

DÎNER-CONFÉRENCE – 4 OCTOBRE 2024

LES VINS DE SICILE



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Notre prochain dîner-conférence, qui aura lieu le **vendredi 4 octobre 2024**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, à Bruxelles, vous emmènera à la découverte des vins de **Sicile**.

Dès l'Antiquité, les Phéniciens ont introduit la vigne sur le territoire sicilien. Au VIII^e siècle av. J.-C., et pendant cinq cents ans, les Grecs ont transformé les habitudes des Siciliens. Ces derniers devinrent de véritables experts dans la culture de la vigne durant la période romaine. Avec la conquête musulmane, en 827, la production a été stoppée jusqu'à l'arrivée des Normands, au XI^e siècle. C'est au XVIII^e siècle que la viticulture sicilienne connut un véritable essor, sous l'impulsion d'un jeune Anglais, John Woodhouse. En 1880, le phylloxéra a décimé les vignobles siciliens. Ce n'est qu'aux environs de 1920, que la Sicile a connu un nouveau développement viticole, grâce aux porte-greffes siciliens.

La région sicilienne est partagée en 9 provinces : Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Syracuse et Trapani. Parmi celles-ci, les trois zones viticoles les plus connues sont : Marsala, Pantelleria et Lipari.



La Sicile connaît deux climats différents : continental et méditerranéen. Le long des côtes et dans les vallées, les hivers sont doux, légèrement humides, les étés sont chauds et très secs. Dans les montagnes et à l'intérieur des terres, les hivers sont froids et les étés chauds, même parfois étouffants.

Les sols sont très variés :

- les sols volcaniques sur les pentes de l'Etna, riches en minéraux, sont particulièrement propices à la culture de cépages comme le Nerello Mascalese et le Carricante ;
- les sols argilo-calcaires se retrouvent notamment dans les régions de Marsala et de Trapani ;
- les sols sablonneux, près des côtes, permettent un bon drainage et sont idéaux pour les cépages nécessitant moins d'humidité ;
- les sols basaltiques, sur le Mont Etna, riches en basalte volcanique, apportent fraîcheur et minéralité aux vins.

La superficie du vignoble est de 180 000 ha, dont 70 % de raisin blanc. La Sicile cultive des cépages internationaux tels le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Cabernet Sauvignon, le Pinot, la Syrah, le Merlot, etc., mais aussi des cépages autochtones, comme le Nero d'Avola, le Frappato, le Nerello Mascalese, le Nerello Cappuccio...

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette région, rejoignez-nous le **vendredi 4 octobre prochain, à 18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890, à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

Bien cordialement,

Le Comité

**Participation aux frais : 20 €/pers. pour la conférence et la dégustation,
pour l'ensemble (conférence + dégustation + dîner) : 75 €/pers. pour les membres de CATO en règle
de cotisation ou 85 € pour les non-membres invités,
à verser sur le compte de CATO BE39 1431 1074 6419
avec la mention « Dîner-conférence 04-10-24 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :
27 septembre 2024,
le paiement confirmant l'inscription.**