vinetur

Zisola : une entreprise viticole visionnaire qui met en lumière le riche terroir sicilien

Exploiter la magie sicilienne : la genèse de la Tenuta Zisola

mardi 4 juillet 2023



Dans le sud-est de la Sicile, berceau du cépage Nero d'Avola, un projet viticole prometteur prend forme à Tenuta Zisola. À quelques encablures de Noto, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO et connu dans le monde entier pour sa somptueuse

architecture baroque, la famille Mazzei s'est lancée dans une aventure audacieuse en 2003. Aujourd'hui, leurs 50 hectares de terres familiales verdoyantes, qui abritent trois Bagli (fermes) traditionnels, témoignent de cette vision. Le plus grand Bagli, qui offre une vue panoramique sur Noto et les vastes giardini, est orné de vignes, d'oliviers, d'agrumes et d'amandiers. Une transition en cours vers l'agriculture biologique devrait permettre à Zisola d'obtenir la certification de domaine viticole entièrement biologique d'ici à la fin de l'année 2023.

Des vignobles nourris par la nature et la tradition

Malgré sa taille modeste, la cave de la Tenuta Zisola est une merveille de modernité. Elle utilise des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la vinification et abrite quelque 350 fûts de chêne dans lesquels les vins atteignent leur maturité. Cette exploitation unique ne s'arrête pas à la production de vin, elle produit également de l'huile d'olive extra-vierge, des agrumes et des amandes, illustrant l'engagement de la famille Mazzei à exploiter tout le potentiel de son riche terroir sicilien.

Perchés entre 90 et 130 mètres au-dessus du niveau de la mer, les vignobles de Zisola bénéficient d'une exposition et d'une ventilation optimales, leurs pentes orientées ouest-sud-ouest présentant des dénivelés compris entre huit et dix pour cent. Le terrain, riche en gravier et en calcium, est de texture moyenne. Une superficie généreuse de 24 hectares est plantée en vignes, principalement selon la méthode traditionnelle "ad alberello", un système qui garantit l'équilibre et la protection des grappes de raisin. Si le vénérable Nero d'Avola occupe le devant de la scène, on trouve également de plus petites parcelles de Syrah, Petit Verdot, Grillo et Catarratto.

Les brises marines tempérantes, les sols calcaires et un engagement ferme en faveur d'une gestion naturelle de la vigne - y compris les engrais verts, l'enfouissement mécanique des herbes spontanées et le compostage des déchets organiques - se combinent pour offrir aux raisins un milieu parfait pour la maturation. Le produit final ? Des vins riches en minéraux, frais et pleins de caractère.



À la découverte des trésors œnologiques de Zisola

À Zisola, la philosophie de la vinification s'articule autour d'un profond respect pour le cépage historique qu'est le Nero d'Avola et pour le caractère unique de la Sicile. Le fruit de cette approche est une collection de six vins - quatre rouges et deux blancs - qui témoignent chacun de la personnalité distincte du vignoble.

Doppiozeta, un Noto Rosso DOC et le vin phare de Zisola, remet en question les conventions du vin sicilien. Super-Nero d'Avola non filtré, il équilibre magistralement puissance et élégance et promet un potentiel de vieillissement de plus de 20 ans.

Le Zisola Noto Rosso DOC, un Nero d'Avola à 100 %, met en évidence le véritable potentiel de ce raisin, offrant un vin dense et bien structuré avec une acidité rafraîchissante et un arrière-goût persistant.

L'Azisa, un vin 100 % Grillo, est un délice aromatique à partir du millésime 2021, présentant des notes sèches et minérales entrelacées de notes florales et d'agrumes.

Nommé d'après le héros homérique, Achille, 100% Syrah, est un vin généreux au nez expressif, à la bouche riche et à la finale persistante.

Effe Emme, un cépage unique de Petit Verdot Sicilia D.O.C., rend hommage aux PDG et propriétaires de Mazzei, Filippo et Francesco. Il s'agit d'un assemblage intrigant, où le terroir unique de Noto rencontre le Petit Verdot, ce qui donne un vin plein de caractère.

Enfin, le Contrada Zisola - un Catarratto à 100 % - illustre l'engagement de la famille Mazzei à mettre en valeur les vignes indigènes du sud-est de la Sicile. Les conditions uniques du sol et le système de formation des buissons se combinent pour produire un vin frais et potentiellement durable.



Des olives à la grappa : un témoignage de la polyvalence de Zisola

Au-delà du vin, Zisola est également connue pour son huile d'olive vierge extra Sicilia IGP, un mélange alléchant d'olives Moresca, Ogliarola Messinese et Nocellara Etnea. En 2017, une huile Monocultivar di Nocellara Etnea - Sicilia IGP a été ajoutée au

portefeuille, se targuant d'une richesse aromatique intense et d'une immense élégance.

Enfin, Zisola a marqué les esprits avec Grappasessanta, la première grappa sicilienne "full-proof". Élaborée par le maître distillateur expérimenté Giovi, cette grappa primée est vieillie pendant une longue période dans de petits fûts de chêne. Le résultat est un alcool fort et complexe, mais merveilleusement doux, qui constitue une conclusion appropriée à l'extraordinaire voyage sicilien de Zisola.