LE VIGNOBLE ITALIEN

Premier producteur de vin au monde et premier exportateur en volume, l'Italie est le pays ou l'hétérogénéité de la production reflète la diversité des contextes régionaux. L'unité italienne a un siècle et l'Italie n'a pas bénéficié d'une tradition centralisatrice comme en France. La structure du monde viticole est la conséquence de certaines réalités historiques et économiques beaucoup plus vastes.

L'Italie viticole se caractérise par une multiplicité de cépages autochtones. Pour certains, cette diversité traduit la richesse et le caractère authentique de la viticulture italienne. Pour d'autre elle apparaît comme un frein à l'émergence d'un vignoble de qualité homogène.

Aujourd'hui encore 60% de la production de vins italiens provient d'exploitations agricoles non spécialisées, surtout en Sicile.

La taille moyenne d'une exploitation italienne est d'1 ha, en France 7ha et en Australie 20 ha. Mais on peut trouver des domaines en Toscane de plus de 20 ha et de minuscules exploitations de moins d'un hectare en Sicile.

Il existe 20 régions productrices de vins. Une viticulture de qualité s'est développée en partie au nord, au milieu d'une production médiocre et une viticulture de vins courants au sud. Actuellement la production de vins fins représente 15% du volume total des vins produits.

Le Piémont, la Toscane, et la Vénétie à elles seules produisent 50% des DOC.

Le Trentin Haut Adige, le Frioul, Les Marches ont également une vocation à proposer des vins de qualité.

Pourtant, les quatre régions principalement productrices sont la Sicile, les Pouilles, l'Emilie Romagne et la Vénétie.

L'Italie se distingue également sur un autre plan, celui de la production de vins biologiques qui représente 30 000 hectares en production contre 4765 ha en France. La production de vins biologiques est essentiellement concentrée dans le sud. L'état alloue aux producteurs des aides à la conversion et au maintien en mode de production biologique.

LE NORD OUEST inclut la Ligurie, la Lombardie, le Val d'Aoste, et le piémont, l'une des très bonnes régions viticoles.

LE NORD EST est constitué du Trentin Haut Adige, du Frioul Vénétie Julienne et de la Vénétie. Les vins sont frais et vifs, et fruités. Certains des vignobles proviennent du sud Tyrol et proches de l'Autriche viticole.

LE CENTRE OUEST est constituée principalement de la Toscane.

LE SUD DE L'ITALIE : Les Pouilles et la Sicile sont les deux premières régions productrices de vins en volumes.

Le système de classement des vins italiens a été créé seulement en 1963 et réformé en 1992 :

- · A l'appellation controlée française correspond la dénominazione de origine controllata, la DOC
- · Au dessus en plus rigoureux la dénominazione de origine controllata y garantita ou DOGC.
- · Les vino de tavola sont les vins de tables
- · En 1992, une réforme de la réglementation est apparue appelée loi gloria. Une nouvelle catégorie l' IGT est apparue. L'indicazione geografica tipica classe les meilleurs vins régionaux. C'est l'équivalent de la catégorie vins de pays.
- · La loi Gloria vise également à un contrôle plus strict de la qualité en soumettant tous les vins DOC et DOGC, à l'agrément d'une commission de dégustation.

LE PIEMONT

Histoire des vins du Piémont

L'Italie produit, de manière général, du vin depuis l'antiquité. Les méthodes de production du vin sont déjà supérieures à ce qui se fait ailleurs. Dès l'empire romain les vins produits ici sont considérés comme les meilleurs de l'empire Gallo-Romain. Dès les premiers temps, les vins du Piémont se distinguent.

L'Italie a très vite été impliquée dans la réglementation, notamment du vin. La production et la modernisation des la production de vin se sont faites en fonction des époques. Mais vers la fin du 19° siècle, la région est ravagée par le phylloxéra. Le vignoble se reconstruit et change son mode de taille pour le Guyot popularisé en France par le Docteur Jules Guyot à la même époque. Le vignoble s'est donc reconstruit avec une réduction des surfaces. Un soin particulier a donc été apporté à la vigne pour conforter la place de Piémont dans les producteurs de vin.

