

Les vins d'Italie



Sommaire

Introduction

Chapitre 1: Localisation

Chapitre 2 : Histoire

- Antiquité
- Moyen-âge
- Renaissance
- Époque moderne
- Époque contemporaine
- Époque actuelle

Chapitre 3 : Économie

- Introduction

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

- Climat
- Sol

Chapitre 5 : Les cépages

Cépages rouges

Cépages blancs

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins d'Italie

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification

- Vins rouges

Chapitre 8 : Association avec des mets

- Vins rouges

Bibliographie - Sources

Introduction

L'Italie possède un grand vignoble. Il est grand par son histoire très riche, par la diversité de ses vins, des ses appellations, de ses styles de vins et par le nombre de cépages représentés. Pour bien connaître le vignoble Italien, c'est comme pour le vignoble français, il faut du temps et des déplacements sur le terrain. Les vins italiens sont relativement bien connus dans tous les pays où la diaspora italienne est bien représentée en particulier sur le continent américain mais également en suisse, en Belgique ou en Autriche. Par contre les vins Italiens n'ont pas bénéficié pas de la reconnaissance internationale que les Anglais ont procuré aux vins Bordelais. La position géographique de l'Italie coincée entre la méditerranée et les Alpes sans accès à l'Atlantique, sa forme allongée et montagneuse, son éclatement politique en de nombreuses provinces du Moyen-Âge au XIX^e siècle et la pression des négociants français ont défavorisé ce vignoble. Depuis une trentaine d'années, les grands amateurs de vins américains guidés par les revues de vins (Wine spectator, Decanter, Wine advocate) ont fortement communiqué sur les vins Italiens et ont assisté à une très forte augmentation des prix de certains vins : le Barolo et la Toscane en sont de bons exemples.

Les cépages italiens sont très nombreux, contentez vous de connaître les plus réputés dans un premier temps. L'économie des vins italiens a des traits particuliers qu'il est bon de connaître, prenez un peu de temps pour cette partie.

Les Italiens produisent de très bons vins mousseux qui n'ont rien à envier à nos champagnes.

L'Italie est très réputé pour sa gastronomie, apprenez les particularités des plats italiens afin de pouvoir conseiller des associations entre les mets et les vins qui devraient susciter l'envie chez vos clients.

Chapitre 1: Localisation

Les différentes régions viticoles de l'Italie

L'Italie est un grand pays viticole qui contient de très nombreuses régions viticoles, avec une ressource en cépages autochtones la plus élevée du monde et une variété de vins plus large qu'en France. Voici les grandes régions viticoles italiennes :

Région du Nord :

Piémont - Val d'Aoste - Lombardie - Vénétie - «Trentin-Haut-Adige» - «Frioul-Vénétie-Julienne»

Région Centrale:

Émilie-Romagne - Toscane - Marches - Ombrie - Abruzzes - Latium

Région du Sud :

Molise - Campanie - Pouilles - Basilicate - Calabre

Iles tyrrhéniennes :

Sardaigne - Sicile



Région du Nord :

DOP = dénomination d'origine protégée (= AOP)

IGT = indicazione geografica tipica (= IGP)

Le piémont

Le vignoble du Piémont est localisé dans la partie nord de la plaine du Pô jusqu'aux contreforts des Alpes et des Appenins. Turin est la capitale de la région. C'est la 2^e plus grande région par sa superficie et la 7^e région productrice de vins d'Italie. Le vignoble couvre 59 000 ha dont 43 700 ha en DOP. 80% des vins sont en DOP et 65% est du vin rouge. On y trouve des vins rouges à base du cépage nebiollo avec les DOP Barolo ou Barbaresco très connues à l'international, mais également les vins de Barbera et de Dolcetto. L'asti spumante et le moscato d'asti sont également réputés, ce sont des vins mousseux ou juste pétillants. Le climat étant humide et froid, les vins rouges présentent une acidité qui peuvent surprendre le consommateur habitué aux vins méditerranéens.

Val d'Aoste

Le Val d'Aoste est une petite région viticole en bordure de la frontière française et Suisse, en bas du Mont Blanc. Les vignes sont cultivées sur des terrasses caillouteuses sur de petites surfaces. Les cépages sont piémontais, français et germaniques. Il n'y a qu'une DOP : val d'Aosta. Les vignobles couvrent 650 ha dont 156 ha en DOP. 20% des vins produits sont en DOP et 75% sont rouges.

La Lombardie

La Lombardie est le vignoble proche de Milan. Il ne bénéficie pas de la réputation du Barolo ou des vins de Toscane. Le Valpella vin produit localement est plus apprécié par les Suisses que par les Milanais. Il y a 16 DOP (dont Franciacorta et Valtellina superiore) et 12 IGT. La zone la plus productive, Oltredo Pavese, produit des vins blancs et rouges vendus en vrac dans les restaurants de Milan, Gênes et d'autres grandes villes. Le pinot noir est très présent sur cette zone, il est utilisé dans les vins spumantes en particulier dans le piémontais. C'est la région qui contient le plus d'habitants (9 millions) . Les vignobles occupent une superficie de 26300 ha dont 17 000 en DOP. 50% des vins produits sont en DOP et 60% sont rouges

La Vénétie

La Vénétie est devenue la plus grande région productrice de vin d'Italie, juste devant la Sicile, avec 76900 ha dont 34600 ha en DOP. 30% des vins produits sont en DOP et 60% sont blancs. . La plus grande partie des vins sont en DOP. Cette région a profité de la puissance de la ville de Venise au niveau commercial. Les vins de la région du Soave, le Valpolicella et le Bardolino sont les vins les plus connus. La Vénétie produit et exporte des vins IGT à un pris attractif. Le bardolino, le valpolicella, le prosecco et le Soave sont les plus connus. Le valpolicella est un vin rouge sec, à base des cépages corvina, rondinella et molinara. Le bardolino est issu des même cépages que le valpolicella, il est plus léger que ce dernier et peut se boire en primeur. Les vins blancs à base de garganega et de trebbiano (ugni blanc) sont en général secs et tranquilles, mais il peut y avoir des versions pétillantes ou moelleuses. Les cépages français , en particulier le merlot, le cabernet, le pinot gris, le chardonnay et le sauvignon sont très présents en Vénétie. On compte 23 DOP et 10 IGT dans la région.

Trentin-Haut-Adige

Le Trentin-Haut-Adige est la région la plus septentrionale de l'Italie. Elle est très montagneuse. Les vignobles sont installés en terrasses. Les 3/4 de la production sont en DOP. La majeure partie du vin est exporté en particulier vers la Suisse, l'Autriche et l'Allemagne. La zone est séparée en deux vallées distinctes : le Trentin culturellement rattaché à l'Italie et le Haut-Adige historiquement autrichienne. Ce sont essentiellement des vins rouges légers qui sont produits sur cette région (2/3), pour des raisons historiques, alors que le climat se prête plutôt à la production de vins

blancs. Le cépage dominant en Haute-Adige est le schiava à l'origine de vins rouges légers appréciés par les germaniques. Le Lagrein donne des vins rouges vifs, fruités et souples. Le santa maddalena donne des vins rouges raffinés. Dans le Trentin, on trouve le teroldego et le marzemino en rouge et c'est la plus importante région de production du chardonnay en Italie. La région produit également de très bons rosés secs ou doux. La plantation de cépages blancs germaniques est de plus en plus important : riesling, Veltiner, gewürztraminer, müller-thurgau et le muscat blanc. Le Trentin-Haut-Adige a un vignoble de 13700 ha dont 12 900 en DOP. 70% des vins sont produits en DOP dont 60% sont rouges. La région compte 7 DOP et 4 IGT.

Le Frioul-Vénétie-Julienne

Située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul produit des vins blancs haut-de-gamme avec des cépages locaux et internationaux. Les deux DOP les plus prestigieuses sont : Collio Goriziano et Colli orientali del Friuli. Les vignes sont plantées en terrasses. Les vins de cépages sont dominants dans la région. Les grands vins blancs sont produits sur de petits domaines. On trouve également des vins rouges. Les frioulans qui communiquent sur les cépages replantent de vieux cépages autochtones. Il y a 9 DOP et 3 IGT en Frioul-Vénétie-Julienne. Trieste est la capitale administrative. Les vignobles couvrent 18600 ha dont 12800 ha en DOP. 60% du vin produit sont en DOP dont 60% sont blancs.

Région centrale

L'Emilie-Romagne

L'Émilie-Romagne est constituée de deux sous-régions, l'Emilie et la Romagne. La capitale de la province est Bologne. Les autres villes importantes sont Ferrara, Forlì, Modène, Parme, Piacenza, Ravenne, Rimini et Reggio nell'Emilia. En Emilie, le vin dominant est le Lambrusco. C'est un vin rouge pétillant ou mousseux. Il est produit en grande quantité autour des villes de Modène et Reggio. On trouve également de très bons vins blancs secs, pétillants ou mousseux à base de malvoisie ou de muscat et les rouges des collines autour de Parme donnent des vins tout à fait intéressants. Le vignoble couvre 62 300 ha dont 29 900 ha en DOP. C'est la sixième plus grande région d'Italie. 14% des vins produits sont en DOP.

La Toscane

La Toscane se situe dans le centre-ouest de l'Italie et fait face à la Corse. La Toscane est comprise entre la Ligurie au nord-ouest, L'Emilie-Romagne au nord, les Marches et l'Ombrie à l'est et le Latium au sud. Elle est bordée au nord-est par la chaîne des Apennins, au nord-ouest par les Alpes Apuanes. Elle est traversée par le fleuve Arno. Le vignoble de Toscane couvre 86 000 hectares, dont 20 000 ha en DOP. Sienne et Florence sont les deux capitales du Chianti et leur puissance passée n'est pas étrangère à la renommée des vins toscans. 80% de la production est rouge.

Les Marches

Les Marches est une région située sur les côtes de l'Adriatique au niveau de la Toscane. Le verdicchio est un cépage qui donne un vin blanc réputé. Il était vendu dans des bouteilles vertes en forme d'amphore. Les DOC Castelli di Jesi et le verdicchio di Matelica sont très connus. On produit également des vins pétillants. On trouve également des vins rouges à base des cépages sangiovese et montepulciano. Les Marches contiennent 11 DOP et 1 IGT. Ancone est la capitale de la région. Le vignoble couvre 24900 ha dont 10400 ha en DOC. 25% des vins produits sont en DOP dont 70% sont blancs.

L'Ombrie

L'Ombrie est situé entre la Toscane et Rome, dans une zone de collines au centre du pays. Les villes les plus importantes sont Pérouse et Assise. Le paysage y est magnifique, les villages sont accrochés sur les collines et font face à la plaine. L'olivier est omniprésent, la vigne se localise,

elle, sur des secteurs plus individualisés. Les vins blancs d'Orvieto à base de trebbiano, Grechetto et autres cépages locaux ont longtemps étaient dominants. L'Orvieto se vend bien à l'export, c'est un vin blanc assez sec, mais les progrès des dernières années permettent de produire des vins plus fruités. Il existe aussi des orvieto demi-secs (abbocato) et liquoreux (amabile). En rouge, le Torgiano rosso riserva est considéré comme du vin haut de gamme, il est à base de sangiovese. Les vins de Montefalco, mettent à l'honneur le cépage sagrantino, un cépage extrêmement tannique, qui est était utilisé par l'église sous forme de vin passito (vin liquoreux) et qui depuis la fin des années 1990 et commercialisé sous la forme d'un vin rouge haut de gamme élevé sous bois. Les prix des vins à base de sagrantino sont très chers et très surprenants à la dégustation. La DOC ombrie rosso produit des vins rouges à majorité de sangiovese d'un bon rapport qualité prix. L'Ombrie contient 2 DOGC et 13 DOC (équivalent AOC) et 6 IGT (équivalent IGP). Le vignoble couvre 16 500 hectares dont 60% sont blancs. On trouve du trebbiano (ugni blanc), de la malvoisie, du Grechetto, du sangiovese, de la barbera et de plus en plus de cépages internationaux, en particulier le merlot, chardonnay, sauvignon et pinot.

