

Italie



Histoire

Le vin est présent dans l'ensemble de la « botte » depuis l'Antiquité.

Les **Phéniciens**, les **Etrusques**, les **Grecs** puis les **Romains** à travers leur Empire ont diffusé plus largement la culture de la vigne et du vin dans tout le territoire qu'on appelle aujourd'hui l'Italie et ailleurs en Europe.



L'Italie en bref

Superficie :

+/- 800 000 hectares

Savez-vous que depuis quelques années le vin italien a de peu dépassé le vin français en termes de volume de production, avec un total d'environ 47 à 50 millions d'hectolitre par an selon les millésimes

Exportation

L'Italie exporte environ 50% de sa production.

La majorité des vins exportés (55% du volume) 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.



Climat

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, pour 5 mois en Calabre).





**On peut diviser l'Italie viticole en
4 grandes sous régions géographiques :**

L'Italie Septentrionale :

Val d'Aoste, Piémont, Lombardie, Vénétie,
Trentin Haut Adige, Frioul Vénétie Julienne,
Ligurie, Emilie Romagne.

L'Italie Centrale :

Toscane, Ombrie, Latium, Marche, Abruzzes.

L'Italie Méridionale :

Campanie, Calabre, Molise, Basilicate, Pouilles.

Les îles :

Sicile (et Pantelleria), Sardaigne.

LES PRINCIPAUX VINS ITALIENS PAR RÉGION

gustoditalia.com

Région	Vins Principaux
1 - VAL D'AOSTA	CORINA, FURBI, ROBERTI, DONNAO, FETI ROSSO, FINEF D'ARBER, PETTE ARINE, MÜLLER THURGAU, CHIMARÉ MOSCATO
2 - PIEMONTE	BAROLO, BARBARESCO, BARBERA, DOLCETTO, RUCHE DI CASTAGNOLE D'ASTE, BRACCHETTO D'ACQUA, BRACCHETTO D'ASCA, MALVASIA DI CASTELLANOVO DON BOSCO, GAVI, MOSCATO D'ASTI, ARLI, ARNEIS, FRELUCCI DI CALUSO
3 - LIGURIA	ROSSESE, VERMENTINO, ROSSESE BIANCO, CINQUE TERRE, SCIAÇCHÈ TRÀ, PIÇATO
4 - TOSCANA	ORANTE, BRUNELLO DI MONTALCINO, ROSSO DI MONTALCINO, NOBILE DI MONTepULCIANO, MORELLINO DI CARANO, BOLGHESI, VERMENTINO, VIN SANTO, BOLGHESI, VERACCIA DI SAN GIMIGNANO, BOLGHESI
5 - TRENTO ALTO ADIGE	TERO D'EGG, ROPPALANO, SMARZANO, TRENTO DOC, MÜLLER THURGAU, GEMÜTTSTAMM, MOSCATO GIALLO, PINOT GRIGIO, TRENTO DOC, TRENTO DOC, TRENTO DOC
6 - LOMBARDIA	LAMBRUSCO, BIANCA, ULTERIO PAESE, VITTELIA SUPERIORE, SORCIATO DI VALTELLINA, FRANCACORTA, LUGANA, DI TERZO PAESE, Ottopè Paese
7 - FRIULI VENEZIA GIULIA	COLLIPIERINO, RIBOLLA GIALLA, FRIULANO ROSSO, RIBOLLA GIALLA, FRIULANO, PICOLE
8 - EMILIA ROMAGNA	LAMBRUSCO, SANGIOVESE, COLLI BOLOGNESE, LAMBRUSCO, TREBBIANO DI ROMAGNA, PINOCCILLO, LAMBRUSCO
9 - CAMPANIA	LACRIMA CRISTE, TAVIGNO, AGLIANICO, IPIVINA, PEDICORSO, LACRIMA CRISTE, TRELANGHINA, COCCA DI VOLTE, GRECICO TURO, FIANGO DI AVELLINO, LACRIMA CRISTE
10 - MOLISE	TINELLA, IPIVINO, AGLIANICO, BIFERNO, FALANGHINA, GRECO BIANCO, BIFERNO
11 - MARCHE	LACRIMA DI MORRO D'ALBA, ROSSO PICENO, OFFIDA ROSSO, ROSSO CONERO, PECORINO, PASSERINA, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
12 - LAZIO	CASTELLI ROMANI, FRASCATI, DE TERTI E DEI FI DI MONTEFASCIONE, CASTELLI ROMANI, CASTELLI ROMANI
13 - ABRUZZO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, TREBBIANO D'ABRUZZO, PECORINO, CEFALUO
14 - UMBRIA	MONTEFALCO SAGRANTINO, MONTEFALCO ROSSO, UMBRA ROSSO, TORGIANO ROSSO RISERVA, GRECCHETTO, ORNELLO
15 - CALABRIA	TAURO, DONNICO, TINO, DONNICO, GIACOMO DEL VULTURE, PRIMITIVO
16 - SICILIA	NERO DI SECCA, ZERAGUOLO DI VITTORIA, ETNA, MARSALA, TRILE, NECTA, ETNA, ZIBIBBO, MOSCATO, PASSITO DI PANTALERIA, ETNA
17 - BASILICATA	AGLIANICO DEL VULTURE, PRIMITIVO, GRECO, MOLLISIA, BOMBINO, FIANGO, FALANGHINA DEL VULTURE
18 - PUGLIA	PRIMITIVO DI MANDURIA, NEGROAMARO, CASTEL DEL MONTE, SALICE SALENTINO, MALVASIA, COTE DE MONTI, FIANGO DEL SALENTO
19 - SARDEGNA	CARBONARA, MARRERA, CARBONARO DEL SUSSO, VERMENTINO, MOSCATO, CARBONARO DEL SUSSO, NURAGUL, VERACCIA DI ORISTANO, CARBONARO DEL SUSSO
20 - SARDEGNA	CARBONARA, MARRERA, CARBONARO DEL SUSSO, VERMENTINO, MOSCATO, CARBONARO DEL SUSSO, NURAGUL, VERACCIA DI ORISTANO, CARBONARO DEL SUSSO

Les appellations ?

Législation des appellations

**Vino d'Italia
(VSIQ)**

=

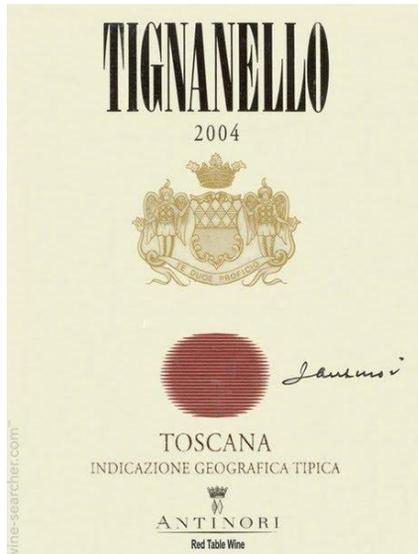
Vin de France

La catégorie des vins sans IG comprend les vins soumis à une législation plus souple.

On y trouve des vins d'entrée de gamme bon marché et de vins assez chers dont les propriétaires refusent législation européenne pour des raisons diverses. Les supers-toscans faisaient partie de cette catégorie.



Un ancien Vino d'Italia



Indication Géographique Typique

=

I.G.P

C'est un label vaste qui peut recouvrir aussi bien des vins sur l'ensemble d'une région ou d'un territoire (**IGT Terre Siciliane** en Sicile, **IGT Irpinia** en Campanie) .

l'IGT permet aussi à des vins nouveaux ou d'exister en dehors des deux appellations majeures que sont la DOCG et la DOC.



Denominazione di Origine Controllata

=

A.O.C ou A.O.P

On estime le nombre actuel à plus
de 300 DOC italiennes.



Denominazione di Origine Controllata e Garantita

=

Super A.O.C

C'est le label de qualité le plus prestigieux
et le plus strict des vins italiens.

Il existe actuellement 74 DOCG italiennes
(juin 2019) cependant c'est un nombre
qui est destiné à croître.





Label de certification biologique au niveau communautaire.

C'est un label européen important pour le pays : de plus en plus de vins certifiés biologiques sont produits en Italie.



Les Cépages ?

Il est impossible de citer tous les cépages présents en Italie (plus de 400).

D'autant plus que des variétés dites autochtones sont sans cesse redécouvertes et font le bonheur des producteurs désirant faire connaître la richesse et l'originalité de leur terroir.

De même, beaucoup de cépages d'origine française (Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Chardonnay, etc) ont été implantés depuis les années 80 dans beaucoup de régions.

Etiquette ?



Glossaire

- **Classico** : site historique classique d'une appellation d'origine.
- **Riserva** : fait allusion à un élevage spécifique dans le domaine.
- **Superiore** : vins DOC soumis à une sélection plus sévère sur le plan de la teneur en alcool, du vieillissement

Metodo classico :
méthode de production de mousseux avec
deuxième fermentation en bouteille

