viticulture locale remontaient à la période romaine, comme le veut l'histoire de certains de ces villages. Manarola fut par exemple fondée par les habitants de la colonie romaine de Volastra. Son nom vient du latin "Manium arula", qui signifie petit autel dédié aux "Mani", les dieux romains de la maison. De même, le nom de Corniglia vient de "Gens Cornelia", la famille romaine propriétaire des lieux. Mais dernièrement,

Attilio Scienza, Professeur de viticulture à l'Université de Milan et référence incontestée en la matière, a évoqué des formes de culture de la vigne encore plus ancestrales, datant sans doute de l'époque phénicienne, et de l'emprise de ce peuple sur une partie de la Méditerranée de - 3000 à - 300 avant J.C. Certains cépages blancs locaux pourraient d'ailleurs trouver leurs origines de ce côté de la Méditerranée. De fait, depuis ces temps reculés et jusqu'à aujourd'hui, la vigne a toujours été cultivée ici. L'âge d'or de ce vignoble se situe dans les années soixante, avec en point d'orgue les années 1962-1963. Hélas, la création de la première route d'accès aux Cinque Terre, le développement de l'activité portuaire de la Spezia, cumulés à la difficulté de travailler la vigne sur la topographie accidentée loca-

CINQUE TERRE

Entre ciel et mer

le, ont précipité la chute vertigineuse de la viticulture régionale : en cinquante années, on est passé de 2 300 ha cultivés à seulement 79 en 2010. Près de 97% du vignoble historique n'est donc plus cultivé à ce jour.

De même, de nombreux problèmes de faux Sciacchetra commercialisés au cours du XX^{ème} siècle ont considérablement nuit à son image. Avec ce vin, on est passé d'une réputation d'une ambrosie rarissime que se faisaient livrer les Papes à Rome à celle d'un liquoreux frelaté vendu à prix abusivement haut dans toute l'Italie. Une catastrophe pour un des vins les plus difficiles et chers à produire. Et une véritable injustice pour ceux qui s'acharnent à entretenir le mythe. A ce sujet, deux mots sur cette exception. Nectar des nectars et miracle de viticulture à lui seul, il faut savoir qu'à l'origine, le Sciacchetra est tellement coûteux à produire qu'il n'est pas destiné à la vente. Les vigneron le gardent pour eux-mêmes et le boivent dans de petits verres, entre eux, tel un trésor. Parfois ils l'offrent aux personnes chères à leurs yeux. Comme l'on dit là-bas, le Sciacchetra n'existe pas ! Ou presque...

On peut louer l'abondance de la littérature relative au vin des Cinque terre. Boccace et Pétrarque en parlent en prose et en vers, alors que Plin l'Ancien le décrit comme un « vin lunaire ». Le poète Giosuè Carducci a déclaré qu'il résumait à lui seul toute « l'ébriété des Dionysiens », alors que Giovanni Pascoli demandait que quelques bouteilles lui soient envoyées « au nom de la littérature italienne ». Gabriele D'Annunzio, grand amateur des plaisirs terrestres, louait son caractère profondément sensuel. Mais malgré tous ces hommages, ce vin n'a pas parcouru un grand chemin dans le monde, et les louanges qu'il a reçues n'ont pas réussi à lui assurer une place sur les marchés étrangers. La faible production - en quantité - peut aussi l'expliquer, tout comme la modestie des meilleurs producteurs et des volumes produits. S'il existe une demande, elle est généralement limitée aux alentours. Et la plus grande partie de la production est acquise par les touristes se rendant aux Cinque Terre, qui achètent ces vins ou les boivent sur place.

Entêtement de civilisation

La géologie particulière des Cinque Terre est le résultat d'un long et puissant métamorphisme. Les formations schisteuses (schistes jaunes et noirs) sont omniprésentes,

notamment sur les parties du vignoble les plus proches de la mer, où elles laissent entrevoir des structures feuilletées marquées, parfois spectaculaires. L'érosion de la mer a créé également des centaines de baies et de petites criques, ici et là. Un mot maintenant sur la culture en terrasses, qui est une particularité du paysage. Ces dernières sont construites sur des bandes étroites, situées plus ou moins près de la mer, définies par un nombre infini de murets en pierres sèches. Selon une étude, en les mettant bout à bout, elles constitueraient l'équivalent d'un mur de 7000 kilomètres de longueur. Afin qu'elles continuent de remplir leur office et de permettre la culture de la vigne, elles demandent un travail d'entretien très important et coûteux, qui rend la survie de la viticulture en Cinque Terre encore plus exceptionnelle et fragile.