Les Abruzzes

Les Abruzzes est une région sont localisée sous les Marches en bord de l'Adriatique, au niveau de Rome. La région est sauvage avec un grand parc national sur sa partie ouest. C'est la région du cépage montepulciano en rouge et on trouve une forte production de trebbiano en blanc. Les Abruzzes sont constituées de 2/3 de montagnes et d'1/3 de collines. Il y a 3 DOP et 9 IGT dans les Abruzzes. Le vignoble est situé en bord de côte. Le vignoble couvre 33 500 ha dont 11 500 en DOP. 19% des vins produits sont en DOP dont 66% sont rouges.

Le Latium

Le Latium est situé en dessous de la Toscane, sur les bords de la mer Tyrrhénienne. C'est la région de Rome. Les vins sont majoritairement blancs. Les vignes sont plantées sur les collines du Latium. Les sols volcaniques, fertiles, sont plus adaptés à la production de vin blanc. On trouve de la Malvoisie, du Trebbiano. Les vins était historiquement demi-secs. Les DOP les plus connues sont Frascati et Marino. Les cépages internationaux ont été introduit, le cabernet et le merlot étant très apprécié à Rome. Le Latium compte 25 DOP et 5 IGT. Le vin produit est consommé localement grâce à Rome. Mais ce ne sont pas des vins à grande renommée. Les vins de Toscane bénéficient d'une plus grande notoriété. Le Latium est la troisième région la plus peuplée avec 5,3 millions d'habitants. Les vignobles couvrent 38 700 ha dont 16 700 en DOP. 15% des vins produits sont en DOP dont 95% sont des vins blancs.

Région du Sud

Le Molise

Le Molise est une petite région, située sous les Abruzzes, auquel elle était annexée, en bord de l'Adriatique. Ses vins ont acquis en notoriété depuis les années 1980. Les vignes sont situées sur les collines entre les Appenins et la mer Adriatique. Le climat est tempéré. La zone bénéficie de 3 DOP et 2 IGT. Campobasso est la capitale du Molise. Les vignobles couvrent 9000 ha dont 300 en DOP. 75% de la production est rouge. Les cépages sont italiens, avec plusieurs cépages locaux.

La Campanie

La Campanie est située sur les bords de la mer Tyrrhénienne sous le Latium. La capitale administrative est Naples. Cette région était très réputée pour son vin nommé le Ferlian durant l'Antiquité. Les Grecs avaient reconnus la qualité de la région et avaient introduit l'Aglianico, le Greco et le Falanghina. Depuis le vignoble avait perdu ses lettres de noblesse et produisait essentiellement du vin de masse. Le vignoble c'est très fortement modernisé, mais on conserve ici la culture des cépages locaux et anciens. Le cépage Greco donne de très bons résultats, ainsi que le Fiano. Le Falanghina est le cépage le plus planté dans la région. on trouve également des

vignes sur les îles. La Campanie compte 20 DOP et 9 IGT. C'est la deuxième région la plus peuplée juste après Milan avec 5,8 millions d'habitants. Le vignoble couvre 45 000 ha dont 3 500 ha sont en DOP. Seulement 5% des vins produits bénéficient d'une AOC dont un peu plus de 50% sont blancs.

Les Pouilles

Les Pouilles sont situées à l'extrémité sud de la botte italienne en bord de l'Adriatique. C'est une très grande région viticole de masse. Elle occupe la troisième place après la Vénétie et la Sicile et couvre 132 000 ha, soit un peu plus que le Bordelais (110 000 ha), mais nettement moins que le Languedoc-Roussillon (300 000 ha). Seulement 23 900 ha sont en DOP qui ne produisent que 4% des vins. La production des vins de Pouilles est souvent vendue en vrac en vin de l'union européenne. Ce vignoble a été développé suite à la forte demande des négociants français durant la période phylloxérique. La forte chute de la consommation de vin de masse a obligé la région à se moderniser et à produire des vins plus qualitatifs. La région compte 25 DOP et 6 IGT. Les vins rouges sont élaborés à partir des cépages locaux : uva di Troia, bombino nero, montepulciano et sangiovese. Les blancs sont élaborés à partir des cépages verdeca, bianco d'Alessano, malvasia, trebbiano et bombino bianco. La DOP la plus connue est Castel del monte. La production est du rosé fruité et du rouge assez puissant, ayant une bonne aptitude à la garde. Les cépages internationaux ont été introduits, en particulier, le chardonnay, le pinot blanc et le sauvignon pour les vins rouges. En rouge on trouve le cabernet, le merlot, le malbec et le pinot noir. Bari est la capitale des Pouilles. La région est très pauvre et compte 4,1 millions d'habitants.

Le Basilicate

Le Basilicate est situé à l'ouest des Pouilles. Les collines sont arides mais les températures de la nuit sont fraîches et favorisent la bonne maturité des raisins. Le Basilicate produit deux des vins les plus réputés d'Italie : DOP aglianico del Vulture. L'aglianico, cépage rouge a été introduit par les Grecs. Il y a 1 DOP et 1 IGT en Basilicate.

La Calabre

La région est située à l'extrémité sud de l'Italie, au niveau de la pointe de la botte et fait face à la Sicile. C'est une région montagneuse. Durant l'Antiquité, cette région était appréciée pour la qualité de ses vins, mais aujourd'hui ce n'est plus une grande région viticole. Deux cépages d'origine grecque dominent : le gaglioppo en rouge et le greco en blanc. Le vin le plus connu est le ciro qui est historiquement rouge, mais qui peut-être également en blanc et rosé. Le magliocco et le cabernet en rouge et en blanc le chardonnay et le sauvignon donnent tous des vins modernes intéressants. Il y a 12 DOP et 13 IGT en Calabre. Catanzaro est la capitale de la région. Le vignoble couvre 31 600 ha dont 3 600 ha en DOP, ces derniers produisent 4% des vins dont 90% est du vin rouge. La région est très pauvre.

Les îles Tyrrhéniennes

La Sardaigne

L'île se situe sous la Corse, à une distance de 360 km de la péninsule italienne. Isolée cette île a subi différentes influences, dont l'espagnole reste importante. On trouve des cépages méditerranéens classiques comme le muscat et la malvoisie, mais plusieurs sont spécifiques de l'île comme le giro, le cannonau, le nuragus, le monica, le semidano et le vernaccia di Oristano. L'île a réduit sa production afin de s'orienter vers plus de qualité. Les blancs ont plus de notoriété que les rouges. La plaine fertile de Campidano et les collines de Cagliari sont les plus grandes zones de production. On cultive beaucoup de monocépage. Le vermentino donne des vins intéressants. Le muscat peut être tranquille ou pétillant, sec ou doux. Le vernaccia produit près d'Oristano donne un vin très typé ressemblant au sherry. Le cépage blanc le plus répandu est le nuragus (origine phénicienne), les rouges sont le cannonau (famille grenache), le carignan et le monica tous les trois d'origine espagnole. Il y a 20 DOP et 16 IGT en Sardaigne. La Sardaigne est la troisième plus grande région en superficie, mais seulement la 12^e pour sa population (1,7 millions d'habitants). Le

vignoble s'étend sur 43 500 ha dont 7 300 ha en DOP. Ceux ne produisent que 10% des vins dont 20% sont blancs.

La Sicile

La Sicile est une région autonome d'Italie. L'île principale de cette région (98% de la surface) qui porte également le nom de Sicile, est la plus grande île de la Méditerranée. Elle est située entre la pointe de la botte italienne (Calabre) dont elle est séparée par le détroit de Messine (3 km) et le Cap Bon en Tunisie (140 km). Les petites îles sont nombreuses. Avec 27 708 km², la Sicile est la plus grande des régions italiennes. La région se découpe en 9 provinces et contient deux des 10 villes les plus peuplées d'Italie : Palerme (1 200 000 habitants) et Catane (300 000 habitants). La région contient 5,1 millions d'habitants.

La Sicile offre essentiellement un paysage de montagnes et de collines avec de rares plaines. La plaine de Catane, d'une superficie de 430 km² est la région la plus fertile pour l'agriculture. La plus haute montagne est l'Etna (3 274 m), volcan en activité. Les vignobles sont disséminés sur différentes parties de l'île et sur les petites îles proches.

le vignoble couvre 140 000 hectares dont 23 000 en DOP qui donnent seulement 3% des vins produits et qui à 90% sont des vins blancs.

Chapitre 2 : Histoire

• Antiquité

Les premières traces d'élaboration de vin en Italie sont attribuées aux Étrusques. Ce peuple, localisé en Toscane, qui c'est étendue jusqu'à la plaine du Pô au Nord et Capoue au Sud, à la civilisation très avancée à une origine encore discutée. Il serait soit un peuple autochtone, soit un peuple venu d'Anatolie. On a des traces de leur présence depuis le IX^e siècle av. J.-C. Leur apogée se situe du VII^e au V^e siècle. Ils étaient nommés Etrusci ou Tusci par les Romains et le nom Toscane est dû à leur présence.

L'arrivée des Grecs va influencer leur culture, la domination des Romains va conduire à leur assimilation définitive au I^{er} siècle av. J.-C.

Les Grecs vont occuper tout le sud de la péninsule et la Sicile. Ils vont installer une vraie culture de la vigne et de l'olivier dans les régions envahies.

Au III^e s. av. J.-C., les Romains achèvent la conquête de l'Italie. Le vin sera la boisson quotidienne des Romains, qui cultivaient la vigne dans toute l'Italie. Le vin grec, blanc doux devient la boisson des riches Romains. Pour concentrer leur vin, les Grecs le faisaient réduire sur le feu. Ils le faisaient bouillir. Pour le conserver, ils le mélangeaient avec du miel et de la résine. Ils pouvaient également y ajoutaient des aromates, des herbes et des épices. Il était ensuite coupé à l'eau.

Le vin pour le peuple est lui du vin rouge, de petite qualité. C'était soit du vin rouge, soit de la piquette obtenu par la refermentation des marcs. Dans les deux cas, les vins étaient également coupés à l'eau.

Après la conquête de l'Italie et de la Grèce, et la destruction de Carthage, Rome se lança à la conquête du monde. La civilisation romaine s'étendra de l'Afrique aux îles Britanniques. Partout dans l'Empire, les Romains implanteront des vignobles et un important commerce autour de la Méditerranée.



Carte de l'Étrurie

source : <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%89trurie.png>

• Moyen-âge

Au Moyen-Âge, l'intérêt dégagé en Gaule puis en France pour améliorer la qualité des vins n'a pas été le même en Italie. Les peuples barbares qui envahirent les différentes régions d'Europe du Sud, n'avaient pas de culture du vin. Pour eux le vin avait une place spéciale. Ils avaient un fort désir de s'imprégner des avancées de la civilisation romaine. Rome avait de son côté tout intérêt à assimiler ses peuples. Des moyens étaient mis en place pour qu'une émulation se mette en place pour accéder à la citoyenneté romaine, en particulier par le biais de l'engagement dans les armées romaines.

Pour les rois Francs, boire du bon vin était une manifestation essentielle de leur accession à la civilisation. Toute la noblesse féodale adhérerait à ce programme. Faire et boire du bon vin était indispensable à l'affirmation de son statut social.

L'église catholique, en France, consacrerait beaucoup d'énergie, de temps et de malice pour donner au vin un rôle majeur au niveau commercial et relationnel.

Le même élan ne sera pas donné en Italie. Simplement parce que le vin était depuis longtemps un acquis pour les Italiens. Les Italiens ne buvaient pas du vin pour prouver qu'ils étaient civilisés. Pour eux, le vin n'est rien d'autre qu'une boisson de tous les jours, un complément ordinaire de leur alimentation quotidienne.

