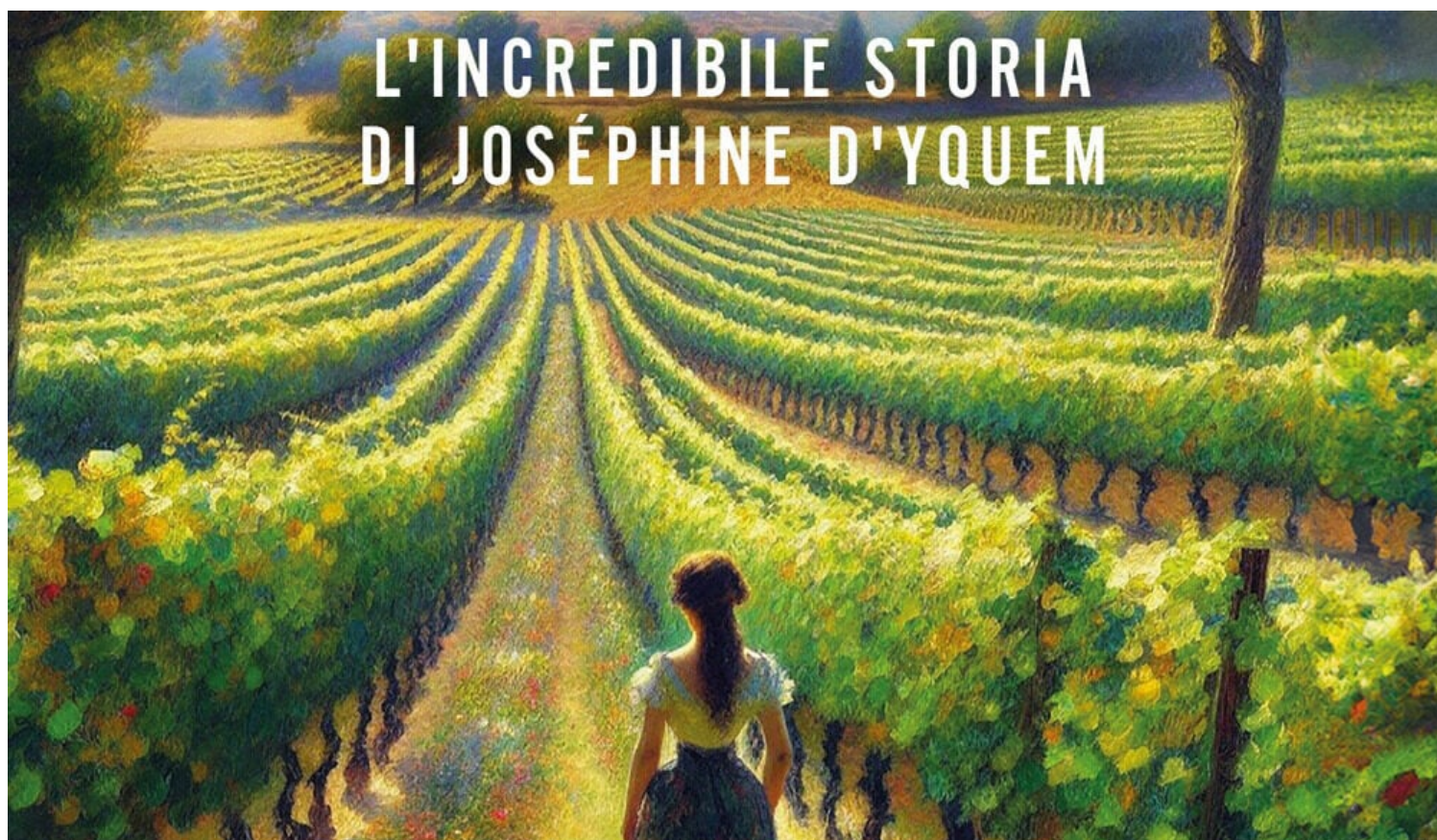


Arte, Libri e Musica

La ragazza delle meraviglie. L'incredibile storia di Joséphine d'Yquem al “De Felice meets Wine Makers”

di: Gianmaria Tesei

6 novembre 2025



De Felice meets Wine Makers. È questo il nome di una manifestazione che, attraverso convegni e degustazioni, consente agli studenti dell'Istituto Superiore G. De Felice Giuffrida – Olivetti di avvicinarsi al mondo del vino grazie al contatto diretto con i protagonisti e i contenuti di un settore che in Sicilia – e non solo – riveste un ruolo di primo piano.

Lo scorso **25 ottobre**, l'Istituto che porta il nome del sindaco per antonomasia di Catania, **Giuseppe De Felice Giuffrida**, e di due grandi imprenditori italiani, **Camillo e Adriano Olivetti**, ha ospitato la **quarta edizione** della manifestazione, incentrata sul congresso dal titolo *Il riscatto di un territorio: la rinascita attraverso i vini muffati*, moderato dal giornalista **Antonio Iacona**.

Introdotta dal docente dell'Istituto e presidente della delegazione ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) di Catania, **Danilo Trapanotto**, l'incontro è stato strutturato in due parti.