Le vignoble est majoritairement exposé au sud et se situe à une altitude qui oscille entre 0 et 500 m. Les pentes vertigineuses atteignent 85% par endroits. La vigne est traditionnellement cultivée en *pergoletta*, dont la hauteur diminue au fur et à mesure que l'on s'approche du rivage. En bord de mer, elles sont si basses que leur travail interdit la station debout : tout se fait donc à genou. Les *pergolettas* ont été créées et généralisées jadis afin d'éviter à la vigne et aux raisins les effets néfastes du vent, des embruns salés et de la grêle. Ceci dit, au-delà de la pénibilité qu'elles induisent, quelques producteurs locaux constatent aujourd'hui que dans l'optique de gérer au mieux le végétal, les trajets de sève et la surface foliaire, le guyot donne des résultats peut-être plus intéressants. Il a commencé à être testé au milieu des années 2000, et rencontre un vrai succès chez les meilleurs producteurs. Les densités de plantation moyennes vont de 5000 à 7000 pieds par hectare pour les cultures en *pergoletta*. Mais la nouvelle technique du guyot permet d'atteindre des densités exceptionnelles de 16 600 pieds par ha (plantation 1.20 m x 0.5 m). On peut voir cela sur les nouvelles plantations de Campogrande notamment.

Malgré les monorails (les *trenino*) venus de Suisse et installés dans les années 70, qui facilitent déplacements et transports, le travail ne peut être fait qu'à la main, sans exception. Il n'y a aucune autre mécanisation du vignoble possible, d'où des coûts de production démentiels : chez les vigneron les plus exigeants, le coût moyen pour produire une bouteille avoisine

les 13-15 €. Pour qu'une exploitation individuelle soit rentable et que le vigneron puisse vivre de son travail, il peut cultiver jusqu'à 1 ha (environ 4000 à 5000 bouteilles) et doit vendre son Bianco delle Cinque Terre environ 18-20 €. Mais la taille moyenne des exploitations varie plutôt entre 3000 et 3500 m². En dessous de 15 € la bouteille, le producteur est obligé de travailler en plus de son activité vigneronne. A titre d'exemple, Walter de Batté, grande figure de ces dernières années et seul vigneron star de l'appellation, a dû travailler en parallèle à son activité vigneronne pendant trente-six années sur les chantiers de construction navale de la Spezia afin de pouvoir gagner correctement sa vie. En dehors des deux caves coopératives qui représentent à elles seules plus de la moitié du vignoble, seuls deux vigneron travaillent à temps plein aujourd'hui sur leur domaine : Heydi Bonanini et Tonino Bonanni de Campogrande. Signalons enfin que l'âge moyen des viticulteurs locaux dépasse les soixante ans, ce qui pose des questions quant à l'avenir de ce vignoble.

Un climat et une nature privilégiés

Les Cinque Terre sont l'une des zones les moins polluées de la Méditerranée. Grâce à leur histoire et à leur topographie, elles n'ont pas subi une expansion massive. Le climat est ici relativement doux, favorisé par les montagnes qui abritent des vents du nord. La Méditerranée atténue la saison hivernale avec une température moyenne de 12-14 degrés. En été, la température moyenne atteint 30 degrés. Les pluies sont généralement de brève durée, mais très fréquentes en automne et au printemps. L'usage veut même que La Spezia soit surnommée la *baignoire de l'Italie* ! Néanmoins, par le miracle des fortes pentes, du caractère drainant des sols et de l'exposition au vent, la pourriture grise (*botrytis cinerea*) est assez peu présente. Par contre, l'oïdium - et dans une moindre mesure le mildiou - imposent une protection en soufre et cuivre. De même, la lutte contre la cicadelle de la flavescence dorée est indispensable.

Cépages autochtones

Dans les Cinque Terre, deux cépages autochtones historiques dominent, le bosco et l'albarola.