De plus, en Italie, le pouvoir politique est morcelé. Nombre de potentats règnent sur un territoire le plus souvent limité à une cité et à ses alentours immédiats. L'Italie ne connaît pas, comme en France, un pouvoir monarchique fort. Aussi, pendant des siècles, le commerce du vin y restera avant tout un commerce de proximité, au mieux, un échange entre la ville et sa proche campagne.

En Italie, un important commerce du vin va se développer, mais ce ne sera pas au profit des vignobles italiens. La République de Gênes et surtout celle de Venise vont y jouer un rôle central.

Au Moyen Âge, comme dans l'Antiquité, le vin doux de Grèce était très recherché par les classes sociales les plus aisées. D'abord Gênes, puis surtout Venise vont répondre à cette demande. La République de Venise fondera sa richesse sur ses liens avec Constantinople. Elle aura accès aux vins de Chypre et à ceux de la Crète. Ces îles étant les principales sources du malvoisie, le vin le plus cher à l'époque.

Venise aura le monopole de ce commerce, qui allait jusqu'en Flandre et en Angleterre. Pour sa part, Gênes, en 1261, s'emparera de l'île de Chio dans la mer Égée. Elle fera concurrence à Venise avec son vin muscat.

Ce commerce, pourtant contrôlé par des Italiens, ne contribuera pas à l'essor de la viticulture de la péninsule italienne.

En 1453 cependant, tout le système s'écroula. Constantinople, la dernière dépouille de l'Empire romain tombera aux mains des Turcs. La route des vins grecs était définitivement fermée.

Au Moyen Âge, en Toscane, les villes de Florence et de Sienne auront de nombreux conflits territoriaux. Les nombreux châteaux et villages fortifiés perchés en haut des collines sont une trace de cette période. Le château de Brolio, près de Gaiole in Chianti, traduit bien les tensions existantes entre les deux grandes villes. La république de Florence s'empara du château et d'une partie de la région du Chianti en 1176. Le Château de Brolio devint l'un des points avancés de Florence pour lutter contre Sienne. Cette dernière ne sera définitivement conquise par les Florentins qu'en 1555.

Renaissance

Pour pallier le tarissement des vins grecs, Venise développera les vignobles de son arrière-pays autour de Vérone et de Padoue. Dans les régions de Bardolino, Soave et de la Valpolicella, ils créèrent des vignobles afin de produire des vins forts en alcool afin de remplacer les vins grecs. Pour obtenir de tels vins, la technique alors développée était de faire sécher les raisins au soleil.

La Florence des Médicis dans son vignoble de Chianti favorisa le vernaccia bianca pour faire un vin capable de rivaliser avec ceux de la Vénétie. Le premier chianti était un vin blanc. Ils élaborèrent également de l'Aleatico doux et du vino Santo.

Pour vendre ces vins aux étrangers (aux Anglais surtout), Florence disposait du port de Pise, ville nouvellement conquise par les Médicis. Deux importantes familles de banquiers florentins jouèrent un rôle important pour faire connaître et vendre ce vin de Toscane. Il s'agissait des Antinori et des Frescobaldi, encore très connu aujourd'hui.

Ce repli stratégique sur le vignoble italien fit progresser la viticulture dans quelques régions de la péninsule, mais le succès fut plutôt mitigé pour ce qui est de la reconquête des marchés étrangers. C'est que d'autres pays, situés plus près des pays consommateurs proposeront des vins doux qui seront très demandés. Il y aura l'Allemagne (les vins du Rhin) et surtout l'Espagne. Sans compter le Portugal, qui produira bientôt le vin de Porto.

Le monde du vin italien va alors se replier de plus en plus sur lui-même.

• Époque Moderne

En Italie, les Temps modernes ne seront pas ceux de la modernisation. La péninsule restera un monde morcelé, divisé en de nombreux petits États indépendants ou occupés par une puissance étrangère, l'Autriche dans le nord et les Bourbons d'Espagne dans le sud et la Sicile, qui règnent à Parme.

En 1716, Cosme III de Médicis promulguera un édit par lequel il délimitera officiellement l'aire de production du Chianti. En 1709, un grand gel ruine une grande partie des vignobles de France, d'Allemagne et du nord de l'Italie. Le barolo sera ravagé. Le vin manquera partout. Son prix quintuplera. La Toscane ayant échappé au désastre, son vin sera très demandé. Bien des régions italiennes seront alors tentées de faire, elles aussi, du « chianti » pour répondre à cette demande. C'est pourquoi la Toscane a voulu protéger son « appellation » propre.

Aux XVIIe et XVIIIe siècles, l'Italie restant morcelée, aucun pouvoir central ne s'est soucié, comme en France, de construire de bonnes routes ou des canaux pour favoriser le commerce. Alors, le vin, comme les autres marchandises ne circuleront pas, il restera un produit consommé localement.

• Époque contemporaine : Le Risorgimento

Après l'éphémère Royaume d'Italie créé par Napoléon (1805 – 1814), l'Autriche rétablira sa domination sur le nord et le centre de la péninsule, qui restera divisée en 12 États distincts, plus ou moins indépendants.

Dans les années 1820, une société secrète, les Carbonari, mènera la lutte contre l'absolutisme. En 1831, Mazzini fondera le mouvement Jeune-Italie, qui va inspirer le « *risorgimento* » (la renaissance), qui visera la création d'une république italienne unifiée.

En 1848, la révolte éclate. Milan, en Lombardie, rejoindra le mouvement soutenu par le roi de Sardaigne, Charles-Albert, dont la capitale est Turin, dans le Piémont. Vaincu par le général autrichien Radetzky, Charles-Albert devra abdiquer et remettre sa couronne à son fils, Victor-Emmanuel II, roi de Sardaigne en 1849.

Le nouveau roi ne renoncera pas pour autant au Risorgimento. Il y sera poussé sur sa gauche par l'un de ses sujets, le Niçois Giuseppe Garibaldi, qui avait levé une petite armée, les Chemises rouges, pour combattre les Français qui avaient volé au secours du pape Pie IX à Rome en 1848.

En 1858, le Comte de Cavour réussira à convaincre Napoléon III de soutenir les Italiens contre l'Autriche. En 1860, Garibaldi s'emparera du royaume de Naples et de la Sicile et se ralliera au Piémont. En 1861, le royaume d'Italie fût proclamé.

Pour se payer, Napoléon III trahira son allié piémontais et s'emparera de Nice (la patrie de Garibaldi) et de la Savoie. En 1871, Rome deviendra la capitale de la nouvelle Italie.

L'Italie unifiée, un vaste programme de construction de routes et de chemins de fer lancera le commerce intérieur. Le vin profitera de ces progrès.

Le premier vignoble à récolter les fruits du risorgimento est celui de Barolo, dans le Piémont. C'est le marquis de Falletti qui, le premier, fera appel à un Français pour faire son vin. Louis Oudart révolutionnera la viticulture locale, il imposera la culture sur échalas (*spani*). Il introduisit de nouvelles techniques de vinification et, surtout, fit du nebbiolo le cépage principal du Barolo.

Jules Guyot (1807-1872, créateur de la taille Guyot en France) constate que presque toutes les vignes italiennes grimpaient aux arbres ou s'accrochaient à des pergolas sous lesquelles les paysans cultivaient leurs haricots. Cette méthode culturale faisait perdre à la vigne beaucoup de sa vigueur ce qui déplu à Jules.

Les paysans italiens, respectueux des traditions, n'accepteront que tardivement de cultiver la vigne en *spani*, c'est-à-dire sur échalas (*spana* en italien) plutôt qu'accroché en hauteur, en *alteni*,

La faible notoriété des vins italiens arrangeait le vignoble français et ne facilitait pas les ventes à l'export.

Deux instituts d'œnologie seront créés dans le piémont Piémont en 1872. La modernisation fut au programme et la réputation du Barolo ira grandissante.

En 1861, le poste de premier ministre sera occupé par un Toscan, le baron Ricasoli, propriétaire du château de Brolio en Chianti. Il est l'inventeur de la recette du chianti : sangiovese, canaiolo, trebbiano et malvoisie.

Ce vent de progrès aurait pu révolutionner la viticulture italienne dans toute la péninsule et ouvrir toutes grandes les portes à la recherche de la qualité. Il n'en fut rien et les nouveautés introduites en Barolo et en Chianti resteront des phénomènes relativement isolés.

• Époque actuelle

En Italie, le phylloxéra touchera le vignoble une vingtaine d'années après la France. C'est surtout en France que la pénurie de vin a été durement ressentie. Grâce aux nouveaux chemins de fer, les négociants français vont rechercher très activement du vin. Pour répondre à cette forte demande, les viticulteurs italiens, qui avaient jusqu'alors cultivé des milliers de cépages locaux, vont adopter de nouveaux clones de cépages locaux et étrangers plus productifs. Ils vont forcer sur les rendements et, visant d'abord le profit, vont favoriser la quantité plutôt que la qualité. De 1870 à 1890, la production italienne doubla. C'est le Sud surtout, le Mezzogiorno, qui prit alors son envol. Les industriels du Nord investirent en masse dans les vins de coupage. Quand la crise du phylloxéra se résorba en France, la production italienne trouva un nouveau débouché, les Italiens de la diaspora. De très nombreux Italiens très pauvres, surtout dans le sud du pays, s'exilèrent. La victoire des fascistes en 1922 renforça le phénomène.

Les Italiens d'Amérique et de plusieurs pays d'Europe deviendront les premiers clients du vin italien d'exportation. Le plus vendu était le lambrusco, produit industriellement dans une immense usine de Riunite, en Émilie. Le chianti resta aussi très populaire. L'Italie devint le premier exportateur mondial de vin, mais de vins d'entrée de gamme.

En 1962, l'indépendance algérienne mit en difficulté les négociants français. L'Italie se tourna vers ce nouveau marché.

Dès le début des années 1970, ce débouché se ferma. De plus, les Italiens de la diaspora sont de plus en plus nombreux, de l'Argentine ou du Brésil à l'Amérique du Nord, à se lancer eux-mêmes dans la production de vins locaux, qui répondent de façon de plus en plus satisfaisante aux besoins de la consommation locale.

La mise en place d'un marché commun forcera l'Italie à mettre en place une classification de ses vins sur le modèle des appellations d'origine contrôlées françaises, qui sont en place depuis 1935.

Une première loi est votée en 1963. Elle crée la *Denominazione di origine controllata* D.O.C. La première appellation reconnue sera le *Vernaccia di San Gimignano*, en 1966.

En 1992, l'*Indicazione geografica tipica* (IGT), est créée pour tenter de rendre compte du grand succès des super toscans..

Beaucoup de bons producteurs ont décidé de produire du vin hors DOC car pour eux source de trop de tradition et de blocage dans les techniques. L'exemple le plus connu est celui du *Sassicaia*. En 1948, le marquis Incisa della Rochetta plante pour son plaisir et sa consommation personnelle du cabernet sauvignon issu de Château Lafite-Rothschild. Conseillé par Émile Peynaud, le producteur commercialise ce vin à partir de 1970. En 1978, *Decanter* proclame le millésime 1972 de ce vin le meilleur cabernet du monde.

Sassicaia inspirera un neveu de della Rochetta, le marquis Piero Antinori, qui lance le *Tignanello* en 1971. Ces deux vins deviennent rapidement les deux fleurons de la viticulture toscane. Ils auront de nombreux émules et, dans leur sillage, sont nés les super-toscans.

Chapitre 3 : Économie

• Introduction

Le vignoble italien s'étend sur 770.000 hectares, soit environ 10% de la superficie du vignoble mondial total. La superficie viticole du pays a diminué de 17% sur les douze dernières années.

