

A sa passion du vin (sicilien) s'ajoute celle de la musique (brésilienne). José Rallo, 40 ans, cultive les deux et représente bien cette nouvelle génération d'entrepreneurs déterminés à valoriser le patrimoine de la Sicile.

José Rallo

DU VIN ET DU JAZZ

«Je suis née au milieu des raisins, dit-elle. Notre famille possède cent cinquante ans d'expérience dans le vin de qualité». Cette même famille a fondé, en 1983, l'entreprise vitivinicole Donnafugata*, dont les vins ont atteint un niveau d'excellence reconnu partout en Europe. Un succès auquel José Rallo, mariée, deux enfants, a largement contribué: elle est en effet responsable depuis treize ans de la gestion et de la qualité d'une production qui s'étend des vignobles de Contessa Entellina

L'entreprise vend aujourd'hui 1,9 million de bouteilles par an, via les œnothèques et les restaurants; 20% de la production est exportée dans quarante pays dont la Suisse.

José Rallo passe toute son enfance à Marsala, en Sicile, avant de rejoindre Pise, en Toscane, où elle entre à l'École normale supérieure d'économie et de commerce. Après l'obtention de son diplôme, elle entame une carrière universitaire, mais le monde académique l'ennuie rapidement. Elle rejoint une so-

ciété américaine de conseil, basée à Rome, où elle s'occupe de gestion et d'informatique. Elle y passe deux ans pendant lesquels elle «apprend énormément». En 1990, elle rentre en Sicile et apporte ce savoir à Donnafugata.

Elle commence par doter l'entreprise d'un système informa-

tion, puis passe au contrôle de gestion et à la planification économique, «un élément capital, dit-elle, car le monde du vin exige de gros investissements». Mais surtout, avec son frère Antonio, agronome, elle va viser la qualité: utilisation des technologies les plus avancées, contrôles méthodiques et rigoureux (dégustations systématiques, analyses de laboratoire) de tout le processus de production.

«Nous avons trois unités de production, à Marsala, Contessa Entellina et sur l'île de Pantelleria. Je voulais être sûre que tous nos collaborateurs suivent des protocoles de qualité. La technologie est importante, mais elle doit sauvegarder au maximum les caractéristiques, les parfums des vins. Aujourd'hui, on boit moins, mais on veut boire mieux. Il faut donc être toujours prêt à innover et à développer la richesse aromatique de nos vins. Quand je suis arrivée, le monde du vin était différent. J'ai voulu y introduire ces notions d'organisation et de transparence. Je ne crois pas au secret, mais à la communication. J'aime parler de mes choix, échanger des opinions avec des collègues. La qualité ne doit pas être une préoccupation individuelle, mais collective. Je rêve d'ailleurs de créer une filière qualité incluant les fournisseurs (de bouchons, par exemple) et

les transporteurs.» José va également s'occuper du marketing et de la communication. En 1994, elle adhère au mouvement de l'œnotourisme. «Devenir transparent, être ouvert au public, aux critiques des consommateurs qui désirent nouer un contact direct avec le producteur, connaître son histoire, comprendre le pourquoi de certains choix qualitatifs, tout cela me paraissait important. Chaque année, 7000 touristes italiens et étrangers viennent, par petits groupes, visiter nos caves, partici-

per à des dégustations ou à des repas gastronomiques. Ces contacts sont très positifs. En matière de vin de qualité, le bouche-à-oreille est une des clefs du marketing, plus importante que la publicité. Ce qui compte, c'est la fidélité du consommateur. Enfin, le fait d'être ouverts oblige à nous améliorer sans cesse.»

Economiser l'énergie

Cette ouverture de l'exploitation va amener José Rallo à organiser chaque année, au mois d'août, une opération «vendanges nocturnes», unique en son genre; elle se déroule pendant une quinzaine de jours dans les vignes de Contessa Entellina, de 22 heures jusqu'à 6 heures du matin. «Début août, en Sicile, le chardonnay est la

«Qui aime
le bon vin
aime la bonne
musique, et
vice versa.»



Vendanges nocturnes pour éviter la fermentation.

jusqu'à l'île volcanique de Pantelleria, soit sur un total de 265 hectares. Parmi les douze vins (six blancs, quatre rouges et deux blancs naturels doux) produits par Donnafugata, quatre ont été couronnés lors des Vinalies d'organisées chaque année par l'Union des œnologues français.

FRANCO SCARFARI



première variété à mûrir, relève José. Dans la journée, la température dépasse souvent les 35 degrés. Les risques de fermentation pendant le transport de la vigne à la cave et la volatilisation des arômes en phase de pressage sont alors très élevés. En revanche, la nuit, la température descend à 16-18 degrés et le raisin garde toutes ses qualités organoleptiques pendant son transport. Les raisins blancs sont pressés à une température d'environ 10 degrés. Autrefois, on atteignait cette température en refroidissant les raisins de 35 à 10 degrés. En effectuant des vendanges nocturnes, on réduit donc la consommation d'énergie de 70%. Enfin, le choix de vendanger la nuit rend ce travail moins fatigant; il est bien accepté par les jeunes, qui peuvent profiter ensuite de la journée. Par les femmes aussi.»