La prima è stata caratterizzata da interventi e testimonianze di produttori siciliani che hanno posto l'accento sulla corretta promozione del turismo enogastronomico, fondata sulla conoscenza dei prodotti della trasformazione e dei vini siciliani, espressione autentica di un valore culturale e paesaggistico lontano dagli stereotipi sulla Sicilia e sull'Etna.

Dai contributi dei partecipanti è emersa la necessità di puntare su identità, qualità e nuove generazioni, considerate la vera ricchezza presente e futura dell'isola.

La seconda parte della manifestazione è stata dedicata al contributo di **Christel De Lassus**, storica francese della moda e del lusso, appassionata di enologia. Dopo gli studi all'*Institut d'Études Politiques* di Parigi, De Lassus ha intrapreso un percorso di ricerca e divulgazione dedicato alle storie di donne che si sono distinte nei rispettivi ambiti professionali.

Professeur des universités presso l'Università **Gustave Eiffel** di Champs-sur-Marne (Francia), è autrice del volume *La ragazza delle meraviglie. L'incredibile storia di Joséphine d'Yquem* (Slow Food Editore), insignito del prestigioso **Premio Montesquieu**.

Le vicende della protagonista del libro, **Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem**, coniugata **de Lur Saluces**, affondano le radici nella storia di una delle cantine più antiche e celebri di Francia.

Nell'antica Aquitania — passata dall'Inghilterra alla Francia nel 1453 — **Jacques Sauvage** ottenne nel 1593 il feudo di Yquem, fondando lo storico **Château d'Yquem**, oggi simbolo assoluto dell'enologia mondiale. Basterebbe ricordare che, nel 2016, una bottiglia del 1811 fu acquistata per 75 mila sterline (circa 85 mila euro) da **Christian Vanneque**, ex capo sommelier del ristorante stellato *La Tour d'Argent* di Parigi: è tuttora il vino bianco più costoso al mondo.

I possedimenti della tenuta — circa **100 ettari** — si estendono su colline di suoli argillo-calcarei e sabbiosi che dominano il paesino di **Sauternes**, una delle *Appellation d'Origine Contrôlée* più note. Le viti beneficiano di un microclima unico che favorisce lo sviluppo della *Botrytis cinerea*, la "muffa nobile" che dona ai vini dolci di Sauternes il loro gusto inconfondibile (esiste anche una rara versione secca). I vitigni principali sono **Sémillon**, in larga parte, e **Sauvignon blanc**.

A circa **quaranta chilometri** a sud di questa regione nasce, nel **1768**, **Françoise-Joséphine**, in una famiglia di nobili proprietari terrieri. Fin da bambina condivide la passione del padre per le vigne e il vino. Nel 1785, rimasta orfana, eredita i terreni di famiglia e sposa il marchese **Louis-Amédée de Lur Saluces**, frequentatore della corte di Versailles, ambiente che la giovane non amava ma che fu decisivo per l'affermazione del suo vino.

Tornata a Sauternes, rimasta vedova dopo aver avuto due figli, assunse la guida dell'azienda a soli vent'anni, in piena Rivoluzione francese. Dimostrò presto fermezza, visione e capacità imprenditoriale, qualità che portarono nel 1855 all'assegnazione esclusiva del titolo di **Premier Cru Supérieur** allo **Château d'Yquem**.

Françoise-Joséphine è oggi riconosciuta come una figura pionieristica del vino mondiale, riscoperta e valorizzata proprio grazie alla ricerca di **Christel De Lassus**.



La studiosa ha dedicato **tre anni di lavoro** alla stesura del libro: inizialmente non esisteva una biografia compiuta di Joséphine, e persino negli archivi più importanti le fonti risultavano scarse. Si è quindi rivolta alle famiglie discendenti dell'imprenditrice, ottenendo lettere e documenti inediti che le hanno consentito di ricostruirne la storia.

Attraverso queste testimonianze, De Lassus ha delineato il ritratto di una donna capace di innovare profondamente la propria azienda e il modo di concepire il vino: fu lei la prima a comprendere il valore della muffa nobile nella vinificazione, a creare un'etichetta identificativa del suo prodotto, a realizzare una cantina ipogea per vinificare sul luogo di produzione e, soprattutto, a difendere con tenacia il futuro dei suoi figli e del vino stesso.

Sono intervenuti tra gli altri: **Anna De Francesco**, dirigente scolastica e professoressa; **Marika Mannino**, direttrice della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna; **Angelo Iuppa**, dell'Azienda Agricola Iuppa; **Antonio Cianci di Edomè**; **Beniamino Fede** di Azienda Agricola Fede Beniamino; **Pietro Di Giovanni**, enologo e produttore di Curo di Marchesa; **Rossana Di Mauro**, docente di lingua francese dell'Istituto 8 che ha fatto la traduzione simultanea dell'intervento della prof.ssa De Lassus); la docente universitaria presso il Dipartimento di Economia e Impresa di Catania **Agata Matarazzo**.

di Gianmaria Tesei