Le vignoble italien couvre l'ensemble du territoire national, les principales régions productrices étant les régions les plus méridionales comme la Sicile et les Pouilles qui totalisent à elles deux 27% de la production nationale et représentent 29% du vignoble. Les régions plus qualitatives sont dans le Nord du pays et le centre : le Piémont, la Toscane et la Vénétie. Environ 58% du vignoble est situé en zones de collines, 8% en zone de montagne et 34% en plaine.

Par ailleurs, les Denominazioni di Origine Controllata (DOC) représentent aujourd'hui 17% de la production, contre 6% pour les vins classés Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Ces deux catégories représentent 36% du vignoble en surface.

On recense environ 800.000 viticulteurs et 30.000 embouteilleurs dans le pays. Les deux tiers des exploitations viticoles ont une surface plantée inférieure à 1 hectare, 7.000 ont une surface supérieure à 10 hectares et quelques centaines une surface de plus de 50 hectares.

Production :

L'Italie est en 2014 le troisième producteur mondial de vin avec 40 millions d'hectolitres, derrière la France (47 millions hl) et l'Espagne (45 millions hl). Elle était en 2012 et 2013 le premier producteur mondial, grâce aux deux très faibles récoltes de la France sur ces deux millésimes. Normalement elle est plutôt à la deuxième place, mais la récolte 2014 a été très réduite à cause d'intempéries. De plus, la modernisation du vignoble espagnol (replantation, irrigation), l'Espagne tant a augmenté sa productivité.

L'Italie, avec une part de marché de 17% de la production mondiale compte pour le tiers de la production européenne. Environ 4.700 millions de litres ont été produits en 2010. Depuis 1995, la production annuelle de vin en Italie a varié, selon les années, entre 4.400 et 5.900 millions de litres. En effet, les aléas climatiques et notamment la pluviométrie font varier de façon importante la production de vin d'une année à l'autre. La production de vin pour les années 2002 et 2003 a ainsi été particulièrement faible à cause des mauvaises conditions climatiques (sécheresse, gel...) alors que 2004 a été une année exceptionnelle. Malgré tout, l'Italie reste grandement autosuffisante. La production représentant 170% de la consommation nationale, une très grande partie peut être exportée. L'Italie produit un peu plus de vins rouges que de vins blancs. Elle produit également beaucoup de vins mousseux et pétillants. Les vins peuvent être secs, demi-secs ou doux

Exportation :

En 2011, l'Italie a exporté 2.349 millions de litres de vin, soit environ 50% de sa production, pour une valeur totale de 6.129 millions USD. Les exportations italiennes de vin ont ainsi augmenté de

20% en volume et de 25% en valeur par rapport à 2009, signe que les vins italiens exportés ont été de meilleure qualité et se sont négociés à un prix plus élevé sur le marché.

Entre 2009 et 2011, les exportations de vins embouteillés ont suivi la même tendance que les exportations totales de vin : elles ont davantage augmenté en valeur (+23%) qu'en volume (+14%). A l'inverse, les exportations de vins en vrac ont augmenté de +26% en volume et de +23% en valeur. Enfin, les exportations de vins effervescents ont augmenté de +42% en volume et de +41% en valeur.

La majorité des vins exportés (55% du volume) en 2011 étaient des vins embouteillés. Les vins en vrac représentaient 35% du volume des exportations et les vins effervescents ne comptaient que pour 8%.

Le vin est le premier produit alimentaire italien d'exportation. Pour autant, le pays continue de rechercher de nouveaux débouchés à l'export. Certains marchés en fort développement augurent un bel avenir pour les exportations italiennes de vin, notamment la Russie, qui occupe la quatrième place parmi les principaux clients de l'Italie, avec un peu plus de 5% des parts de marché.

Consommation : les Italiens consomment 23,5 millions d'hectolitres de vins par an en moyenne depuis 2000, contre 29,5 millions pour les Français.

source chiffres : <http://www.suddefrance-developpement.com/>

Chapitre 4 : Géographie et terroirs

L'Italie a la forme générale d'une botte, d'une superficie totale de 301 263 km². Elle est constituée d'une partie continentale, péninsulaire et insulaire, dont les trois principales îles sont la Sicile, la Sardaigne et l'île d'Elbe. Les limites extrêmes de l'Italie se situent. Les dimensions maximum sont de 1 330 km, du nord au sud, de la Tête Jumelle Occidentale à Lampedusa, et de 630 km, d'est en ouest, du mont Thabor au mont Nevoso.

Le territoire italien est très accidenté : 23 % en plaine seulement, 35 % en montagnes et 42 % en collines. Deux grandes chaînes de montagne le structurent fortement : les Alpes au nord, et les Apennins qui courent depuis la côte Ligure jusqu'en Calabre. Il n'y a qu'une seule grande plaine alluviale : la plaine du Pô, d'environ 45 000 km².

Située sur la ligne de contact des plaques africaine et européenne, l'Italie est sujette aux séismes et possède quatre volcans actifs : l'Etna, le Vésuve, le Vulcano et le Stromboli.

Les côtes présentent un très long développement, d'environ 7 500 km (dont la moitié forme le contour des îles). La présence de montagnes dans les Apennins et les Alpes, limite les régions productrices aux zones côtières et aux zones collinaires. L'enclavement des différentes régions n'a pas favorisé le développement des axes de communications terrestres. Pendant très longtemps le commerce était puissant car maritime. néanmoins, l'éloignement de l'océan Atlantique n'a pas permis un fort développement du commerce des vins à partir du Moyen-Âge.

Géologie :

Le granit, le porphyre et le gneiss se trouvent presque partout dans la péninsule. Le Monte Corvo et d'autres pics des Abruzzes sont composés de quartz compact. La masse des Apennins est

formée de calcaire, de craie et de grès, avec de la serpentine. Dans les Apennins on rencontre des étendues considérables de calcaire cristallisé (marbre) qui dominent au sud, près des côtes de la Méditerranée. Les Alpes Apuennes à l'extrémité Sud des Apennins de Ligurie, renferment les marbres de Carrare.

Il y a en Italie cinq zones volcaniques. La première, celle des monts Euganéens, s'étend depuis le voisinage de Padoue jusqu'à Este. Le second, le plus vaste se trouve près de Rome, les monts Albani, les monts Cimini et le Radicofani. La Terra di Lavoro ou Campania Felice (autour de Caserte) forme le troisième district (Vésuve). Le quatrième district volcanique se trouve en Apulie; il a pour centre la masse énorme du Monte Mucrone et pour sommet principal le M. Pelicciolo di Meli. La Sicile, avec l'Etna, et les îles Lipari (Iles éoliennes), avec le Stromboli et le Vulcano, constituent un dernier ensemble volcanique.

Climat :

Du fait de sa position géographique, l'Italie a un climat tempéré, avec de fortes variations régionales dues aux écarts de latitude, aux reliefs et à l'influence de la mer. Les températures moyennes varient de 11 °C au nord (Turin) à 16 °C au sud (Naples), les précipitations vont de 1 000 à 2 000 mm dans la zone alpine à 600 mm sur le versant adriatique. D'une région à une autre, le climat est varié : montagnard au niveau des Alpes, méditerranéen dans la péninsule ou semi-continentale dans le nord et l'est de la plaine du Pô. Le climat devenant de plus en plus sec vers le sud et sur la façade orientale de la botte (l'aridité en été dure 2 mois en Toscane, 5 mois en Calabre). Si les hivers sont assez froids dans le nord, ils sont doux dans le centre et dans le sud, avec toutefois des variations sensibles selon l'altitude. L'été est chaud partout, moite dans la plaine du Pô et très sec dans les régions méditerranéennes. Celles-ci sont aussi marquées également par de fortes pluies en automne et au printemps. Le climat est lié au relief. Le sirocco, vent très chaud, entraînant de l'aridité touche le sud de l'Italie. Il conduit à une période végétative très sèche et de plus en plus de vignobles sont irrigués.



Chapitre 5 : Les

L'Italie compte plus de 400 cépages autorisés au niveau des appellations. Une partie des cépages a une origine grecque, une autre est italienne. L'isolement des régions est à l'origine d'une multitude de mutations sur des cépages introduits qui ont peu à peu divergé. C'est ainsi que l'on

trouve un grand nombre de trebbiano ou de malvoisie par exemple. On rencontre également des cépages espagnols en particulier en Sardaigne et bien sûr on retrouve des cépages français, en particulier le chardonnay, le sauvignon, le merlot, le cabernet sauvignon et le pinot noir. Ceux-ci ont été introduits plus récemment suite à l'engouement du continent américain pour les vins français.

Cette grande richesse en cépage va faire l'avenir des vins italiens. Ils n'ont pas fortement simplifié leur encépagement après le passage du phylloxéra comme nous l'avons fait en France. Par contre ils ont implantés des cépages dits internationaux à partir du début des années 90, comme le sauvignon, le chardonnay, le cabernet sauvignon, le pinot noir, le pinot gris, le gewürztraminer, le riesling, le muller-thurgau. Depuis, ils redécouvrent la richesse de leurs cépages et les mettent de plus en plus en avant. Certains cépages sont localisés à des endroits précis, d'autres sont implantés un peu partout quand les conditions climatiques le permettent.

Un même cépage peut avoir plusieurs noms, mais ces différences de nom correspondent souvent à des différences obtenues par sélection massale (le lambrusco, le lambrusco grasparossa, le lambrusco salamino, le lambrusco sorbara).

Dans les appellations le nom des cépages est souvent mis en avant comme dans le cas de la DOP Colli di Bologna qui peut avoir comme mention : bianco - riesling- pinot bianco - barbera - merlot - sauvignon. Le cépage peut être à l'origine du nom de l'appellation, il est suivi par une localisation :

- Sangiovese dei castelli di Jesi.
- Verdicchio di Matelica
- Vernaccia di serrapetrona

Actuellement, deux grandes tendances se dégagent : d'une part un rééquilibrage de l'encépagement vers les cépages blancs, d'autre part un regain des cépages nationaux par rapport aux cépages dits internationaux, même si l'engouement pour le Chardonnay ne faiblit pas. Parmi les cépages rouges, on citera le Nebbiolo, cépage rouge à l'origine du Barolo, et le Sangiovese, que l'on retrouve notamment dans le Chianti Classico. Contentez vous d'apprendre les cépages indiquez ci-dessous, ce sont les principaux, mais on est bien d'accord, il y en a beaucoup plus.

Cépages rouges

- **nebbiolo** : Cépage majeur des vins du Piémont : Barolo et Barbaresco. Les raisins mûrissent tard, parfois jusqu'au mois de novembre. Les baies ont une peau épaisse et une forte acidité qui rendent obligatoire un élevage en fût pour apprivoiser toute la majesté de ce vin qui peut vieillir très longtemps.
- **sangiovese** : Principal cépage du Chianti et des vins d'Italie centrale. Il donne des vins souples aux parfums de fruits rouges et de coloration rubis. Les vins sont dotés d'une bonne structure et d'une bonne capacité à vieillir.
- **barbera** : Présent dans toutes les régions italiennes et principalement en Lombardie, Emilie Romagne et dans le Piémont. Bien vinifié il permet l'obtention de bons vins rouges tanniques avec une importante acidité.
- **montepulciano** : Présent surtout dans les régions du centre et principalement dans les Abruzzes. Il donne des vins rouges structurés, colorés et à des rosés aux parfums fruités.
- **dolcetto** : Assurément le vin le plus présent du Piémont qui est sa terre noble. Il donne des vins de coloration rubis, parfumés et gouleyants.
- **schiaava** : Présent surtout dans le Trentin. Il confère une coloration rouge rubis, des parfums intenses, des vins gouleyants et doux.
- **corvina** : Cépage de la Valpolicella, des Amarone et des autres vins rouges de la région de Vérone. Il procure une coloration rouge rubis intense, des vins tanniques et riches en fruits.

- **pinot Grigio** (Pinot gris) : Donne des vins d'une coloration gris-rosé. Vinifié en blanc il donne des vins de coloration jaune paille.
- **primitivo** : Le primitivo est très courant dans les Pouilles, mais on le trouve aussi en Basilicate. C'est un cépage typique des climats chauds. Le cépage longtemps utilisé pour faire du vin d'entrée de gamme a opéré une belle remontée ces dernières années, et les producteurs recommencent à le cultiver. Il donne des vins secs dans les appellations DOC Gioia del Colle (berceau du cépage dans les Pouilles) et DOC Primitivo di Manduria. On en fait aussi des vins mi-doux et même des vins mutés.

Trois cépages à mieux connaître :

• Sangiovese

Le Sangiovese, qui était peut-être cultivé aux alentours de Florence en Toscane au temps des Étrusques, se trouve dans toute l'Italie et il est à l'origine de vins fins du pays. Une théorie populaire suggère que le nom de Sangiovese pourrait dériver d'une altération de l'expression 'sanguis Jovis' (sang de Jupiter). Le Sangiovese, comme le Pinot noir, a subi l'impulsion de nombreuses variations clonales, et le résultat est que la couleur et la structure varient. Les différents clones se subdivisent en deux groupes principaux : le Sangiovese Grosso et le Sangiovese Piccolo. Le Grosso a une vigueur plus faible avec des baies plus petites et la peau plus épaisse, il tend à avoir une couleur plus foncée et un meilleur potentiel au vieillissement. Il est probable que le Piccolo soit apparu en Toscane au XIX^e siècle. Grâce à son rendement bien supérieur, il gagna immédiatement du terrain sur le Grosso et se répandit rapidement en Émilie-Romagne, en Ombrie, dans les Abruzzes, le Latium, les Pouilles et la Campanie.

En général, les vins nés du Sangiovese sont de couleur rouge rubis tendant au grenat avec l'âge. Les parfums sont riches. Certains y trouvent des traces de cuir, de tabac, de truffe, de figue, de mûre, de framboise au nez. Une de ses caractéristiques typiques est l'arôme de cerise mûre, avec l'amertume du noyau en final. Les tanins sont plus ou moins fins, l'amertume plus ou moins prononcée.

Synonymes : Nielluccio (en Corse), Brunello, Morellino, Prugnolo, Sangiovese della Romagna, San Giovetto, San Roveto, Tignolo.

Accords mets-vins : viandes rouges braisées ou en daube, le gibier, en particulier le sanglier. Le Sangiovese accompagne bien les plats relevés de légumes frais grillés ou encore les fromages comme le Grana Padano affiné ou un fromage de brebis affiné.

• Lambrusco :

En Émilie-Romagne, le lambrusco a une place importante. On va donc retrouver une grande quantité des différentes variétés de Lambrusco (plus de 60). Il est cultivé en majeure partie dans la plaine du Pô et dans la région de Parme, Modène et Reggio nell'Emilia. On en trouve également un peu dans le piémont et dans le Trentin et dans la Basilicate. C'est un cépage robuste, gros producteur, bien connu des Romains qui l'appréciaient pour sa productivité. Il donne des vins rouges mousseux à boire jeune.

• Barbera :

Le cépage Barbera est l'un des cépages les plus plantés au monde et particulièrement en Italie. Les Italiens l'ont transporté en Californie. C'est un cépage assez facile à conduire sous climat tempéré à chaud. Il a une acidité assez prononcée, un goût fruité intéressant, une structure ronde avec des tanins qui peuvent manquer de finesse et une couleur soutenue. Il peut se boire jeune. Il

est adaptable à une grande variété de sols. Il est assez vigoureux et ne donne pas des vins très concentrés, mais plaisants et fruités quand ils sont bien réussis.

Cépages blancs

- **Trebbiano (ugni blanc)**: Présent du nord au sud de l'Italie : il apporte fraîcheur et un parfum de fruits au vin.
- **Malvasia** : Donne des vins secs ou moelleux très aromatiques, principalement dans la région du Latium.
- **Moscato** : Vins doux, liquoreux et mousseux inimitables dont le célèbre Asti.
- **Prosecco** : Présent surtout en Vénétie et en particulier dans la région de Trévise où il donne un vin délicatement aromatique avec un parfum de pomme.
- **Inzolia** : Cépage de base des vins siciliens notamment le Marsala. Il donne des vins gouleyants, délicatement fruités et structurés.
- **Vernaccia** : Cépage présent essentiellement en Toscane et en Sardaigne où il donne des vins blancs secs, structurés aptes au vieillissement.
- **Vermentino** : Cépage présent essentiellement en Ligurie, Sardaigne et Toscane. Il donne des vins frais délicats et légèrement aromatiques.
- **Verdicchio** : Cépage typique de la région des Marches. Il donne au vin une couleur jaune paille avec des reflets verts ainsi que des parfums délicats

Deux cépages blancs à connaître :

• Trebbiano

C'est le cépage le plus planté au monde que l'on appelle ugni blanc en France. Il y a plusieurs clones utilisés Italie. Les plus importants en terme de vinification italienne, sont le Trebbiano Toscano, le Trebbiano di Soave (connu aussi comme Verdicchio) et le Trebbiano Romagnolo. Son problème d'image est directement lié à la superproduction et aux méthodes de vinification superficielles adoptées par le passé. Quand les vignes sont traitées avec soin, que les rendements sont maîtrisés et que l'on adopte des méthodes de vinification intelligentes, les vins qui en résultent peuvent être extrêmement intéressants. Les techniques de vinification qui modifient le profil et le goût du Trebbiano comprennent l'élimination des rafles et des pépins avant le pressurage et la macération pelliculaire à froid pour extraire plus d'arômes, avec fermentation et/ou maturation en fûts. Les vins que l'on obtient des raisins de Trebbiano, ont une couleur jaune paille, ils sont moyennement aromatiques, avec des traces de fleurs sauvages séchées. Ils sont souples en bouche, avec des notes de pêche blanche.

Synonymes : Ugni blanc, Biancame, Albano, Albanella, Biancone, Procanico, Trebbiano Fiorentino, Coda di Cavallo.

Accords mets-vins : Les vins à base de Trebbiano produits selon les règles de l'art se marient bien avec le saumon et avec le poisson fumé en général. Ils accompagnent agréablement les hors-d'œuvre délicats, le risotto aux fruits de mer, les moules marinières et les soupes de poisson.

• Malvasia bianca (malvoisie)

Dans la région des Pouilles, c'est un cépage majoritaire dans l'élaboration de la DOC Leverano, et de quatre types distincts de vin. Il est en effet présent à hauteur de 85% dans le Leverano DOC Malvasia, dans le Bianco, dans le Passito et dans la Vendemmia tardiva. En Toscane il est employé à 85%, dans la production du Moscadello di Montalcino.

Malvasia bianca lunga dite del Chianti : cette sous-variété existe en Toscane depuis des siècles, elle a fait partie de la recette originale du Chianti, complétée par Bettino Ricasoli en 1870 : elle était effectivement assemblée avec le Trebbiano, le Sangiovese et le Canaiolo. Ce cépage est par

ailleurs largement répandu en Vénétie, Pouilles et Latium et est souvent associé à son partenaire, le Trebbiano Toscano, pour élaborer des vins blancs secs et doux, dont le plus connu est l'Orvieto.

Caractéristiques : Les vins obtenus de raisin Malvasia ont en général des reflets qui se nuancent du jaune paille à l'or clair. Le nez est fruité, avec de légères notes d'amande et de noisette; la bouche est fruitée et ronde. Si le taux d'alcool est trop élevé, cela masque l'équilibre.

Accords mets-vin : Les Malvoisies vinifiés en vin sec se marient bien aux soupes et aux hors-d'œuvre de poisson. Elles accompagnent également très bien la langouste, le crabe et le poisson gras. Les malvoisies vinifiés en vins doux sont appréciés à l'apéritif.

cépages rouges	régions d'implantation	cépages blancs	régions d'implantation
Nebbiolo	nord	Cortese	nord
Barbera	partout	Erbaluce	nord
Vespolina	nord	Malvoisie	nord- centre
Brachetto	nord	Muscat blanc	partout
Dolcetto	nord	Blanc de Morgex	nord
Freisa	nord	Trebbiano (ugni blanc)	partout
Grignolino	nord	Pinot Blanc	centre
Petit rouge	nord	Riesling	centre
Pinot noir	nord	Riesling italico	centre
Gamay	nord	Tocai friulano	centre
Schiava	Centre - Nord	Tocai friulano	centre
Marzemino	centre	Tocai italico	centre
Merlot	centre	Garganega	centre
Bonarda	centre	Chardonnay	centre
Gropello	centre	Pinot Gris	centre
Croatina	centre	Prosecco	centre
Cab.sauvignon	centre	Sylvaner	centre
Corvina	centre	Gewürztraminer	centre
Rondinella	centre	Müller-Thurgau	centre
Molinara	centre	Vernaccia	partout
Negrata	centre	Veltiner	centre
Cabernet franc	centre	Picolit	centre

cépages rouges	régions d'implantation	cépages blancs	régions d'implantation
Malbec	centre	Ribolla	centre
Lagrein	centre	Renano	centre
Muscat rouge	centre	Verduzzo friulano	centre
Terodelgo	centre	Istriana	centre
Lambrusco	Centre	Albana	centre

cépages rouges	régions d'implantation	cépages blancs	régions d'implantation
Lambrusco grasparossa	centre	malvasia di candia aromatica	centre
Lambrusco salamino	centre	Otrugo	centre
Lambrusco sorbara	centre	Trebbiano romagnolo	centre
Ancelotta	centre	Trebbiano toscana	centre
Uva d'oro	centre	Resseto	centre
Carso	centre	Bellone	centre
Refosco	centre	Bonvino	centre
Sangiovese	centre	Bianchetto	Adriatique
Brunello di Montalcino	centre	Maceratino	Adriatique
Canaiole	centre	Vermentino bianco	Adriatique et sud
Montepulciano	centre	Passerina	Adriatique
Sagrantino	centre	Pecorino	Adriatique
Ciliegiolo	centre	Biancame	Adriatique
Aglianico	centre	Bombino bianco	Adriatique
Cevanese	centre	Pampanuto	Adriatique
Affile	centre	Bianco d'alessano	Adriatique
Aleatico	Adriatique	Verdecca	Adriatique
Malvasia nera	Adriatique	Impigno	Adriatique
Primitivo	Adriatique	Falaghina	sud-est
Negro amaro	Adriatique	Greco bianco	sud-est

cépages rouges	régions d'implantation	cépages blancs	régions d'implantation
Uva di troia	Adriatique	Fiano	sud-est
Piediroso	sud-est	Forastera	sud-est
Aglianico	sud-est	Biancolella	sud-est
Sciansciniso	sud-est	Catarrato	sud-est
Gaglioppo	sud-est	Greccanico	sud-est
Morello	sud-est	Carricante	sud-est
Maglioco	sud-est	Nasco	Sardaigne
Calabrese fino	sud-est	Nuragus	Sardaigne
Frappato di Vittoria	sud-est	Malvasia di sardegna	Sardaigne
Nerello mascalese	sud-est	Malvasia Istriana	Sardaigne
Nerello Mantello	sud-est	Nasco	Sardaigne
Grillo	sud-est	Nuragus	Sardaigne
Pignatello	sud-est	Vernaccia di Oristano	Sardaigne
Samaschino	sud-est		
Inzolia	sud-est		
Nero d'Avola	sud-est/sicile		
Bovale	Sardaigne		
Cannonau	Sardaigne		
Monica	Sardaigne		
Carignan	Sardaigne		
Giro	Sardaigne		
Alicante Bouschet	Sardaigne		
Pascale di Gagliari	Sardaigne		

Chapitre 6 : AOP, IGP et Classement des vins d'Italie

Comme en France l'Italie doit respecter la législation européenne des produits à appellations protégées.

Les différents niveau d'appellations italiennes :

AOP = DOP en Italie

elle comprend les catégories :

- DOC (équivalent de nos AOVDQS) : denominazione di origina controllata
- DOGC (équivalent de nos AOC) : denominazione di origina controllata e garantita

Les premières DOC sont apparues en 1966 en Italie, alors que les AOC en France l'ont été en 1936. Il existe 300 DOP viticoles en Italie aujourd'hui (pour environ 400 en France)

IGP= IGT en Italie

la catégorie des vins de pays n'existait pas en Italie, elle a été mise en place en 1992 suite à la demande des producteurs de Toscane de produire des vins de qualité ne respectant pas le cahier des charges des DOC ou DOGC.

Vins sans IG: Vino d'Italia (ex vino di tavola)

La catégorie des vins sans IG comprend les vins soumis à une législation très souple. On y trouve des vins d'entrée de gamme bon marché et de vins assez chers dont les propriétaires refusent la législation européenne pour des raisons diverses. Les supers-toscans faisaient partie de cette catégorie. L'étiquette peut contenir la mention du ou des cépages.

Les différentes qualités dans une même appellation :

Mention en fonction du type de vin :

- bianco : blanc
- rosato : rosé
- rosso : rouge
- frizzante : pétillant
- spumante : mousseux
- secco : sec
- abboccato : demi-sec (- de 12g/l)
- amabile : moelleux (entre 12 et 45 g/l)
- dolce : liquoreux (= de 45g/l)
- classico : vin de qualité supérieure
- vino santo : vin de paille (vin passerillé dont la surmaturité est obtenu hors souche, sur lit de paille ou clayette... il est à base de malvoisie ou de trebbiano. Les vins grecs vino santo étaient très appréciés par les Italiens, c'était pour eux le meilleur vins.

Mention en fonction de l'âge ou du millésime :

L'âge est peu mis en avant à l'inverse de la France ou de l'Espagne. On trouve souvent le millésime sur la contre-étiquette. Certaines mentions font référence à l'âge :

- vecchio : au moins 12,5% d'alc. vol et deux ans au minimum
- riserva : garantit au moins 3 ans d'âge

Les italiens donnent beaucoup d'informations sur le cépage et sur l'origine du lieu, alors qu'en France on ne communique que sur le lieu et on met rarement le cépage en avant sauf dans le cas du muscat ou des AOC alsaciennes.

Liste des DOP italiennes :

Voici la liste des DOP (DOC +DOGC) italiennes classées par région. Elles ne sont pas à apprendre. mais prenez le temps de les lire et de repérer l'importance des cépages et le faible nombre de DOGC par rapport au DOC :

- **Abruzzes**

DOC : Controguerra I Montepulciano d'Abruzzo I Trebbiano d'Abruzzo

- ***Basilicate***

DOC : Aglianico del Vulture

- ***Frioul, Vénétie Julienne***

DOC : Carso I Colli Orientali del Friuli I Collio Goriziano I Friuli Annia I Friuli Aquileia I Friuli Grave I Friuli Isonzo I Friuli Latisana I Lison-Pramaggiore

- ***Calabre***

DOC : Bivongi I Cirò I Donnici I Greco di Bianco I Lamezia I Melissa I Pollino I Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto I San Vito di Luzzi I Savuto I Scavigna I Verbicaro

- ***Campanie***

DOCG : Taurasie

DOC : Aglianico del Taburno I Aversa I Campi Flegrei I Capri I Castel San Lorenzo I Cilento I Costd'Amalfi I Falerno del Massico I Fiano di Avellino I Galluccio I Greco di Tufo I Guardia Sanframondi I Ischia I Penisola Sorrentina I Sannio I Sant'Agata de' Goti I Solopaca I Taburno I Vesuvio

- ***Emilie-Romagne***

DOCG : l'Albana di Romagna

DOC : Bosco Eliceo I Cagnina di Romagna I Colli Bolognesi I Colli Bolognesi Classico Pignoletto I Colli di Faenza I Colli di Imola I Colli di Parma I Colli di Rimini I Colli di Scandiano e di Canossa I Colli Piacentini I Lambrusco di Sorbara I Lambrusco Grasparossa di Castelvetro I Lambrusco Salamino di Santa Croce I Pagadebit di Romagna (Bertinoro) I Reggiano I Reno I Romagna Albana Spumante I Sangiovese di Romagna I Trebbiano di Romagna

- ***Latium***

DOC : Aleatico di Gradoli I Aprilia I Atina I Bianco Capena I Castelli Romani I Cerveteri I Cesanese del Pigio I Cesanese di Affile I Cesanese di Olevano Romano I Circeo I Colli Albani I Colli della Sabina I Colli Etruschi Viterbesi I Colli Lanuvini I Cori I Est! Est!! Est!!! di Montefiascone I Frascati I Genazzano I Marino I Montecompatri Colonna I Orvieto I Tarquinia I Velletri I Vignanello I Zagarolo

- ***Ligurie***

DOC : Cinque Terre I Cinque Terre Sciacchetrà I Colli di Luni I Colline di Levante I Golfo del Tigullio I Riviera Ligure di Ponente I Rossese di Dolceacqua I Val Polcevera

- ***Lombardie***

DOC : Botticino I Capriano del Colle I Cellatica I Garda I Garda Bresciano I Garda Colli Mantovani I Lambrusco Mantovano I Lugana I Oltrepò Pavese I San Colombano al Lambro I San Martino della Battaglia I Terre di Franciacorta I Valcalepio I Valtellina

- ***Marches***

DOC : Bianchello del Metauro | Colli Maceratesi | Colli Pesaresi | Esino | Falerio dei Colli Ascolani | Lacrima di Morro | Rosso Conero | Rosso Piceno | Verdicchio dei Castelli di Jesi | Verdicchio di Matelica | Vernaccia di Serrapetrona

- **Molise**

DOC : Biferno | Molise | Pentro di Isernia

- **Ombrie**

DOCG : Montefalco Sagrantino | Torgiano Rosso Riserva

DOC : Assisi | Colli Altotiberini | Colli Amerini | Colli del Trasimeno | Colli Martani | Colli Perugini | Lago di Corbara | Montefalco | Orvieto et Orvieto Classico | Rosso Orvietano | Torgiano

- **Piémont**

DOCG : Asti | Barbaresco | Barolo | Brachetto d'Acqui | Gattinara | Gavi | Ghemme

DOC : Albugnano | Barbera d'Alba | Barbera d'Asti | Barbera del Monferrato | Boca | Bramaterra | Canavese | Carema | Colli Tortonesi | Colline Novaresi | Colline Saluzzesi | Colline Torinesi | Cortese dell'Alto Monferrato | Coste della Sesia | Dolcetto d'Acqui | Dolcetto d'Alba | Dolcetto d'Asti | Dolcetto delle Langhe Monregalesi | Dolcetto di Diano d'Alba | Dolcetto di Dogliani | Dolcetto di Ovada | Erbaluce di Caluso | Fara | Freisa d'Asti | Freisa di Chieri | Gabilano | Grignolino d'Asti | Grignolino del Monferrato Casalese | Langhe | Lessona | Loazzolo | Malvasia di Casorzo d'Asti | Malvasia di Castelnuovo Don Bosco | Monferrato (Casalese) | Nebbiolo d'Alba | Piemonte | Pinerolese | Roero | Rubino di Cantavenna | Ruchè di Castagnole Monferrato | Sizzano | Valsusa | Verduno Pelaverga or Verduno

- **Pouilles**

DOC : Aleatico di Puglia | Alezio | Brindisi | Cacc'e mmitte di Lucera | Castel del Monte | Copertino | Galatina | Gioia del Colle | Gravina | Leverano | Lizzano | Locorotondo | Martina | Matino | Moscato di Trani | Nardò | Orta Nova | Ostuni | Primitivo di Manduria | Rosso Barletta | Rosso Canosa | Rosso di Cerignola | Salice Salentino | San Severo | Squinzano

- **Sardaigne**

DOCG : Vermentino di Gallura

DOC : Alghero | Arborea | Campidano di Terralba | Cannonau di Sardegna | Carignano del Sulcis | Girò di Cagliari | Malvasia di Bosa | Malvasia di Cagliari | Mandrolisai | Monica di Cagliari | Monica di Sardegna | Moscato di Cagliari | Moscato di Sardegna | Moscato di Sorso Sennori | Nasco di Cagliari | Nuragus di Cagliari | Sardegna Semidano (Mogoro) | Vermentino di Sardegna | Vernaccia di Oristano

- **Sicile**

DOC : Alcamo | Cerasuolo di Vittoria | Contea di Sclafani | Contessa Entellina | Delia Nivolelli | Eloro | Etna | Faro | Malvasia delle Lipari | Marsala | Menfi | Monreale | Moscato di Noto | Moscato di Pantelleria | Moscato Passito di Pantelleria | Moscato di Siracusa | Sambuca di Sicilia | Santa Margherita di Belice | Sciacca

- **Toscane**

DOCG : Brunello di Montalcino I Carmignano Rosso Riserva I Chianti (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina) I Chianti Classico I Vernaccia di San Gimignano I Vino Nobile di Montepulciano

DOC : Ansonica Costa dell'Argentario I Barco Reale di Carmignano I Bianco della Valdinievole I Bianco dell'Empolese I Bianco di Pitigliano I Bianco Pisano di San Torpè I Bolgheri (Sassicaia) I Candia dei Colli Apuani I Capalbio I Carmignano I Colli dell'Etruria Centrale I Colli di Luni I Colline Lucchesi I Cortona I Elba I Montecarlo I Montecucco I Monteregio di Massa Marittima I Montescudaio I Morellino di Scansano I Moscadello di Montalcino I Orcia I Parrina I Pomino I Rosso di Montalcino I Rosso di Montepulciano I San Gimignano I Sant'Antimo I Sovana I Val d'Arbia I Valdichiana I Val di Cornia I Vin Santo del Chianti I Vin Santo del Chianti Classico I Vin Santo di Montepulciano



• **Trentin Haut-Adige**

DOC : Alto Adige/Südtirol/Sudtirolo I Caldaro I Casteller I Teroldego Rotaliano I Trentino (Sorni) I Trento I Valdadige

• **Val d'Aoste**

DOC : Valle d'Aoste

• **Vénétie**

DOCG : Bardolino Superiore (Classico), Recioto di Soave (Classico)

DOC : Arcole I Bagnoli di Sopra I Bardolino (Classico) I Bianco di Custoza I Breganze I Colli Berici I Colli di Conegliano I Colli Euganei I Gambellara (Classico) I Garda I Lessini Durello I Lison-Pramaggiore I Lugana I Montello e Colli Asolani I Piave I Prosecco di Conegliano Valdobbiadene I Recioto della Valpolicella I San Martino della Battaglia I Soave (Classico) I Valpolicella I Valdadig

Mieux connaître les DOP d'une région viticole : Les vins de Toscane :

Le vin de Toscane est connu mondialement grâce au chianti, mais également par des appellations moins connues en France comme le brunello di Montalcino, le San Vernaccia di San Gimignano, ou le vino nobile di Montepulciano.

La Renaissance moderne de la Toscane a commencé à Chianti, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'étaient pourtant pas connues, jusqu'alors, pour leur production viticole. La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques élaborés à partir du cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le

Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins appelés « super-toscans ») a fait beaucoup pour la réputation de la région.

Le Chianti est produit dans huit zones distinctes, qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans les collines vallonnées, les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chiantis sont encore assez frais, faciles et buvables, alors que d'autres sont riches et complexes.

Les Chiantis sont souvent identifiés par les sous-appellations, la plus importante étant le Classico dont l'emblème est un coq noir.

