

Les vins d'Italie

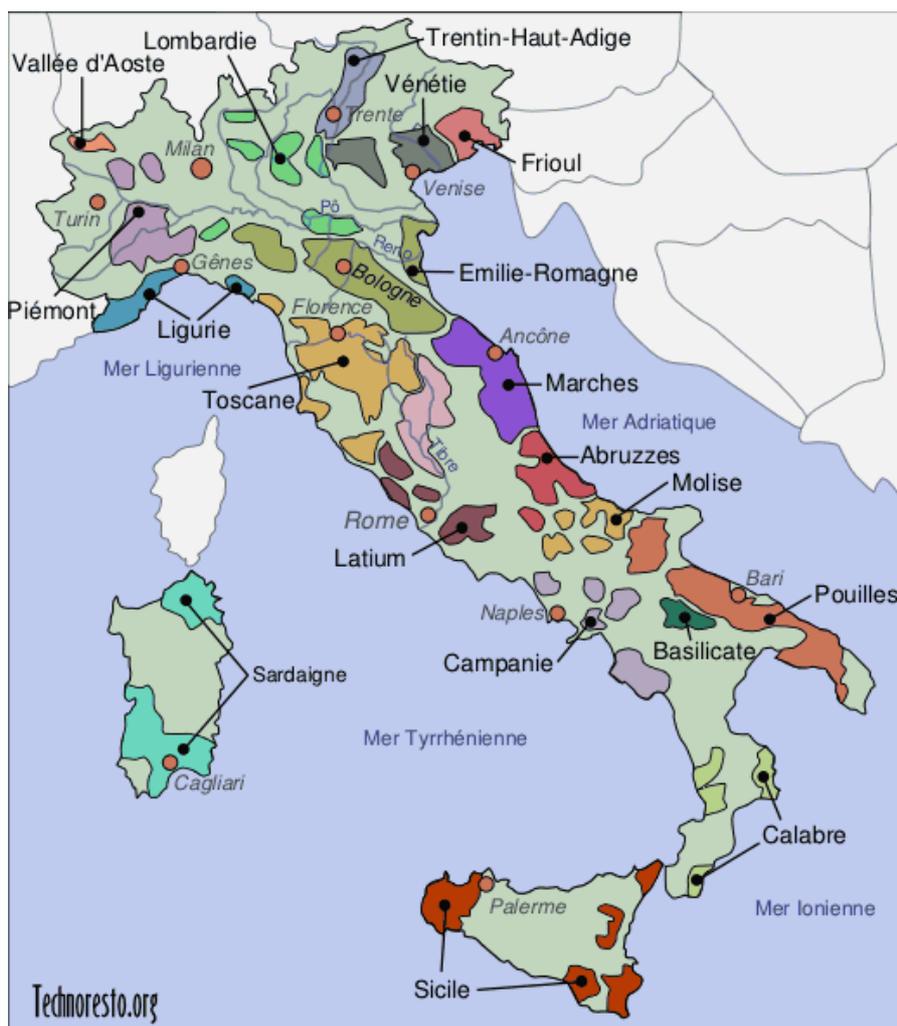


Figure 1 : les principales régions de production.

Historique

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Etrusque, les Grecs n'ont fait qu'améliorer et modifier l'encépagement, ils ont appelé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produit. Les Romains ont également implanté de nombreux vignobles en Europe, laissant ainsi un témoignage indélébile de leur invasion. Aujourd'hui l'Italie est le plus important producteur de vin au monde en terme de quantité, mais ne rivalise pas avec la France en terme de qualité. La mise en place d'une première législation sur l'organisation des appellations en 1963, à l'instar des A.O.C. françaises, a davantage favorisé le développement quantitatif que qualitatif; l'Italie produisait de nombreux vins de pays et le Chianti était devenu la boisson nationale, seuls quelques grands crus exceptionnels arrivaient à sortir la tête de cette océan de vin. Dans les années 90, la consommation a radicalement chuté, ce qui a bouleversé le paysage viticole, une nouvelle organisation des appellations a été mise en place (loi Goria) et le vignoble est maintenant dans une démarche qualitative, un peu à l'instar de notre vignoble languedocien.

Climat

Il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, très chaud et sec. Au sud et en Sicile, l'eau se fait parfois rare ce qui a tendance à provoquer un stress hydrique sur la plante. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est dans cette dernière que se trouveront les meilleurs produits.

Cépages

L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins modestes, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent de véritables grands crus. Le nord de l'Italie a cédé à la mode des cépages internationaux et on y retrouve des cépages comme les cabernets, le chardonnay, le riesling, le merlot.

Les principaux cépages rouges	Les principaux cépages blancs
Italie du nord	
Nebbiolo Barbera Sangiovese	Trebbiano (ugni blanc) Moscato (muscat)
Italie du centre	
Sangiovese Canaïolo	Trebbiano (ugni blanc) Malvasia (malvoisie)
Italie du sud	
Verdeca Bombino Nero Nerello mascalese	Greco Aglianico

Système d'Appellations

L'Italie possède un système d'appellation particulier : une première loi (en 1963) donna naissance aux **D.O.C.** (*Denominazione di Origine Controllata*) et **D.O.C.G.** (*Denominazione di Origine Controllata e garantita*), qui pourrait être l'équivalent de nos A.O.C., mais au lieu de fixer un cahier des charges simple précis sur l'identification des zones de production, des contraintes de conduites, d'encépagement et de vinification, le système d'accès au D.O.C. est complexe et donne lieu à différentes interprétations, ce qui a conduit ce système à reconnaître les produits les plus vendus. L'ensemble a rapidement favorisé une production de masse, si bien que les grands crus portaient la mention vin de table car leur méthode de production atypique les sortaient du cadre réglementaire de la D.O.C.. Face à une situation qui finissait par dégrader fortement l'image du vignoble italien, une nouvelle loi (la loi Goria) a été mise en place en 1992 et une nouvelle appellation naquit : **I.G.T.** (*Indicazioni Geografiche Tipiche*) qui s'intercale entre les vins de table et les D.O.C., mais elle n'eut pas l'effet escompté. Aujourd'hui, on peut résumer le système d'appellation de la façon suivante : chaque région produit du vin (*voir figure 1*), qui peut être vendu selon les mentions suivantes :

- ◆ *Vino de tavola* : équivalent du vin de table français, pas d'indication de provenance
- ◆ *Vino de tavola con indicazione geografica* : vin de table avec un indication de la région d'origine
- ◆ *Vino tipico* : l'équivalent du vin de pays en France
- ◆ **D.O.C.** (Denominazione di Origine Controllata) : équivalent des A.O.C.
- ◆ **D.O.C.G.** (Denominazione di Origine Controllata e garantita) : cahier des charges de production et de conditionnement plus strict que la D.O.C.
- ◆ **I.G.T.** (Indicazioni Geografiche Tipiche) : équivalent des V.Q.P.R.D. français

Appellations

Les appellations italiennes sont plus nombreuses qu'en France, le tableau ci-dessous donne un exemple de l'appellation la plus connue / plus réputée pour chaque région :

Zone	Région	Appellations D.O.C., D.O.C.G*. et couleur
Nord	Piemont	Arneis 🟡, Asti* (mousseux), Moscato d'Asti* 🟡, Barbaresco* 🔴, Barbera 🔴, Barolo* 🔴
Nord	Lombardie	Franciacorta 🟡 (mousseux), Valtellina 🔴
Nord	Ligurie	Cinqueterre 🟡, Dolceaqua 🔴
Nord	Val d'Aoste	Chambave 🔴, Torette 🔴
Nord	Trentin-Haut-Adige	Lagrein 🔴🟡, Alto Adige 🔴🟡
Nord	Vénétie	Bardolino 🔴, Soave 🟡, Prosecco di Conegliano (mousseux)
Nord	Frioul	Izozzo 🟡, Collio 🔴

Centre	Toscane	Chianti* ●, Brunello di Montalcino* ●, Brunello di Montalcino* ●, Carmignano* ●, Vernaccia di san Gimignano ●, Vin Santo (passito, raisins passerillés)
Centre	Ombrie	Orvieto ●, Torgiano* ●
Centre	Latium	Frascati ●
Centre	Emilie–Romagne	Albana di romagna* ●, Lambrusco ● (rouge mousseux)
Centre	Marches	Rosso Conero ●, Rosso Piceno ●
Centre	Abruzzes	Montepuciano d'Abruzzo ●
Sud	Molise	Biferno ● ● ●
Sud	Pouilles	Salice Salentino ●
Sud	Campanie	Greco di tufo ●, Lacryma Christi del Vesuvio ● ● Taurasi* ●
Sud	Basilicate	Anglianico del vulture ●
Sud	Calabre	Ciro rosso ●
Iles	Sicile	Marsala (VDN rouge), Moscato di pantelleria (Muscat)
Iles	Sardaigne	Vernacchia di Oristano ● (oxydé, type Xérès fino)

Caractères des vins

Les vins rouges (vino rosso)

C'est dans le Piémont que l'on rencontrera les meilleurs rouges d'Italie, comme le **Barbaresco** ou le **Barolo** qui est un vin tannique aux arômes de cacao et d'épices. La Toscane apporte aussi de bons vins rouge avec la **D.O.C. Brunello di Montalcino** qui sont des vins aux arômes puissants et complexes. Le **Chianti** est certainement le plus connu des vins rouges italiens, mais la qualité est souvent disparate. Au sud, c'est la région de Pouilles qui offre de bons vins sur l'appellation **Salice Salentino**. Dans l'ensemble ce sont des vins rouges puissants et de garde. Il conviendra de les accorder avec des mets goûteux comme l'osso bucco milanaise ou le saltimbocca.

Température de service : entre 17 et 19°C au maximum.

Les vins blancs secs (vino blanco)

Le vin blanc le plus connu en Italie est le **Soave** provenant de la région de la Vénétie, c'est un vin très sec et peu aromatique qui est au goût des Italiens. On trouve des produits plus complexes dans la région du Latium : le **Frascati** et en Emilie–Romagne avec l'**Albana di Romagna**. A noter aussi le **Greco di Tufo** de Campanie qui est vin original au nez typique et citronné. Dans l'ensemble, l'Italie propose des vins blancs légers, peu aromatiques et très secs, ce qui correspond à la préférence locale. Il sont désaltérants et s'accordent volontiers avec les spécialités italiennes comme les scampi fritti ou le poulet grillé au citron.

Température de service : entre 8 et 10°C.

Les VDN et VDL (ex : moscatel, Marsala)

L'Italie produit de nombreux muscats à base du muscat d'Alexandrie, le meilleur de tous et le plus réputé est certainement le **moscato di pantelleria** qui vient de Sicile. Cette île produit également un autre vin doux naturel rouge connu : le **Marsala**. Il existe en sec, demi-sec et doux mais la qualité entre les différents producteurs se montre très disparate et la consommation de ce type de produit est en forte baisse ces dernières années.

A noter que ce pays produit aussi de nombreux vins issus de la méthode du passerillage (séchage des grappes sur de la paille), le **Vin Santo** de Toscane en est le meilleur exemple et un des meilleurs produit.

Température de service : entre 6 et 7°C.

Les vins mousseux (vino spumante)

On rencontre de nombreux vins mousseux en Italie (une centaine d'appellation au total), la plupart sont fait selon la méthode de la cuve close et n'offrent pas la qualité d'un crémant ou d'un Champagne, le plus connu d'entre eux est la D.O.C. **Asti** (autrefois Asti spumante). Toutefois ils se montrent doux et agréables et s'accompagnent bien des desserts comme le Tiramisu ou les nombreuses gelati. A noter que l'appellation **Franciacorta** est la seule D.O.C.G. et qu'elle respecte l'élaboration selon la méthode traditionnelle sur un assemblage de chardonnay / pinot blanc / pinot noir.

Température de service : entre 6 et 8°C.