

Visite oenologique sur la terre des seigneurs

Le domaine viticole Castellu di Baricci, dans la vallée de l'Ortolu, a été mis à l'honneur dans le cadre des visites oenologiques estivales.

Des rencontres organisées déjà depuis plusieurs années et mises en place par l'office intercommunal du tourisme du Sartenais-Valincu-Taravu, ayant pour but de mettre en valeur le patrimoine gastronomique de toute la micro-région. Tout cela accompagné d'un passionné de vins insulaires et titulaire d'un diplôme en oenologie et sommellerie David De Coulhac-Giacometti et de la présence pour l'occasion de François-Joseph Scanavino, président de l'office de tourisme intercommunal. "Ces visites sont très importantes pour nous, car nous souhaitons que les locaux et les touristes puissent découvrir ce patrimoine fantastique que nous avons, et ce comme aujourd'hui, dans la vallée de l'Ortolu... Ces visites d'une vingtaine de personnes maximum nous permettent d'être dans l'échange et non dans un tourisme de masse. Ce qui nous permet de toujours rester dans le contact" explique le président de l'intercommunal.



Une dégustation est venue clôturer cette matinée au domaine viticole Castellu di Baricci.

PHOTOS G. B.-L.

Une implantation géographique idéale

Sur la terre des seigneurs, une vingtaine de visiteurs a ainsi donc pu découvrir, pendant une visite de plus de deux heures, sa géologie, ses cépages, visiter les anciennes caves et participer à une séance de dégustation des différentes cuvées proposées

par Elisabeth Quilichini, vigneronne et propriétaire des lieux, qui a parlé de son domaine et de son travail depuis plusieurs années. "Ici, nous nous trouvons sur un encépagement endémique, se trouvant au pied d'une chaîne de montagnes qui est l'Ornu di Cagna, culminant à 1200 mètres, et grâce à elle nous avons des amplitudes

thermiques intéressantes entre le jour et la nuit, ce qui fait que nous avons des terrains vraiment propices à la vigne, sur un sol entièrement composé d'arène granitique, limon et sable" explique-t-elle. Le domaine créé en 2000 sur des terres familiales, totalise en tout quinze hectares et obtient sa certification bio en 2010. Ce qui assure une viticulture respectueuse de la terre et une qualité prenant le pas sur la quantité. Le domaine propose un blanc 100% vermentinu vinifié en barriques, une réserve perpétuelle, un assemblage de sciacarellu, de grenache et de niellucciu et un rouge de sciacarellu et niellucciu élevé en foudre de chêne pendant 18 mois. Castellu di Baricci, était connu dans le passé sous le nom de Surghjenti pour ses nombreuses sources, la vallée de l'Ortolu est aussi depuis l'Antiquité réputée pour la culture de la vigne. Un domaine viticole qui tire son nom d'un castellu voisin qui constituait l'un des fiefs des seigneurs de la Rocca jusqu'au début du XVI^e siècle.

GRICHKA BEYSSON-LEANDRI



Elisabeth Quilichini, vigneronne et propriétaire des lieux, a fait la visite en compagnie du président de l'OTI François-Joseph Scanavino.