A Donnafugata, le vin se marie à la maison: depuis des années, l'exploitation vitivinicole spon-

sorise le Marsala Jazz Festival. «Mon premier hobby est la musique, rappelle José. A Pise, j'ai fait partie d'une chorale et cela m'a beaucoup appris. Chanter dans un grand groupe (80 personnes) exige beaucoup d'autodiscipline. Votre voix ne doit jamais dépasser celle des autres, mais s'y intégrer. Cet esprit d'équipe, je l'ai reproduit dans ma vie professionnelle. En 1987, c'est après m'avoir entendu chanter mes airs brienzols que mon futur mari (Vincenzo Favara, percussionniste) m'a demandée en mariage!» Les deux tourtereaux constituent un groupe musical qui, après la naissance des enfants (Gabriella, 7 ans, et Ferdinando, 5 ans), se produit plus rarement.

Mais, depuis quatre ans, en compagnie de son mari et d'amis musiciens professionnels de jazz, José Rallo joue les ambassa-

trices du «made in Sicile», en mêlant dégustations de vins et concert de jazz à la brésilienne. «Nous organisons des soirées en Italie et en Europe, en présentant musique et vins: c'est la meilleure manière pour entrer en contact avec les autres. Qui aime le bon vin aime la bonne musique, et vice versa. En Suisse (à Zurich et à Lucerne), nous avons trouvé un public attentif, enthousiaste, très ouvert sur la Sicile. C'est d'ailleurs, après l'Allemagne, le deuxième pays où nous exportons.

Pour les Siciennes

En Sicile, plus qu'ailleurs peut-être, l'univers du vin est plutôt masculin. «Mais, rétorque José, ma mère, Gabriella, a été la première à s'inquiéter de la qualité du vin sicilien. Elle a été à l'origine d'une petite révolution dans le domaine de Contessa Entellina, dont elle a hérité en 1970, en y plantant de nouveaux cépages et en pratiquant une gestion moderne du vignoble. La Sicile a connu une révolution culturelle ces dix dernières années. Les femmes ont étudié, se sont émancipées et veulent travailler. Je ne vois pas ce qui pourrait les empêcher de faire carrière, même en ayant des enfants. Après tout, c'est pour eux que l'on veut un avenir meilleur sur tous les plans, économique, environnemental, social.»

Lorsqu'en 2002 José Rallo remporte le fameux Bellisario,

Quand on lui demande si le vin a des effets bénéfiques sur la santé, elle avoue ne pas être experte en ce domaine... «Mon gynécologue syrien m'a interdit de boire du vin pendant ma grossesse. Un gynécologue toscan m'a conseillé d'en boire deux verres par jour, aux repas. Enfin, un gynécologue de Bordeaux m'a dit d'en avaler 1 litre par jour! S'agit-il d'un fait culturel ou scientifique? Ce que je crois, c'est que les enfants doivent être éduqués au goût. Les miens en consomment une petite gorgée, régulièrement, mais jamais seuls! C'est une sorte d'expérience sensorielle. Rassurez-vous, à table, ils ne boivent que de l'eau.»

S'il est un chapitre sur lequel José est intarissable, c'est bien celui de la Sicile.

«Je l'ai quittée quand j'avais 19 ans. J'étais une rebelle, j'en avais assez de vivre dans une petite ville de province, d'entendre les jeunes dire qu'il n'y avait pas d'avenir sur cette île, qu'il fallait se résigner... Mais la Sicile a beaucoup changé et elle changera encore, par la volonté de ses habitants. Savez-vous que c'est la région d'Italie qui compte le plus grand taux d'implantation de nouvelles entreprises? J'ai la chance de voyager, je me sens citoyenne de l'Europe et du monde, mais j'ai un amour incroyable pour cette terre sicilienne. Je pense que je ne pourrais pas vivre ailleurs.

«Aujourd'hui, on boit moins, mais on veut boire mieux. Il faut donc être toujours prêt à innover et à développer la richesse aromatique de nos vins»

prix de l'entreprenariat féminin, c'est à toutes les femmes de Sicile qu'elle le dédie, ainsi qu'à sa mère et à sa fille. «Ce prix est une reconnaissance qui engage l'avenir. Je veux m'en montrer digne, en faisant encore mieux, en créant des emplois.» José Rallo est très sélective dans le choix de son personnel. «Mais ensuite, relève-t-elle, je n'économise pas sur leur coût. L'objectif est d'augmenter les bénéfices, pas d'économiser sur les salaires.»

Goethe disait: «L'Italie sans la Sicile ne laisse aucune image dans l'âme: ici tout commence.» C'est une vérité absolue! La Sicile est le berceau de la civilisation, le croisement entre cultures romaine, grecque, arabe, normande... chacune y a laissé quelque chose.»

Stéphane Penouel

* Le nom de Donnafugata renvoie au célèbre roman «Le Guépard» de Giuseppe Tomasi di Lampedusa.