

## Barraco - Catarratto - 2015



C'est du côté de Marsala, à la pointe occidentale de la Sicile, que l'on peut rencontrer l'un des vigneron les plus doués et authentiques de l'île : Nino Barraco. Depuis son installation en 2004, pour reprendre les vignes de son père ainsi que d'autres vignobles qui appartenaient à la famille de sa femme, Angela, Nino n'a jamais dévié d'un credo finalement simple mais hautement souhaitable dans cette région qui s'est laissé souvent emportée dans une course à la quantité plutôt qu'à la qualité : rester dévoué à une viticulture biologique, qui respecte et qui préserve, et chercher constamment, obstinément, à « capturer » les saveurs de son terroir !

Ce vigneron, aujourd'hui respecté dans toute l'Italie, privilégie, à tous les stades de son travail, une approche artisanale, pleine de bon sens. Loin de toute mode, son travail à la vigne est guidé à la fois par le souci que ces sols noirs, sablonneux, mais riches en éléments organiques conservent une bonne vitalité (zéro pesticide donc ou quelque autre traitement systémique !), et que le raisin puisse atteindre une juste maturité sans souffrir du soleil d'été souvent brûlant ni du sirocco. La gestion foliaire de la vigne est en ce sens remarquable, où l'on privilégie une canopée très fournie pour protéger le raisin et préserver la juste acidité.

Soucieux de redonner à sa région ses lettres de noblesse, Nino a donc fait le choix, en blanc, de privilégier le Catarratto, cépage historique de la Sicile Occidentale que la plupart des vigneron cultivaient pour en faire la base du bien connu « marsala ». Ici, point de mutage, une vraie réinterprétation de ce cépage dans un superbe blanc sec de terroir !

Après une macération pelliculaire de 3 à 4 jours et un pressurage délicat, le vin est ensuite vinifié puis élevé 8 à 9 mois en cuve inox. Le résultat, original, séduit par son intensité et ses arômes enveloppants, mêlant les fruits jaunes, les agrumes et les épices douces, noix de muscade en tête. Il y a là une vraie fraîcheur en bouche et une persistance notable, faisant ressortir de fins amers typiques du Catarratto. Un très beau vin à associer à une gastronomie d'inspiration orientale, comme un couscous de poissons, une lotte au safran ou un tajine de veau...

Vin noté 90/100 par Wine Advocate/Robert Parker

## Barraco - Catarratto - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Fruits jaunes (pêche, abricot),  
agrumes (pamplemousse, orange amère),  
épices douces, noix de muscade en tête.

Bouche : Fraîcheur en bouche et une  
persistance notable, faisant ressortir de  
beaux amers d'écorce d'agrumes  
typiques du Catarratto.

Accords mets-vins : Couscous de poisson,  
lotte au safran, tajine de veau au cumin.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 14°

Ouverture : Une bonne aération  
recommandée (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Sicilia

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Catarratto

Culture : Biologique