Le **bosco** est une des plus importantes variétés de la Ligurie. On le trouve en effet

dans presque tous les blancs de la région. Sa culture s'est étendue jusqu'aux alentours de Gênes. Il est adapté au passerillage et représente 40% au moins des deux DOC des Cinque Terre. Il est vecteur de grande tension, d'acidité et de droiture. C'est la colonne vertébrale des assemblages, et, quelque part, un peu l'âme des vins locaux (équilibres septentrionaux sur des terroirs méridionaux). Il donne son meilleur lorsqu'il est cultivé sur les terroirs les mieux exposés et les plus chauds. Ces dernières années, les surfaces de bosco ont fortement décru, à cause notamment de sa fragilité face à la flavescence dorée. L'**albarola** est, quant à lui, peut-être originaire de Toscane, où il est encore utilisé en petites quantités dans la production de certains blancs, comme le Candia dei Colli Apuani. Moins « acide » que le bosco, il produit des vins plus tendres, souples et parfumés, qui expriment leur maximum de race et finesse lorsque les vignes sont plantées en altitude sur des terres plus tempérées et tardives (très bons résultats jusqu'à 400 m). Cultivé plus près de la mer, il tend facilement à s'amollir et perd en personnalité et raffinement. Il

complète donc très bien les assemblages avec le bosco.

Ils sont régulièrement accompagnés dans les assemblages par un autre cépage blanc méditerranéen qui charme beaucoup de vigneron, vinificateurs et œnophiles par son caractère gras, aromatique et fruité : c'est le vermentino. S'il plaît beaucoup pour son côté flatteur, il faut signaler que les vigneron les plus pointilleux, amoureux de leur terre et soucieux d'en exprimer la plus grande singularité, n'en raffolent pas forcément, car il n'est pas vecteur d'un caractère très original. Initialement connu sous le nom de piccabon, il n'avait au début aucun rapport avec le vin local. Enfin, certains vigneron continuent de cultiver des variétés ancestrales quasiment oubliées comme le rossesse bianco, la frappelà et la barbatelle. On notera que depuis 2010, un conservatoire de vignes sauvages et cépages indigènes a été mis en place sous l'égide de l'Université de Milan (Département de Production Végétale), le Parc National des Cinque Terre et de la Fondation Symbola. La collection occupe actuellement un demi hectare et contient plus de deux mille plants, répartis de

façon égale entre les vignes sauvages et les cépages cultivés menacés d'extinction. L'objectif ambitieux est de fournir un refuge pour ces variétés dont les chances de survie diminuent pour diverses raisons, en les plaçant dans un contexte qui est aussi l'emblème de quelque chose de fragile : les terrasses du parc des Cinque Terre.

La force de la tradition

Sur les deux appellations reconnues aujourd'hui, Bianco delle Cinque Terre et Sciacchetrà, deux grandes tendances de vinification coexistent : l'une qui n'est pas la plus passionnante ni originale, mais la plus facile à mettre en œuvre : c'est celle des vins blancs classiques que l'on trouve un peu partout dans le monde, issus d'un pressurage quasi immédiat après vendange et d'une vinification en cuve inox, en contrôlant les températures et souvent en levurant les moûts ; l'autre, beaucoup plus traditionnelle et typique des Cinque Terre, où l'on réalise une macération pelliculaire, « sulle bucce » (i.e. sur les peaux) : on traite le raisin blanc un peu comme un raisin rouge. En voici le détail, avec mention de quelques adaptations qui ont fait évo-



Vendanges à Campogrande, Tonino Bonanni juché sur le monorail

Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore.



Où manger

- Ristorante Cappun Magru, à Riomaggiore : Via Volastra 19, +39 187 92 05 63
- Ristorante La Ripa del Sole, à Riomaggiore : Via de Gasperi 282, +39 187 92 01 43, www.ripadelsole.it
- Ristorante Dau Cila, à Riomaggiore : Via S. Giacomo 65, +39 187 76 00 32, www.ristorantedaucila.com
- Ristorante Il Porticiolo, à Manarola : Via Renato Birilli 92, +39 187 92 00 83, www.ilporticciolo5terre.it
- Trattoria dal Billy, à Manarola : Via Rollandi 122, +39 187 92 06 28, www.trattoriabilly.com
- Ristorante Miky, à Monterosso al Mare, Via Fegina 104, +39 187 81 76 08, www.ristorantemiky.it

Les cinq villages : de gauche à droite et de haut en bas : Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore