

Le vignoble Italien

des Marches

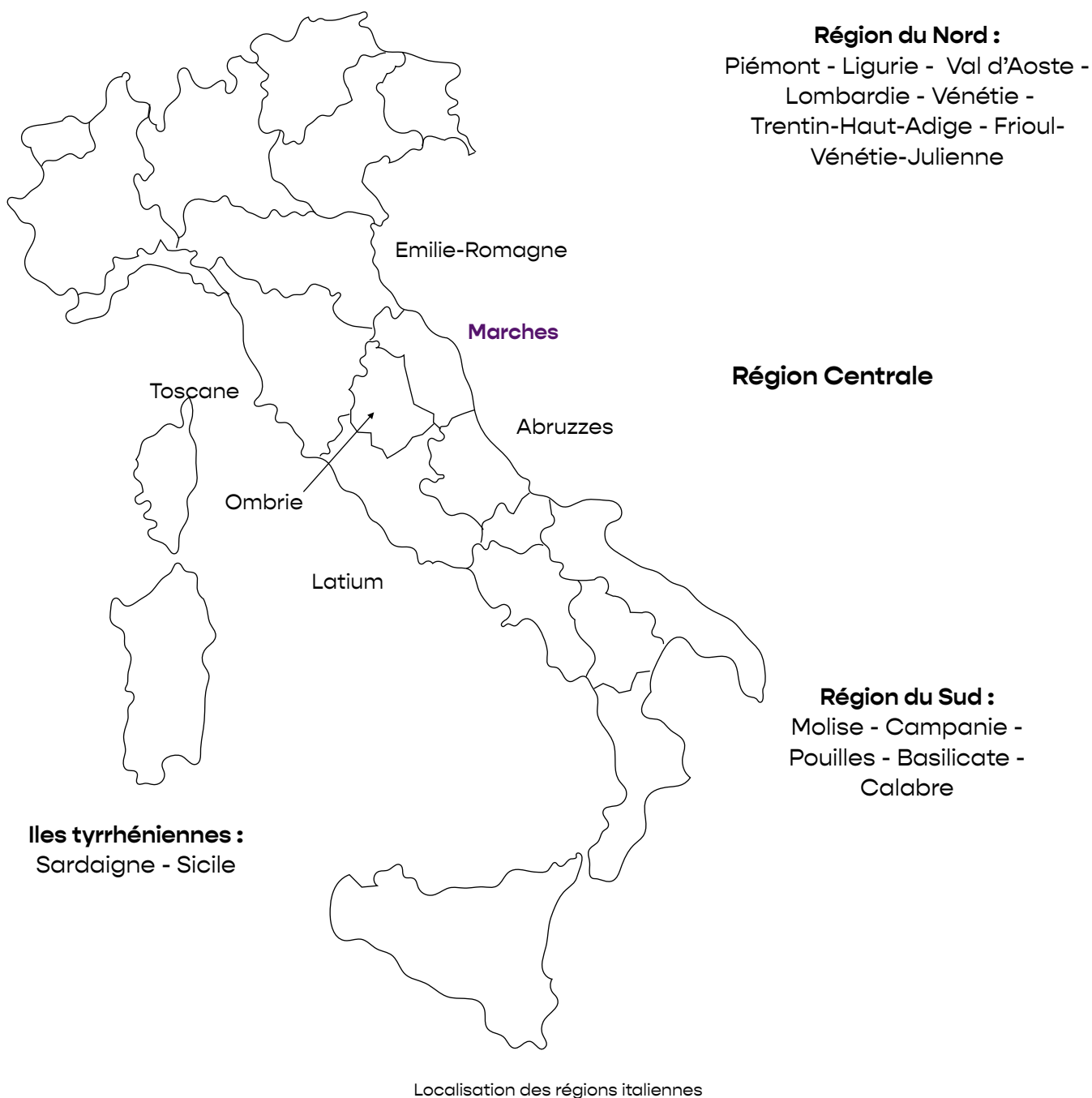


Introduction

Nous allons dans ce cours découvrir une région viticole moins bien connue que ses voisines alors que ce vignoble mérite lui aussi le détour. L'Italie n'a pas fini de nous surprendre avec sa richesse en cépages, en type de vins, en gastronomie et en histoire. Verdicchio, lacrima, sangiovese, Ancone, Urbino, Cavour, les états pontificaux, les Borgia, les franciscains, la mer adriatique et les Appenins sont au programme de ce cours.

I. Localisation

La région des Marches se situe en Italie centrale, au niveau du « mollet » de la botte italienne, du côté de la mer Adriatique, entre l'Emilie-Romagne au nord, les Abruzzes au sud et la Toscane et l'Ombrie au Sud. La région a une forme allongée comprise entre les Appenins à gauche et la mer Adriatique à droite.



La capitale régionale des Marches est Ancône qui est située sur le bord de l'Adriatique. Les autres villes importantes sont Urbino, San Léo, Camerino , Ascoli Piceno et Macerata.



Les provinces de la région des Marches
Sources : <https://en.wikipedia.org/wiki/Biancame>

Dans la région centrale de l'Italie, la Toscane est la plus réputée pour ses vins. La présence de Rome et de Florence ont exercé une forte influence sur la région des Marches au cours de l'histoire et encore actuellement. Le grand cépage de la région centrale est le sangiovese avec le Chianti comme référence française. Dans les Marches on retrouve le sangiovese, mais la région est plus connue pour ses blancs à base de verdicchio ou de montepulciano. Le vignoble couvre 16 745 ha dont 10 400 ha en DOP (70% blancs). Il y a 3 DOCGG, 11 DOP.

Histoire de la région des Marches

Antiquité et période médiévale

Ancône qui se situe en face de la Croatie, a été fondé par les Grecs au IV^e siècle av.J.C. Les Romains vont rapidement récupérer la région ! La vigne se développe durant l'Antiquité.

Durant la période médiévale, les Ostrogoths s'installent sur ce secteur. Les excursions peu amicales des Sarrazins au IX^e siècle induisent la création de forteresses, villes et villages fortifiés sur les hauteurs. Cela donne un charme particulier à cette région.

Les affrontements des Gibelins et des Guelfes, liés aux tensions entre la papauté et l'Empire, et le développement des communautés de l'ordre de Saint François d'Assise sont les marqueurs importants de cette période. La position géographique des Marches au bord de l'Adriatique a permis des influences culturelles d'origine orientale, byzantine et lombarde. On trouve également des influences vénitiennes et d'Emilie Romagne. Urbino va jouer un rôle important durant le Moyen-Age.

Renaissance

A la Renaissance, Ancône devient une république maritime prospère réalisant du commerce avec l'Orient. Les Borgia vont jouer un rôle important sur la région des Marches. Alexandre VI, devenu pape en 1492 va placer ses enfants (..) à des places stratégiques afin de sécuriser son pouvoir. Son oncle Calixte III l'avait auparavant nommé cardinal à 25 ans ! César Borgia, fils d'Alexandre VI, d'abord cardinal, va quitter les ordres pour devenir Duc du Valentinois et n'aura de cesse d'agrandir la puissance de sa famille. En 1502, il prend le pouvoir au duc d'Urbino, avec la complicité de son père. La mort de ce dernier sonnera le début de son déclin.



Une famille sacrée ou une sacrée famille ?

à gauche, l'oncle Calixte III (pape de 1455 à 1458), au centre le père, Alexandre VI (pape de 1492 à 1503) et à droite, le fils César Borgia, cardinal puis Duc.

Sources documents : Wikipedia : Calixte III Portrait peint par [Sano di Pietro](#) en 1455. [Pinacothèque nationale de Sienne](#). Alexandre VI Portrait peint par [Pedro Berruguete](#). Vers 1492. [Musées du Vatican](#). Portrait de Cesare Borgia, duc de Valentinois.

Les Marches seront englobées dans les états pontificaux du XVI^e au XIX^e siècle.

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. 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 ses 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.



Vue du Port d'Ancône de Barnaba Mariotti, pinacothèque Podesti d'Ancône, 1850
Source document : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Anc%C3%B4ne>

Epoque 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 1532, la ville d'Ancône est incorporée dans les états pontificaux sous le pape Clément VII qui la déclare port franc (c'est à dire exemptée de taxes douanières). Cela va permettre un développement de son activité commerciale.

Les rivalités entre les puissances

La communauté juive dans les Marches

Les juifs sont présents à Ancône depuis le XII^e siècle. C'est une des plus anciennes communautés juives d'Italie. Expulsés d'Espagne, de Sicile et du royaume de Naples, ils sont attirés localement par les possibilités offertes par le commerce, mais également la facilité de pouvoir fuir par la mer en cas de persécution. Les activités professionnelles des juifs, d'abord limité aux questions financières se diversifièrent au XVI^e siècle, notamment dans les secteurs de la soie, des métaux, du vin et de la médecine.

Les juifs furent contraints par différents bulles papales entre 1555 et 1569 de se rassembler dans quatre villes : Ancône, Urbino, Pesaro et Senigallia. Une vie juive intense se maintint dans ses villes jusqu'à la Shoah.



La ville d'Urbino, un des pôles culturels majeurs de la renaissance Italienne

Source document : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Urbino>

Epoque 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. En 1848, la révolte éclate. 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 par 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.

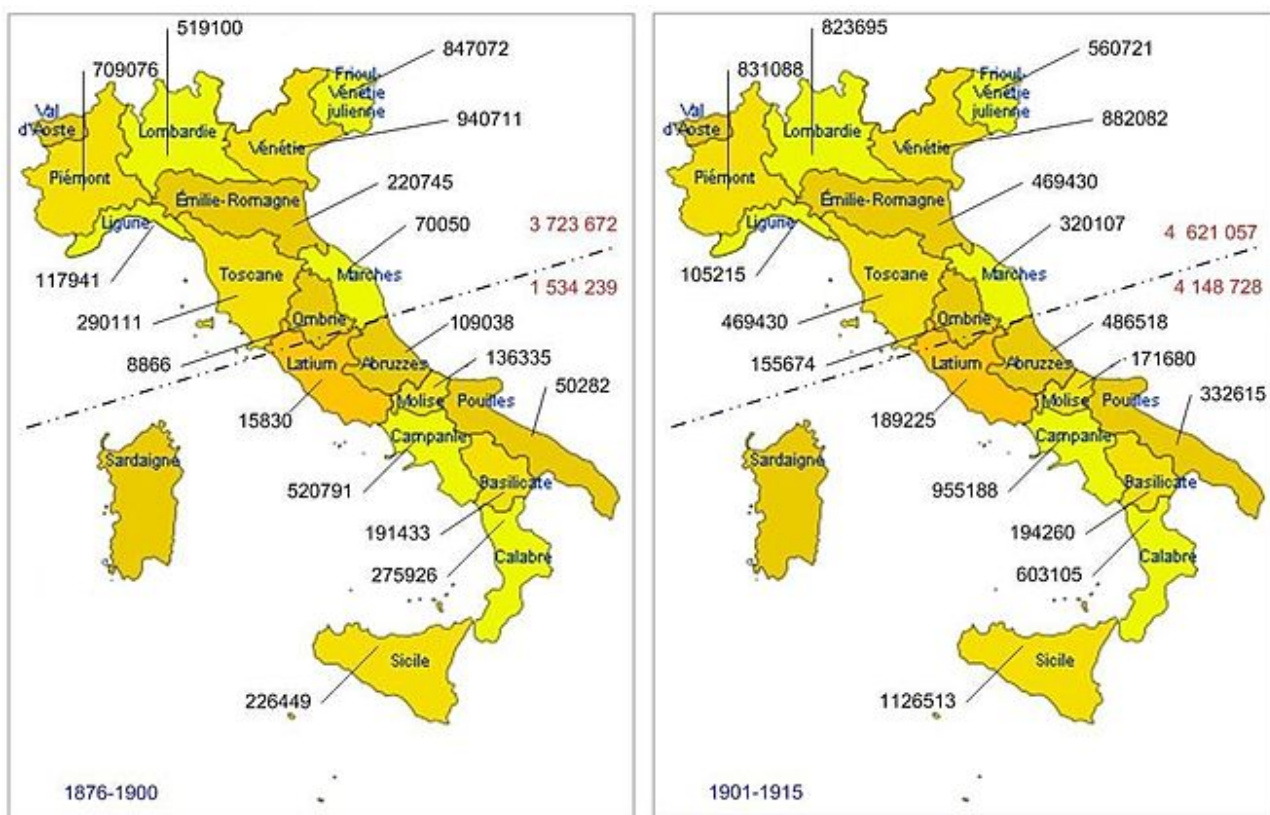
En 1858, le Comte de Cavour réussira à convaincre Napoléon III de soutenir les Italiens contre l'Autriche. En 1860, Garibaldi s'emparera du royaume de Naples et de la Sicile et se ralliera au Piémont. En 1861, le royaume d'Italie fût proclamé. Pour se payer, Napoléon III trahira son allié piémontais 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 échelas (*spani*). Il introduisit de nouvelles techniques de vinification et, surtout, fit du nebbiolo le cépage principal du Barolo. la région des Marches tardera à innover.

• Époque actuelle

En Italie, le phylloxéra touchera le vignoble une vingtaine d'années après la France déstabilisera moins l'économie car les agriculteurs ne faisaient pas de la monoculture comme en France. Grâce aux nouveaux chemins de fer, les négociants français vont rechercher très activement du vin. Pour répondre à cette forte demande, les viticulteurs italiens, 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. La région des Marches ne sera pas épargnée par l'exode rural.



Les émigrations italiennes entre 1876 et 1915
Sources : https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89migration_italienne

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. Les vins de Marches, ne sont pas des vins qui ont eu un fort développement à l'export. Le renouveau de cette région est plus récent.

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 première appellation D.O.C. sera reconnue en 1966. En 1992, l'*Indicazione geografica tipica (IGT)*, est créée pour tenter de rendre compte du grand succès des super toscans..

Economie

La ville d'Ancône compte 102 000 habitants et la région 1,5 million.

Les Marches ont eu une activité agricole intensive jusqu'à dans les années 1970. 25% de la population travaillait dans le secteur agricole, malgré un exode rural très prononcé. A partir des années 1970, le petit artisanat s'est transformé pour donner de plus en plus d'entreprises de tailles moyennes ou importantes dans le cuir et les chaussures dans les provinces de Macerata et Ascoli Piceno. Du côté de Pesaro, c'est l'industrie du meuble qui a pris de l'ampleur alors que vers Ancône on trouve des instruments de musique et l'industrie mécanique (chantier naval, industrie pétrochimique). La pêche industrielle joue un rôle important dans les villes portuaires. Urbino est une grande ville universitaire.

La viticulture ne domine pas cette région qui ne contient que 16 000 hectares de vignes en appellation.

Géographie

La région des Marches est délimitée par la Romagne au nord, l'Ombrie et la Toscane à l'Ouest et les Abruzzes au sud.

La géographie naturelle est la dorsale des Appenins à l'ouest et la mer Adriatique à l'est. On y trouve de nombreux cours d'eau qui descendent directement des Appenins vers la mer Adriatique. Il y a 160 km de littoral et plus de la majeure partie du territoire est couvert de montagne et de collines. La région comprend quatre parcs régionaux et six réserves naturelles.

Les Marches ont un climat subtropical humide chaud sans saison sèche. La température moyenne est de 14,3°C. La pluviométrie moyenne est de 683 mm.

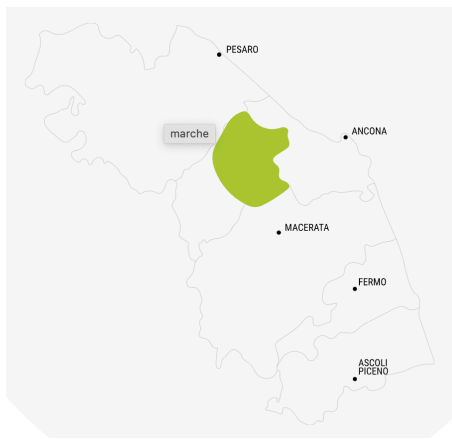
Les appellations du vignoble des Marches

Il y a 4 DOGC et 12 DOC dans le vignoble des Marches, on trouve également l'IGT marche. Elles sont réparties dans presque toute l'aire entre les appenins et la côte.

Les plus réputés sont les 4 DOGC qui mettent en avant le verdicchio, le montepulciano et le vernaccia nera. Les types de vins produits sont variés. On trouve des vins blancs ou rouges passito ou spumante, ainsi que des vins rouges, rosés et blancs secs.

Voici quelques une de ses AOC ainsi que leur localisation.

Les schémas et les chiffres sont en grande partie issus du site de l'institut marchigiano di tutela vini : <https://imtdoc.it/>



DOCG Castelli di Jesi verdicchio riserva : 2762 ha

Production maximal : 10 tonnes /ha

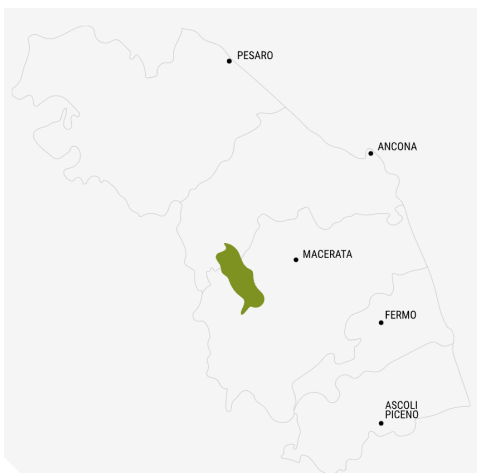
Au minimum 85% de verdicchio, le reste en cépages blancs autorisés dans la région des Marches. Le vieillissement doit être au minimum de 18 mois dont 6 mois en bouteille.

Les verdicchio riserva sont à la fois vifs, amples et aromatiques souvent floraux.

Il est conseillé de les boire dans les 3 à 5 ans.

Association : les poissons et des entrées variées.

En DOC, l'appellation porte le nom de Castelli di Jesi verdicchio. Le cahier des charges est plus souple que le riserva qui est en DOCG.



DOCG Verdicchio di Matelica riserva : 300 ha

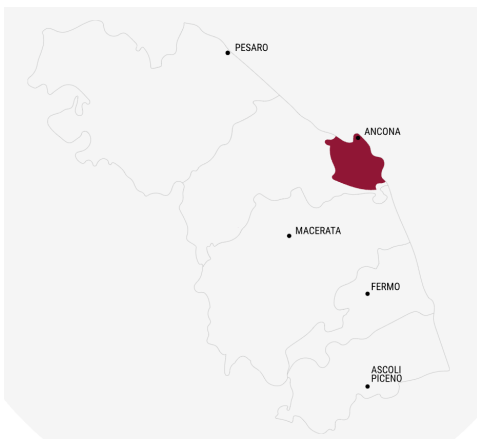
Production maximal : 9,5 tonnes /ha

Au minimum 85% de verdicchio, le reste en cépages blancs autorisés dans la région des Marches. Le vieillissement doit être au minimum de 18 mois. Il est conseillé de les boire dans les 3 à 5 ans.

Les verdicchio di matelica riserva présentent des arômes de pommes, d'ananas, d'amande et de fleurs d'aubépine.

Association : Entrées à base de poissons et de viandes blanches.

Idem ici , on trouve également une version en DOC qui peut être en blanc sec, en mention classico, classico supérieur, passifs ou spumante.



DOCG Conero riserva : 350 ha

Production maximal : 9 tonnes /ha

Montepulciano min 85%, Sangiovese max 15%

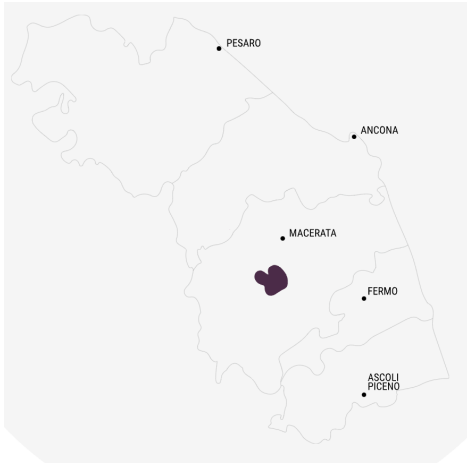
Elevage minimal : 12 mois

Association : Patés et terrines , gibier à plumes, sanglier en ragoût et viande rouges braisées.

Durée de conservation recommandés max : 5/6 ans

couleur : rouge rubis souvent intense. Nez bien ouvert sur des arômes de cassis, de cerise noire, de pruneau, de clou de girofles et de vanille.

En DOC, on trouve également le DOC Rosso Conero dont le cahier des charges est moins restrictif.



DOCG vernaccia serrapetrona : 66 ha

Production maximal : 10 tonnes /ha

Vernaccia nera min 85%, sangiovese, montepulciano ou ciliegiolo ensemble ou séparément : 15% max
vins rouge mousseux atypiques, brut ou doux, subissant un séchage des raisins avant fermentation puis une fermentations en cuve autoclave.

Ce type de vins mousseux était produit localement depuis le 15° siècle.

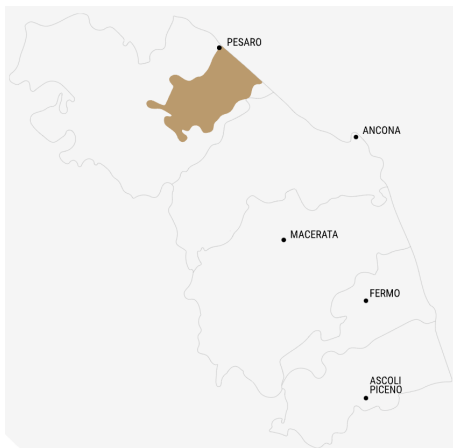
Elevage minimal : 12 mois

température de service : entre 10 et 12°C. Ne pas servir trop froid cela durcit le vin qui est tannique.

Association : Desserts régionaux, tartes aux fruits des bois.

Durée de conservation recommandés max : 2/3 ans

couleur : rouge cerise souvent violacée. Nez bien ouvert sur des arômes de cassis, d'amande, de clou de girofle et de mûres. La bouche est vive, tannique, avec des arômes fruités.



DOC Bianchello del Metauro : 244 ha

Production maximal : 14 tonnes /ha

Bianchello Biancame min 95% Malvasia bianca lunga 5%

Vieux cépage en l'honneur de la bataille de Metauro ou Hannibal fut vaincu.

Vin blanc sec , vin blanc sec de garde, vin spumante ou passito

Température de service : entre 10 et 12°C

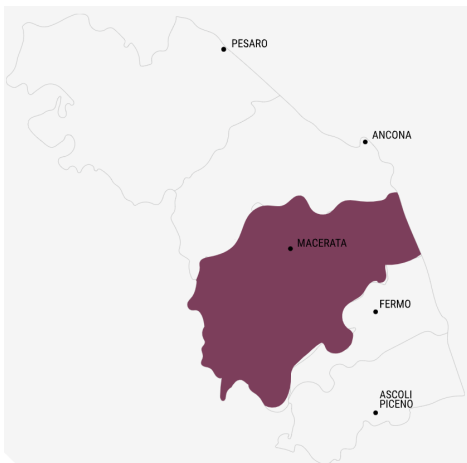
Association :fruits de mers et poissons.

Durée de conservation recommandés max : 2 ans pour les vins blancs secs et spumante.

couleur : jaune paille à reflet vert, limpide et brillant. Odeur assez prononcé de pomme et d'ananas

soutenue par quelques notes florales. Le vin est vif et aromatique.

DOC Colli maceratesi : 244 ha



Production maximal : 13 tonnes /ha

Cépage blancs : Ribona (maceratino, cépage autotchtone ancien apparenté au verdicchio.) min 85%, Pecorino, incrocio Bruni et de nombreux cépages blanc avec un maximum de 15%.

Vin blanc sec , vin blanc sec de garde, vin spumante ou passito

Température de service : entre 10 et 12°C

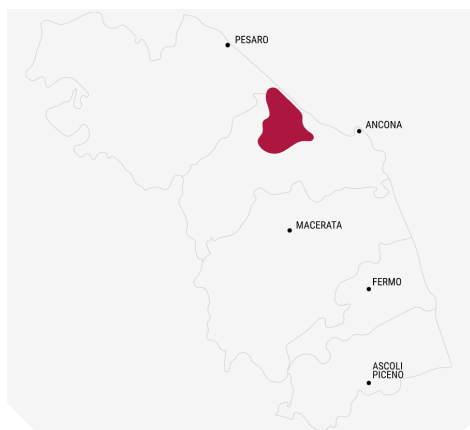
Association : ragoûts aux fruits de mers, poissons rôtis, coquillages, crustacés, seiches et fromages semi-affinés.

Durée de conservation recommandés max : 2 ans pour les vins blancs secs et spumante.

En rouge, il doit contenir au moins 50% de sangiovese

et peut être assemblé à du lacrima, du montepulciano, du merlot ou du cabernet sauvignon. Il est à consommer sur des viandes blanches ou rouges.

DOC Lacrima di Morro d'Alba : 258 ha



Production maximal : 13 ou 10 tonnes/ha (rosso ou superiore)

Cépage rouge : 100% Lacrima

Température de service : entre 13 et 15°C

Durée minimal d'élevage 9 mois pour le superpose

Association : vin à consommer jeune sur des tagliatelles, la volaille, le lapin rôti et le porc grillé.

Durée de conservation recommandé max : 3 ans

Couleur rouge violace soutenue. Odeur très prononcée de violette et de rose ainsi que de cassis, d'amande, de fraise et framboise. En bouche, il est plus ou moins tannique et très fruité.



La modernisation du vignoble des marches, le nouveau chai

Source photo : <https://artedelvino.fr/selezione/azienda-la-staffa/>

Nom	App.	Couleur	Cépages dominants	Type de vins	Région de production
Verdicchio di castelli di Jesi	DOC	Blanc	verdicchio	bianca, classico, classico superiore, passito, spumante	Autour de Jesi
Verdicchio di castelli di Jesi riserva	DOGC	Blanc	verdicchio	bianca secco	Autour de Jesi
Verdicchio di Matelica	DOC	Blanc	verdicchio	bianca secco	Colline ouest Macerata
Verdicchio di Matelica riserva	DOGC	Blanc	verdicchio	bianca secco	Colline ouest Macerata
Rosso Conero	DOC	Rouge	Montepulciano	rosso secco	Autour d'Ancône
Conero riserva	DOGC	Rouge	Montepulciano	rosso secco	Autour d'Ancône
Serrapetrona	DOC	Rouge	Vernaccia nera	rosso spumante	Sous macerata
Vernaccia Serrapetrona	DOGC	Rouge	Vernaccia nera	rosso secco	Sous macerata
Colli maceratesi	DOC	Rouge et blanc	Blanc : Ribona Rouge : 50% sangiovese mini	Blanc : superiore, passito, spumante Rouge : sec	Toute la province de Macerata
Bianchello del Metauro	DOC	Blanc	Bianchello bianchame	superiore, passito, spumante	Grande région autour de Pesaro
Colli pesari	DOC	Rouge, rosé et blanc	nombreux cépages mais trebbiano et bianchame peuvent être accolé au nom de la DOC. Pinot noir et sangiovese donnent autres dénominations	Blanc : secco, spumante Rosso et rosato	Large région derrière Pesaro
Esino	DOC	Rouge et blanc	blanc : verdicchio (max 50%) rouge : Sangiovese et montepulciano	Rosso , Bianco	Couvre toute la province d'Ancône.
I terreni di san Severino	DOC	Rouge	Vernaccia nera, montepulciano	Rosso, rosso superiore, passito, Moro	Accolé à l'ouest de Macerata
Lacrime di morro d'Alba	DOC	Rouge	Lacrime	Rosso, rosso superiore, passito	Une partie de la province d'Ancône.
Pergola	DOC	Rouge	Aleatico	Rosso, novello (nouveau), passito	A l'ouest d'Ancône.
San Ginesio	DOC	Rouge	Sangiovese minimum 50%	Rosso, spumante	En dessous de Macerata

Les cépages du vignoble des marches

Le verdicchio : C'est un cépage blanc typique de la région des Marches. Il serait originaire de la Vénétie. Il apprécie les sols plutôt légers (sablonneux) et calcaire.

Le verdicchio donne des vins légers et vifs, peu aromatiques quand les rendements sont élevés. Cultivé avec des rendements faibles puis vinifié et élevé avec adresse, il peut donner des vins amples, assez aromatiques supportant l'élevage sous bois. Son amertume est souvent affirmée. Ses arômes varient de la pomme verte, aux agrumes, à la banane, à la fleur de sureau et au miel selon son état de maturité. IL est souvent long en bouche et floral.



Il peut servir à faire des vins vifs, des vins ronds, des vins mousseux ou des vins passito (ramassé en surmaturité). Le potentiel de garde varie selon le mode de production à la vigne et au chai, mais on consommera rapidement le verdicchio des cuvées classiques, et on pourra conserver quelques années les grandes cuvées.

Deux appellations mettent à l'honneur ce cépage qui doit au moins représenter 85% de l'encépagement :

- Verdicchio dei Castelli di Jesi (couvre la plus grande aire)
- Verdicchio di Matelica

Tentation d'arrachage du verddichio ?

Ce cépage a failli être remplacé par le trebbiano (l'ugni blanc que l'on connaît bien à Cognac et qui est destiné là-bas à des vins de distillation) après la crise phylloxérique. En effet, l'uni blanc est un cépage rustique, bien résistant aux maladies et gros producteur. Il avait tout pour plaire entre 1900 et 1985. Les verdicchio étaient eux encore cultivés dans les arbres et donnaient des vins peu concentrés et les techniques de vinification étaient peu tournées vers la qualité.

Bianchello Biancame : Cépage de la région des Marches et d'Emilie-Romagne présents dans les appellations Bianchello del Metauro (Marches) et Colli di Rimini (Emilie-Romagne). Dans les Marches, on le trouve principalement dans les provinces d'Ancône, d'Ascoli-Piceno, Pesaro-Urbino. C'est un cépage qui donne des vins assez vifs, présentant des arômes d'ananas, de pomme et de fleurs.

Pecorino



Le pecorino est un cépage blanc des Marches, des Abruzzes, de la Toscane, de l'Ombrie et du Latium. Ce serait un vieux cépage originaire des Marches. Il est naturellement résistant au mildiou et l'oïdium.

Montepulciano

Le montepulciano est présent en Italie centrale, en particulier en Toscane dans les Marches et en Abruzzes.



Il donne des vins de qualité, corsé, charnu, rond à charpenté ou le fruit noir domine accompagné de notes de poivre, de terre et de truffes. Sa couleur est souvent rouge bien violacée dans la jeunesse. Le vieillissement lui réussit.

La durée de garde varie de 4 à 10 ans selon le mode de production et d'élevage.

Il s'associe bien avec des pâtes avec une base de tomate, avec de la viande rouge ou blanche rôtie ou grillée. Plus le vin sera structuré et âgé, plus on pourra proposer des viandes avec des goûts affirmés comme le gibier.

Sangiovese



C'est le grand cépage de la Toscane qui c'est ensuite diffusé à d'autres régions d'Italie. Il porte le nom de nielluccio en Corse et Brunello en Toscane méridionale. C'est le cépage rouge le plus répandu en Italie. Son nom signifie sang de Jupiter. Il donne des vins de couleur rouge cerise, peu soutenue, à la forte personnalité, à la fois aromatique et délicat. Les parfums sont riches. Ils présentent de arômes de réglisse, de figues, de mûres, de framboises et d'abricots, mais aussi d'épices, de violette, de cuir, de tabac, de truffe. Les tanins sont plus ou moins fins, l'amertume plus ou moins prononcée.

La cuisine italienne à base de tomate et d'huile d'olive lui convient bien ainsi que les 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.

Vernaccia nera

Cépage des Marches, que l'on trouve aussi en Ombrie. Il a une couleur rouge cerise souvent violacée. Son nez est souvent expressif, présentant des arômes de cassis, d'amande, de clou de girofle et de mûres. La bouche est vive, tannique, avec des arômes fruités.

Lacrima

C'est un cépage ancien natif des Marches très typé. Depuis 20 ans, il a été redécouvert et a été replanté dans les Marches, mais également en Romagne, en Toscane et dans les Pouilles. Il est très aromatique avec sa note caractéristique de violette, de rose et ses arômes de fruits rouges. En général, il plait ou au moins intrigue. La version passito est à découvrir.

Toutes les photos des cépages proviennent de wikipedia. il suffit d'indiquer le nom du cépages + wikipedia pour les trouver.



Vignes dans les marches
<https://artedelvino.fr/selezione/azienda-la-staffa/>



Gastronomie de la région des Marches

La cuisine des Marches est riche de la proximité de la mer et de la montagne comme dans de nombreuses régions italiennes. De plus son ouverture vers la mer Adriatique favorise l'introduction des cuisines byzantines et orientales.

Les fromages à base de lait de brebis sont répandus. le pécorino marchigiano, le Pecorino de Monts Sibyllins, le ravaggiolo, le Slattato, le Cacio a forma di limone ou la casciotta d'Urbino.

Les charcuteries : salame di Fabriano, salamini alla cacciatora, jambon de pays, ciauscolo, lonza, lonzino, jambon de Carpegna, ciarimbolo, coppa marchigiana, mazzafegato, galantina, migliaccio, saucisson de chèvre (salame di pecora), jambon aromatisé del Montefeltro, salame soppressato lardellato e di Frattula, salsiccia di fegato, Ciauscolo

Charcuterie et fromages sont souvent accompagnée de la crescita, une sorte de foccacia. La pizza di pasqua garnie d'oeufs et de fromage, qui ressemble plus à un panettone qu'à une pizza, fait office d'antipasto lors des déjeuners pendant les fêtes de Pâques.

Les Olives Ascolana qui sont farcies et frites, sont originaires d'Ascoli Piceno.

Des pâtes : Lasagne, Maccheroncini di Campofilone, Maltagliati, Pappardelle, Tortelli di San Leo et Vincisgrassi

Les cannelloni seraient également originaires des Marches.

Des soupes : minestrone d'Ancone et d'Ascoli. La bruschetta et la panzanella. Les Passatelli sont des pâtes fabriquées à base de chapelure, d'oeuf et de parmesan râpé. Les passatelli sont originaires d'Urbino et de Pesaro et sont dégustées également en Emilie-Romagne et en Ombrie.



La cuisine des marches sources photos : Wikipedia

Les domaines des vins dégustés

Pour les vins italiens, je me sers chez arte del vino depuis plusieurs années. Christophe Gillon est spécialisé dans les vins italiens et sa sélection est très satisfaisante. Les producteurs sont en général en bio ou attentif à l'environnement et ce sont souvent de petites structures. Le site est réservé au professionnel, mais je peux vous procurer des vins qui vous auront plu ou vous poussée également vous rendre sur place lors de vos prochaines vacances. Pensez à réserver pour avoir un meilleur accueil et être sur de les trouver !

- <https://artedelvino.fr/selection/azienda-la-staffa/>
- <https://artedelvino.fr/selection/azienda-san-filippo/>
- <https://artedelvino.fr/selection/la-calcinara/>
- <https://artedelvino.fr/selection/azienda-luigi-giusti/>



Sources images : <https://artedelvino.fr/selection/>
A vous à la dégustation de retrouver qui est qui à travers leurs vins !

Bibliographie

- I vini d'Italia le guide de l'espresso 2007 et 2013
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette 2001
- Une histoire mondiale du vin de Hugh Johnson edition hachette 1990
- Le vin André Dominé Editions place de la victoire 2003
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1995

Internet

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Marches#:~:text=La%20r%C3%A9gion%20des%20Marches%20se,et%20les%20Abruzzes%20au%20Sud>.
- <http://efow.eu/nos-membres/federdoc-italie/#:~:text=La%20FEDERDOC%20est%20l'unique,et%20les%20commer%C3%A7ants%20du%20secteur>.
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Alexandre_VI
- https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9sar_Borgia
- <https://www.italie-infos.fr/histoire-regions/marches.htm#:~:text=D%C3%A8s%20969%20existaient%20plusieurs%20C2%AB%20marches,qui%20habitaient%20dans%20des%20grottes>.
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Urbino>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Anc%C3%B4ne>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Port_franc
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_des_Juifs_%C3%A0_Anc%C3%B4ne#:~:text=Les%20Juifs%20d'Anc%C3%B4ne%20sont,des%20fourrures%20avec%20le%20Levant.
- <https://jguideeurope.org/fr/region/italie/marches/jesi/>
- <https://jguideeurope.org/fr/region/italie/marches/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_des_Juifs_en_Italie
- <https://www.universalis.fr/encyclopedie/marches-italie/#:~:text=Depuis%20la%20fin%20des%20ann%C3%A9es,petites%20et%20en%20moyennes%20entreprises>.
- <https://www.tresor.economie.gouv.fr/Articles/1eed6b75-9240-413c-b4c7-f109e1cd95cf/files/c1ee6c36-ffa8-4145-827e-08c2cb374813>
- <https://www.licata.be/fr/info-sur-les-vins/cepapes/verdicchio/118/>
- <https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/vernaccia-di-serrapetrona-doc>
- <https://imtdoc.it/vino/vernaccia-serrapetrona/>
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Biancame>
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Verdicchio>
- <https://www.winetourism.com/wine-appellation/colli-maceratesi/>
- <https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/colli-pesaresi-doc?page=6>
- <https://guideduvin.wein.plus/wine-regions/esino-doc?page=51>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Lacrima_\(grape\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Lacrima_(grape))

- <https://www.italyabroad.com/grapes/lacrima>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Montepulciano_\(grape\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Montepulciano_(grape))
- <https://www.licata.be/fr/info-sur-les-vins/cepages/montepulciano/64/>
- <http://lescepages.free.fr/montepulciano.html>
- <https://www.licata.be/fr/info-sur-les-vins/cepages/sangiovese/100/>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Vernaccia_Nera
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89migration_italienne
- <https://planificateur.a-contresens.net/europe/italie/marches/3174004.html>
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pecorino_\(c%C3%A9page\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pecorino_(c%C3%A9page))
- <https://www.italie-blog.com/gastronomie/cuisine-des-marches/>

Vidéos et podcasts :

- <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/la-marche-de-l-histoire/les-borgia-6761919>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/9/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/10/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/11/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/25/>
- https://www.youtube.com/watch?v=zWn_3mn4fbE
- <https://www.youtube.com/watch?v=TZYEh0nnE90>
- <https://www.youtube.com/watch?v=iu3vEHcjXJ0>