Le Chianti rouge est élaboré pour l'essentiel à partir du Sangiovese. Autrefois, les cépages étaient souvent mélangés. L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges, atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le Brunello est maintenant produit par plus d'une centaine de labels, représentant de petites exploitations, des grands domaines et même des sociétés internationales. Les producteurs de Brunello font aussi des vins sous les DOC Rosso di Montalcino, un vin plus jeune issu de Sangiovese, et Moscadello di Montalcino, un blanc liquoreux de Moscato, ainsi que toute une gamme de vins sous l'appellation Sant'Antimo. Non loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile.



Après des décennies d'oubli, le Vino Nobile a fait un retour impressionnant grâce à sa DOCG. Les vignerons produisent également la DOC Rosso di Montepulciano comme une alternative plus jeune au Vino Nobile. Le Carmignano mérite une mention spéciale pour avoir été l'objet d'un décret de protection par le Grand Duc de Toscane en 1716. Aujourd'hui, ce rouge assez rare issu de Sangiovese et de Cabernet a été élevé au rang de DOCG, même si les rouges Barco Reale et les autres vins de Carmignano restent en DOC. Pomino, qui était aussi cité dans le décret de 1716, est une DOC d'altitude avec un vin rouge de mélange de Sangiovese et de Cabernet et Merlot, ainsi qu'un blanc spécial qui inclut du Chardonnay et du Pinot. Parmi les nombreuses autres DOC de vin rouge, le Morellino di Scansano, élaboré sur les collines côtières de Maremma à le vent en poupe. La production de vins alternatifs haut de gamme, dont la tendance a démarré dans les années 1970, est devenue un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les « super-toscans », continuent de prospérer. Pourtant, le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant sa propre DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange de Sangiovese et de Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style toscan de vins rouges vieillies en petits tonneaux de chêne ou en barriques, plutôt que dans les anciens foudres. Les mélanges Cabernet Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir. Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement produits sous l'appellation IGT Toscana. Inspirés du succès du Cabernet et du Merlot dans le Bolgheri, les vins du secteur côtier de la Toscane ont vu leur prestige augmenter rapidement et sont même entrés en compétition avec les collines du centre pour la suprématie locale. Dans le cœur de la Maremma, sur les collines côtières de sud-ouest de la Toscane, la DOC Morellino di Scansano propose un vin rouge issu de Sangiovese.

La fierté de nombreux vignerons toscans réside dans le riche Vin Santo, qui est devenu une DOC dans de nombreuses zones de la région. Élaboré à partir de grappes à moitié séchées et vieilli en petites barriques de bois, le Vin Santo peut être un vin de dessert ou d'apéritif exquis. La plus grande partie de la production de Vin Santo est faite de cépages riches, essentiellement Malvoisie

et Trebbiano, bien que le type appelé Occhio di Pernice soit issu de grappes de raisin rouge. Dans un passé encore récent, les vins blancs toscans ne bénéficiaient que rarement d'autant de prestige que les rouges. L'exception qui confirme la règle est le Vernaccia di San Gimignano, issu de l'antique cépage Vernaccia, qui a obtenu la consécration en se voyant attribuer la première DOCG de vin blanc de la région. Par ailleurs, le cépage Vermentino s'est répandu tout le long de la côte et se révèle comme une variété extrêmement prometteuse. Récemment, des blancs d'une profondeur et d'une complexité intéressantes ont été produits en Toscane à partir de cépages internationaux tels le Chardonnay, le Sauvignon et le Pinot Blanc ainsi que le Grigio, tous trouvant de confortables environnements dans les parties les plus fraîches des collines de la région.

Chapitre 7 : Typicité des vins, particularités de vinification

• Vins rouges

L'Italie est connue pour ces vins rouges secs à boire jeune (Rosso) plus ou moins aromatiques, plus ou moins pétillants et plus ou moins sucrés. Le côté pétillant sur un vin rouge peut surprendre le consommateur français peu habitué à ce type de vin. Le léger perlant de certains vins peut-être dû à l'adjonction de moût de raisin séché après la fermentation alcoolique, une fois la fermentation malolactique faite.

Traditionnellement les vins rouges devaient subir une longue garde en foudre pour affiner les tannins. Mais de plus en plus le modèle d'élaboration se calque sur celui du bordelais avec ramassage des raisins très mûrs, éraflage, foulage, possibilité de macération pelliculaire préfermentaire à froid, élevage plus ou moins long et élevage en barrique de chêne. Le chêne français étant très apprécié dans le pays. On trouve également des chênes d'Europe de l'Est, meilleur marché.

Ils élaborent également des vins nouveaux, similaires à nos beaujolais nouveaux ou autres vins primeurs.

Un vin étonnant : le Lambrusco :

C'est un vin rouge pétillant, à boire jeune, produit dans les trois provinces centrales d'Emilie : Modène, Parme et Reggio nell'Emilia. Il est majoritairement produit par les caves coopératives d'Emilie dans quatre DOP distinctes :

- lambrusco di Sorbara ;
- lambrusco grasparossa di Castelvetro ;
- lambrusco reggiano ;
- lambrusco salamino di Santa Croce.

Les lambrusco di Sorbara, grasparossa et salamino sont souvent secs, alors que le reggiano est plus souvent amabile (sucré)

A la fin des années 1970, le marché de ce vin se développa aux États-Unis sous la démarche offensive de caves coopératives d'Emilie exportant jusqu'à 3 millions de caisses par an. Il a été créé des cuvées spéciales, en blanc, en rosé, en une version atténuée en alcool et en couleur. Cette mode a favorisé la production de lambrusco d'entrée de gamme par le négoce et la coopération. La deuxième fermentation ne se fait plus en bouteille mais par la méthode Charmat.

La méthode d'élaboration en cuve close, dite aussi méthode Charmat du nom de son inventeur au début du XX^{ème} siècle, fait appel aux mêmes principes que la méthode traditionnelle, la différence

étant que la prise de mousse se déroule dans une cuve sous pression et non en bouteille, ce qui permet la clarification finale du vin en vrac.

En effet, lorsque cette méthode a fait son apparition, les fastidieuses opérations de remuage et de dégorgement de la méthode traditionnelle n'étaient pas mécanisées ni automatisées, elle offrait donc l'avantage d'une meilleure régularité et d'un moindre coût en main d'œuvre.

• Vins blancs

L'Italie est aussi un producteur important de vins blancs, de styles différents, allant du vin léger et fruité aux vins vieillis en fûts de chêne. Certaines régions sont réputées pour les vins effervescents, soit légèrement pétillants (frizzante) ou davantage mousseux (spumante), obtenus soit par la méthode de fermentation en cuves closes, soit par la méthode classique (classico) ou traditionnelle (tradizionale) de fermentation en bouteilles.

Des vins très connus : chianti, brunello di montalcino et «supers-toscans»

Le vin de Toscane est connu mondialement grâce au chianti, mais également par des appellations moins connues en France comme le brunello di Montalcino. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé à Chianti, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'étaient pourtant pas connues, jusqu'alors, pour leur production viticole. La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques élaborés à partir du cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins appelés « super-toscans ») a fait beaucoup pour la réputation de la région. Le Chianti rouge est élaboré pour l'essentiel à partir du Sangiovese. Autrefois, les cépages étaient souvent mélangés. L'appellation toscane la plus prestigieuse est le brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges, atteignent des prix élevés. Imaginé par la famille Biondi Santi il y a un siècle, le brunello est maintenant produit par plus d'une centaine de labels, représentant de petites exploitations, des grands domaines et même des sociétés internationales. Non loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Après des décennies d'oubli, le Vino Nobile a fait un retour impressionnant grâce à sa DOCG. Les vignerons produisent également la DOC Rosso di Montepulciano comme une alternative plus jeune au Vino Nobile.

La production de vins alternatifs haut de gamme, dont la tendance a démarré dans les années 1970, est devenue un facteur essentiel dans l'amélioration générale des vins rouges de Toscane. Ces vins cultes, qui sont connus comme les « super-toscans », continuent de prospérer. Pourtant, le Sassicaia, issu uniquement de Cabernet, qui dans les années 1970 a convaincu le monde que l'Italie pouvait faire des vins rouges modernes appréciés au niveau international, a maintenant sa propre DOC sous le nom de Bolgheri. Le mélange de Sangiovese et de Cabernet de Tignanello a servi de modèle au nouveau style toscan de vins rouges vieillis en petits tonneaux de chêne ou en barriques, plutôt que dans les anciens foudres. Les mélanges Cabernet/Sangiovese sont venus ensuite et, plus tard, des rouges issus de Merlot, Syrah et Pinot Noir. Les « super-toscans » sont maintenant parmi les plus estimés et les plus chers vins rouges d'Italie. Aujourd'hui, ceux qui restent en dehors de zones DOCG/DOC sont généralement produits sous l'appellation IGT Toscana.

• Vins blancs

L'Italie est un producteur important de vins blancs, de styles différents, allant du vin léger et fruité aux vins vieillis en fûts de chêne. Certaines régions sont réputées pour leurs vins effervescents, soit pétillants (frizzante) ou mousseux (spumante), obtenus soit par la méthode de fermentation en

cuves closes, soit par la méthode classique (classico) ou traditionnelle (tradizionale) de fermentation en bouteilles.

Malvoisie : la malvoisie donne des vins très intéressants que ce soit en vin blanc sec ou effervescent et en sec comme en doux. La malvoisie est produite dans de très nombreuses régions italiennes et donne des vins qui peuvent être vraiment excellents.

Prosecco : un vin blanc mousseux réputé issu du Frioul et de la Vénétie Le prosecco est un vin blanc pétillant ou mousseux qui commencent à faire de l'ombre aux vins de Champagne aux Etats-Unis et au Royaume-Uni. Leur vente est en très forte augmentation. Les vins sont élaborés à partir du cépage. Il est élaboré avec un minimum de 85% du cépage Gléra.

Asti spumante : vin blanc mousseux doux élaboré à partir du muscat et produit dans la région d'Asti dans le Piémont.

Chapitre 8 : Association avec des mets

Les vins sont très variés et leur cuisine l'est également. Elle contient de nombreux produits de la mer, les pâtes et le pizzas sous toutes les formes imaginables, beaucoup de légumes avec des variétés peu ou pas utilisés en France et bien sûr l'huile d'olive, la tomate, l'ail et l'oignon qui sont très présents. Les fromages sont aussi très variés. Leurs marchés sont assez impressionnants. Les associations entre les plats de légumes et les vins sont tout à fait possibles, il suffit de bien étudier les sensations dominantes du plat. La cuisine italienne n'a rien à envier à la cuisine française.

Les vins au verre sont très répandus en restauration, le choix étant souvent plus important qu'en France.

• Vins rouges

Les vins rouges fruités non effervescents et les effervescents (Lambrusco) sont bus sur les repas quotidiens. Selon le type de plats on choisira des vins plus ou moins concentrés

Les jeunes vins rouges non boisés, s'accordent bien avec les bruschette, les crostini, la soupe toscane nommée ribollita (soupe épaisse avec des légumes, des haricots, du pain et de l'huile d'olive), les plats de pâtes, les plateaux de charcuterie et de fromage, le poulet à la tomate.

Les vins plus âgés et boisés accompagneront le veau roulé à la sauge, le veau braisé à la florentine, agneau de lait rôti, civet de chevreau, steak aux échalotes ou le navarin d'agneau.

Plus le vin est fin plus on choisira des plats aux arômes et à la matière grasse fine. Plus le vin est charpenté plus on cherchera des plats gras. Les vins amers doivent être associés à des plats assez aromatiques et non secs afin de créer un nouvel équilibre.

Les chiantis sont assez simples à associer. Les chiantis classico riserva et les «super-toscans» souvent assez boisés vont s'accommoder des mêmes plats que ceux que vous utiliserez avec vos vins du sud-ouest de la même qualité.

vins blancs :

La diversité des vins blancs permet des associations très larges.

