

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, TRUBBI, ROBERTI, DONNAO FETTER ROSSE, FINEZ D'ARBE PETTE ARPINI, MÜLLER THURGAU CHAMPAGNE MOSCATO
2 - PIEMONTE	BAROLO, BARBARESCO, BARBERA, DOLCETTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE D'ASTE, BRACCHETTO D'ACQUA BRICCHETTO D'ACQUA, MALVASIA DI CASTELLANICO DON BOSCO GAVI, MOSCATO D'ASTI, ARLI ARNEIS, FRELUCCI DI CALUSO
3 - LIGURIA	ROSSESE VERMENTINO, ROSSESE BIANCO CINQUE TERRE SCIAÇCHÈ TRÀ, PIÇATO
4 - TOSCANA	OSANTE, BRUNELLO DI MONTALCINO ROSSO DI MONTALCINO, NOBILE DI MONTEPULCINO MORIELLO DI SCARANO, BOLGHESI VERMENTINO, VIN SANTO BOLGHESI, VERNAZZA DI SAN GIMIGNANO BOLGHESI
5 - TRENTO ALTO ADIGE	TERO D'EGG, ROPPALANO, SMARZANO TRENTO DOC MÜLLER THURGAU, GEMÜTTSTRAMER MOSCATO GIALLO, PINOT GRIGIO TRENTO DOC, TRENTO DOC TRENTO DOC
6 - LOMBARDIA	LAMBRUSCO, BOSCHERA OLTRERPO PAVESE, VITELLIMA SUPERIORE SORCIATO DI VAITELLINA FRANCACORTA, LUGANA D'OTTEPO PAVESE Oltrepo Pavese
7 - EMILIA ROMAGNA	LAMBRUSCO, SANGIOVESE COLLI BOLOGNESE LAMBRUSCO TREBBIANO DI ROMAGNA PIGNOLITTO LAMBRUSCO
8 - LAZIO	CASTELLI ROMANI FRASCATI DETTAFI E DETTAFI DI MONTEFASCIONE CASTELLI ROMANI CASTELLI ROMANI
9 - UMBRIA	MONTEFALCO SAGRANTINO MONTEFALCO ROSSO, UMBRA ROSSO TORGIANO ROSSO RISERVA GRILCETTO ORLATO
10 - MARCHI	LACRIMA DI MORRO D'ALBA ROSSO PICCOLO, OFFICINA ROSSO ROSSO CORNERO PECORINO, PASTINAC VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
11 - ABRUZZO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TREBBIANO D'ABRUZZO PECORINO CERAMULO
12 - CALABRIA	TAURO, MARZULA ETNA, MARZULA ETNA, MARZULA ETNA, ZIBIBBO, MOSCATO PASSITO DI PANTALERIA ETNA
13 - SICILIA	NERO DI SECCA DECAPOLO DI VITTORIA ETNA, MARZULA ETNA, MARZULA ETNA, ZIBIBBO, MOSCATO PASSITO DI PANTALERIA ETNA
14 - MOLISE	TINELLA PIEVE AGLIANICO BIFERNO FALANGHINA GRICO BIANCO BIFERNO
15 - CAMPANIA	LACRIMA CHIESTI TAVIGNO, AGLIANICO PIPIVA, PEDICORSO LACRIMA CHIESTI, FALANGHINA COSTA DI VOVE, GRECICO TURO FIANGO DI AVELLINO LACRIMA CHIESTI
16 - CALABRIA	TAURO, MARZULA ETNA, MARZULA ETNA, MARZULA ETNA, ZIBIBBO, MOSCATO PASSITO DI PANTALERIA ETNA
17 - BASILICATA	AGLIANICO DEL VULTURO PRIMITIVO GRICO, MOLLISIA BOMBINO, FIANGO FALANGHINA DEL VULTURO
18 - PUGLIA	PRIMITIVO DI MANDURIA PRIMITIVO DEL SALENTO, NEGROAMARO CASTEL DEL MONTE, SALENTO MALVASIA, CORTI DEL MONTE FIANGO DEL SALENTO
19 - VENETO	PROSECCO, ANADONI DELLA VALLE D'ISTRIA BARSOLO, VALPOLICELLA, REDUTO COLLI Euganei PROSECCO, PINOT GRIGIO, SOAVE BIANCO DI SILEZIO, PINOT BIANCO SPUMANTE FIOR D'ARANCIO
20 - SARDEGNA	CARBONARA, MARRAS CARRANNO DEL SUSSO VERMENTINO, MOSCATO CARRANNO DEL SUSSO NURAGUL, VERNAZZA DI CRISTANO CARRANNO DEL SUSSO

Les appellations ?

Législation des appellations

**Vino d'Italia
(VSIQ)**

=

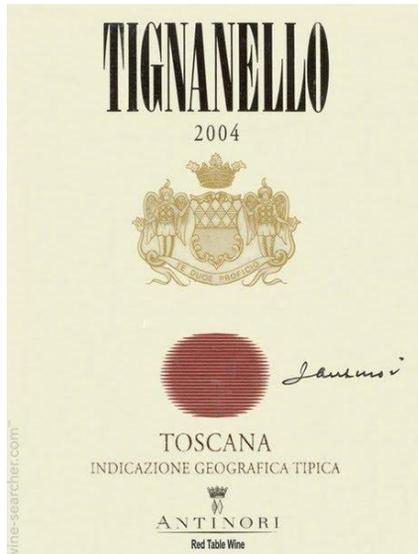
Vin de France

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