- les vins blancs vifs : huîtres, coquillages crus, poisson, charcuterie
- les blancs ronds : crustacés, coquillages cuits, tartes salées, pâtes aux poissons et coquillages, fromages
- les blancs de garde : poissons en sauce, crustacés, volaille, veau, fromages

- les blancs abboccato, amabile et dolce : apéritif et dessert. les moins sucrées iront en entrée.
- les blancs frizzante : apéritif et dessert, possible sur repas en entier
- les blancs spumante : apéritif et dessert, possible sur repas en entier
- les moscato : apéritif et entrée

Gastronomie Italienne :

C'est en 1861 seulement que les nombreux royaumes, états et duchés (, ont été unifiés en une seule nation. Il n'est donc pas étonnant que chaque région ait conservé ses propres caractéristiques culturelles, que l'on retrouve dans les pratiques culinaires d'aujourd'hui. Les plats traditionnels sont au centre de l'identité de chaque région. Cela s'explique par la façon dont les recettes sont transmises : enseignées oralement, de génération en génération, rarement consignées dans les livres de cuisine, elles sont perpétuées au sein des familles durant des années, ne subissant pratiquement aucun changement au fil du temps.

La cuisine italienne est une cuisine ensoleillée, raffinée et très variée, en grande partie grâce à ses influences régionales, allant de la polenta, originaire du nord de l'Italie, de la pizza à Naples, jusqu'au couscous de Trapani en Sicile.

Le piémont : il y a les hors-d'œuvre, le beurre, qui est largement utilisé, les légumes crus, le « *sanato* » (veau du Piémont âgé de quelques mois, nourri uniquement de lait) et les truffes. Le mouvement «slow food» initié en Piémont, cherche à préserver la cuisine régionale de qualité ainsi que les plantes, semences, les animaux domestiques et les techniques agricoles qui lui sont associées.

La Vénétie

Dans la tradition culinaire de Venise, on retrouve les différences influences introduites par la puissance commerciale de la ville, allant du nord de l'Europe jusqu'à l'Extrême-Orient. Parmi les plats emblématiques, il y a la « *polenta e oseleti* » (polenta et oiseaux) et des plats rustiques comme le « *risi e bisi* » (riz et petits pois) ou la « *pasta e fagioli* » (pâtes aux haricots). Outre les poissons de la lagune, le « *baccalà mantecato* » préparation culinaire à base de morue s'apprécie ainsi que les « *moeche fritte* », sortes de petits crabes, pêchés deux fois par an lors de leur mue. On trouve également des de tapas locaux à base de poisson, servis sur du pain ou des tranches de polenta.

L'Émilie-Romagne

L'Émilie-Romagne présente un réel intérêt pour le gastronome. On y trouve un choix important de plats typique : avec notamment la charcuterie (mortadelle), le jambon de Parme, le parmesan et le vinaigre balsamique

La Toscane :

La cuisine toscane est une cuisine essentiellement pauvre mais pleine de traditions, une cuisine basée sur le jardin maraîcher et les bois, et accompagnés de viandes provenant de l'élevage local, d'huile d'olive, d'un pain savoureux. Les plats riches ne manquent pas cependant, comme ceux dans lesquels on retrouve la truffe blanche dont la Toscane regorge, ou encore ceux qui prennent leurs origines dans les traditions nobles et dans lesquels on utilise huîtres, langoustes et poissons, que l'on trouve toujours très frais sur la côte.

Le Latium et Rome

La cuisine romaine est simple, saine, nutritive et savoureuse. Elle est très variée : spécialités à base de pâtes, de viande, d'abats et de poissons et quantité de recettes à base de légumes. C'est une cuisine qui respecte les saisons, proche de la nature et du terroir.

Les Romains respectent la tradition culinaire qui impose les gnocchi le jeudi, la morue le vendredi, et les tripes le samedi. La cuisine du Latium est représentée en grande partie par la cuisine romaine, dans laquelle sont réunies toutes les spécialités des traditions culinaires de la région, devenant ainsi un riche et savoureux résumé d'une gastronomie variée, dans laquelle apparaissent les apports des zones voisines et des autres communautés, la première étant la communauté juive qui a des racines historiques anciennes.

Rome est connue pour ses « *gelati* » (crèmes glacées), ses « *maritozzi* » (brioches aux raisins secs), ses « *bignè* » (choux à la crème), le gâteau de fruit et de noix au rhum appelé « *pan giallo* ».

La Campanie

La cuisine napolitaine est réputée pour être l'une des meilleures d'Italie. Pauvre en graisses animales au profit des graisses végétales, la diète méditerranéenne est riche en légumes. Les plats à base de poisson occupent une place très importante : on utilise toutes les espèces qui foisonnent dans le golfe. *Mangiafoglie*, *Mange-Feuilles* c'est ainsi qu'on désignait les Napolitains autrefois ! On les surnommait ainsi pour l'habitude qu'ils avaient de consommer énormément de légumes, surtout des légumes verts, beaucoup de feuilles notamment les brocolis.

Au début du XVI^e siècle, pour des raisons encore inconnues, peut-être historiques, sociologiques ou encore économiques, les Napolitains se sont mis à manger et à fabriquer des pâtes. À l'époque, les pâtes étaient considérées comme une spécialité sicilienne. En effet, les Siciliens fabriquaient des pâtes mais le peuple n'avait pas les moyens de se les offrir. Ainsi, au XVI^e siècle dans la région de Naples, à Amalfi, à Gragnano, à Torre Annunziata, à Torre del Greco, beaucoup de petites fabriques de pâtes (*Pastificio*) virent le jour. La prolifération de ces fabriques a été favorisée par un microclimat spécifique, permettant le séchage rapide de ces dernières, ainsi que par l'énorme quantité de blé dur (céréales) produite dans cette région.

Ainsi donc, les pâtes se démocratisent, mais les Napolitains ne mangent pas les pâtes comme les aristocrates : contrairement à eux, ils les consomment « *al dente* » et ils les mélangent à des légumes, à un peu de viande et à un peu de poisson.

La Campanie est connue par ailleurs pour sa *mozzarella di bufala* (dont le goût n'a rien à voir avec celui des mozzarella d'importation), élaborée à partir de lait de bufflonne. À Sorrente, situé sur dans la baie de Naples, on savoure la liqueur de citron « *limoncello* » et éventuellement sa « *crema* » (crème de limoncello). Naples est la capitale de l'expresso. Au titre des spécialités napolitaines, remarquons la « *sfogliatella* », pâtisserie fourrée à la ricotta (fromage blanc), aux raisins secs et aromatisée au zeste d'orange. L'un de ces feuilletés, la « *sfogliatella riccia* », est strié et croustillant, l'autre « *frolla* » fait de pâte sablée est plus mou et s'effrite facilement.

Les Pouilles

La cuisine des Pouilles est surtout caractérisée par l'accent mis sur les produits frais, à la fois terrestre et maritime, et le fait que tous les ingrédients sont précisément destinés à renforcer les saveurs et de ne pas modifier la base des produits utilisés. Elle fait partie du régime méditerranéen qui en a fait sa base.

On trouve tous les légumes de saison, chou vert, navet, poivrons, aubergines, artichauts, toutes les légumineuses, les pois à partir de fèves, de lentilles et les haricots, tous les produits de la mer, en particulier l'Adriatique ainsi que pâtes faites maison servies avec différentes sauces, seules ou combinées avec des légumes ou du poisson.

Le plat le plus typique est l'« *orecchiette* à la sauce de viande de cheval », la recette est maintenant largement répandue dans tous les livres de cuisine, mais ils sont moins connus que les « *orecchiette* avec des feuilles de navet », la « *chicorée* avec la purée aux haricots », et ceux qui relient la zone de la Méditerranée, tels que les « *cavatelli* aux moules » ou le « *riz au four* ».

La Basilicate

La viande

est largement utilisée, en particulier le porc, le sanglier et l'agneau. Parmi les plats traditionnels, il y a la « raffanata », une sorte d'omelette avec du raifort et des pommes de terre ; la « *ciaudedda* », un ragoût fait d'artichauts, pommes de terre, fèves et pancetta ; et le « baccalà alla Lucana », un des rares plats de poisson de la région. Les desserts comprennent le « *tarallo dolce* » avec un glaçage de sucre et parfumé à l'anis et les « *calzoncelli* », pâtisseries frites remplies d'une crème de marrons et chocolat.

La Sardaigne

La cuisine de la Sardaigne est basée sur la diète méditerranéenne, donc les fruits de mer et les fromages sardes sont très utilisés dans la préparation des plats. Le pecorino sarde est mondialement connu, fait avec du lait entier de brebis et conservant les arômes des herbes broutées non polluées. Il a une forme cylindrique et dépasse rarement les 3 kg. C'est un excellent fromage de table, bien que sa polyvalence permette aussi de le déguster rôti ou râpé. Sans oublier la ricotta au goût très doux, qui est souvent mélangée à d'autres aliments goûteux (sucre, épinards...). La ricotta fait partie des ingrédients de très nombreuses préparations sardes et italiennes. La cuisine est fortement basée sur la pêche, notamment le thon rouge, le cœur de thon, le musciame (filet de poisson séché), sans parler du « cascà », un couscous de son avec des légumes, originaire du peuple tabarchin « il tabarchino » (dialecte parlé en Sardaigne). Le golfe d'Orosei est la porte d'entrée du Barbagie dans le cœur de l'île, où la cuisine provient d'une tradition antique pastorale et rurale, notamment pour la stufata de mouton, le pain, le pain *carasau* et ses variantes, le *guttiau* (chauffée au four avec de l'huile d'olive et du sel). Le pain *carasau* est un pain unique, il a la forme d'un disque mince très croquant, obtenu par la double cuisson dans le four.

La Sicile

La cuisine sicilienne est étroitement liée à la fois aux événements historiques et culturels en Sicile, ainsi qu'à la vie religieuse et spirituelle de l'île. Au cours des siècles, les différentes civilisations qui se sont succédé dans cette île : ont laissé d'importantes traces de leur passage et la cuisine sicilienne en est ressortie colorée, épicée, fastueuse et étroitement liée aux vicissitudes historiques, culturelles et religieuses de tous ces peuples.

De la civilisation grecque, il reste surtout la cuisson grillée, l'utilisation de l'origan, des olives et l'utilisation diffuse de légumes comme l'aubergine, la reine de la cuisine sicilienne. Les Arabes, peuple d'agriculteurs, introduisirent en Sicile la culture de la canne à sucre, du riz et des agrumes. L'influence arabe se retrouve principalement dans la pâtisserie. La *cassate*, un dessert typique de Sicile, doit son nom au mot arabe « *quasar* » (casserole) qui indique le moule rond que l'on utilise pour la préparer. Le terme *massepain* également dérive de l'arabe « *martaban* ».

Les habitudes alimentaires des délicatesses de la Magna Grecia, les chefs français des familles nobles, les influences arabes, les abats cuits dans la rue venant des origines juives, l'ensemble contribue à une cuisine variée et raffinée.

Dans la cuisine sicilienne, on utilise uniquement l'huile d'olive extra vierge, à la fois pour la cuisson et l'assaisonnement. Le beurre est très peu utilisé, le suif est utilisé uniquement pour adoucir la pâte pour les confiseries.

Les principaux ingrédients sont principalement les légumes, les produits de la pêche (poissons, mollusques et crustacés). La viande est rarement utilisée, et principalement sous forme d'abats. Le poisson est traditionnellement présent dans les restaurants siciliens, servi frais, parfumé à l'huile d'olive, ail, câpres, olives, chapelure et orange.

Les plats sont complétés par les herbes qui poussent en abondance : le basilic, le persil, feuilles de menthe, laurier, origan, romarin, sauge, oignons sauvages, graines de fenouil et le fenouil, noix