Avec le temps les vins du Piémont se sont imposés sur les tables des plus grands à travers le monde depuis le Moyen Age.

Une géographie exceptionnelle pour la vigne

La région est au pied des montagnes des Alpes et des Apennins. La régions est protégée des vents méditerranéens et bénéficie d'une belle exposition avec des variations de température satisfaisante pour la vigne.

Le climat piémontais se caractérise par des hivers rigoureux accompagnés de brouillards, des étés chauds mais sans excès et des automnes prolongés.

C'est un vignoble de 62 000 ha qui produit plus de 3 M d'hectolitre de vin par an. Il regroupe plus de 39 DOC (dénomination d'origine contrôlée, nos AOC), 6 appellations territoriales et 7 DOGC (dénomination d'origine contrôlée et garantie, correspondant aux vins les meilleurs). Ces DOGC sont le Barbaresco, le Barolo, le Brachetto, le Gavi (blanc), le Ghemme, le Gattinara et l'Asti (produteur de vins blancs mousseux réputés sucrés aux arômes de Muscat)

Les cépages emblématiques

Les sols du Piémont ne sont pas très riches et composés essentiellement de dépôts alluvionnaire. La base est argilo-calcaire et sableuse. La présence du sable est importante pour la finesse des vins.

Les vins du Piémont utilisent principalement des cépages locaux.

Les cépages les plus utilises sont le Nebbiolo (le plus populaire et le plus ancien surtout pour les vins de garde), le Dolcetto (donne des vins ronds), le Barbera et le Freisa pour la production de vin rouge.

<u>Le nebbiolo</u>, cépage noir à maturité tardive est sur sa terre d'élection. Particulièrement tanniques, les vins qui en sont issues s'assouplissent tardivement, au-delà de vingt ans parfois et ont un potentiel de garde exceptionnel.

Le nebbiolo possède un parfum fruité comparable au pinot noir de bourgogne. Selon sa zone d'implantation il est à l'origine du Barolo ou du Barbaresco. Le Barolo vieillit quatre ans dont deux en fûts avant d'être commercialisé. Le Barbaresco, plus léger vieillit un an en barriques.

<u>La Barbera</u>: C'est un cépage qui donne des vins assez sombres, avec une acidité moyenne à haute, des tanins souples et un corps léger; il est souvent comparé à notre Merlot.

Les cépages tels que l'Arneis, le Cortes, le Favorita et le Moscato sont utilisés pour les vins blancs.

Les DOCG de Barolo et de Barbaresco sont certainement les plus connues. Elle sont identifiées, en terme d'équivalence aux meilleurs terroirs de Bordeaux. Elles sont sur les villages de Barolo, Castiglione Falletto, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Barbaresco et Neive. La Barolo est considéré comme le « vin des rois et le roi des vins ». C'est un vin recherché et très cher.

Les vins comme le Nebbiolo, le Barbera ou le Dolcetto d'Alba sont des vins plus abordables. Ils restent tout de même, en général, de très bons vins.

La région produit aussi l'Asit Spumante et le Moscato-Asti, un vin mousseux italien réputé. Blanc pétillant, produit à partir du muscat. Il est élevé en cuve close, et contient peu d'alcool (5 à 6°). L'Asti Spumante victime de sa notoriété, a engendré une production de qualité inégale.

C'est donc une région très riche par la diversité et la qualité des vins qu'elle propose.

LA TOSCANE

La Toscane est la cinquième région viticole par sa taille et la quatrième par sa production avec des vignobles répartis sur 86 000 hectares dont 30 000 qui bénéficient de l'appellation D.O.C.. La Toscane est passée en une génération du statut de producteur de vins ordinaires, dont la fameuse fiasque de Chianti est le symbole, a un statut de région phare de la viticulture italienne avec le Piémont.

les progrès les plus importants ont été effectués avec les vins rouges classiques de cette région et ce n'est pas par hasard si 6 des 21 D.O.C.G. proviennent de Toscane (Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti, Chianti Classico, Carmignano et Vernaccia di San Gimignano).

Une géographie exceptionnelle pour la vigne

Des étés longs et secs et des hivers moins rigoureux ont fait de la Toscane la région bénie des dieux pour la vigne mais aussi l'olivier.

Les cépages emblématiques

C'est la région des grands vins rouges issus du Sangiovese, l'autre cépage noir italien.

Le Chianti est toujours la force dominante de la Toscane et le cépage Sangiovese est le cépage roi de cette région.

L'appellation s'étend entre Florence et Sienne. Le cœur historique du Chianti correspond aujourd'hui à l'appellation Chianti Classico sur 7000 ha et les 24 000 hectares autour, le Chianti. L'amalgame entre les deux appellations, a porté préjudice au Chianti Classico, qui n'a rien à voir avec les chianti légers qui inondent le marché mais qui sont également classés DOGC.

La diversité de la Toscane avec ses nombreuses collines escarpées et à la végétation différente, donne aux vins qui proviennent de ce cépage une très grande individualité.

Le Sangiovese, sans doute déjà connu des Etrusques, se caractérise par une maturation lente et se vendange généralement au mois d'octobre. C'est un cépage qui donne des vins riches en alcool mais non dépourvus de finesse car les meilleurs vignobles sont plantés en altitude à plus de 500 mètres.

Les meilleurs domaines ont maintenant replanté les vignobles avec des clones moins productifs, effectuent des tailles plus courtes et utilisent de plus en plus pour l'élevage les fûts plutôt que les foudres. Ils ont redonné à ce cépage ses lettres de noblesse.

Le développement de l'encépagement dans cette région en Merlot et Cabernet Sauvignon (qui peut légalement être assemblé pour 10% avec le Sangiovese) a aussi contribué à l'avènement des "Supers Toscans" avec des proportions variables de ces cépages.

Ces vins, qui échappent souvent à la réglementation sur les D.O.C., sont vendus sous le nom de Vino da Tavola ou de I.G.T. et certains comptent parmi les plus grands vins italiens.

Le Brunello Di Montalcino provient du Sangiovese grosso. Il est le premier à obtenir le statut DOGC en 1980. Profond et riche, il déploie des saveurs de cerises noires et possède une potientalité de garde importante. Il doit être élevé trois ans en fûts.

Le Vino Nobile Di Montalcino, DOGC, provient des collines au sud est de florence, est l'autre grand vin rouge de toscane.

LE FRIOUL VENETIE JULIENNE

Situé à l'extrême nord ouest du pays. Le vignoble jouxte l'Autriche au nord et la Slovénie à l'est. Le Frioul s'est doté dès la fin du XIX ème de cépages français et allemands. Lorsque les viticulteurs frioulans ont reconstruit leur vignoble après le phylloxera, ils ont adopté des cépages comme le merlot, le cabernet qu'ils jugeaient de meilleures qualités.

Les meilleurs vins sont les collio classés DOC dans les collines de Gorizia à la frontière italo yougoslave. C'est là que furent introduits les raisins français au XIX ème.

Le Colli Orientali Del Friuli également classé DOC, produit le plus grand volume de vins fins du Nord est.

VENETIE

La Vénétie est la troisième région viticole italienne par sa production après l'Ombrie et la Sicile. Elle produit 25% de la production totale italienne et les deux tiers proviennent de la région de Vérone avec les Soave, Valpolicella et Bardolino, et les pétillants de Prosecco.

La région possède 20 D.O.C.. Pourtant, jusqu'à ces dernières années, le potentiel de cette région n'a jamais été totalement réalisé, mais depuis d'énormes progrès ont été réalisés. Les chais se sont modernisés mais la médiocrité côtoie souvent l'excellence dans cette région et la nécessité d'une sélection rigoureuse est encore plus impérative.

Cependant, la Vénétie est une région particulièrement intéressante par la diversité de ses cépages indigènes et son vin phare : l'Amarone.

Au nord-est de l'Italie, la Vénétie est un gros producteur de vin du pays. Cette vaste région possède des vignobles qui s'étendent des contreforts des Dolomites au nord vers le lac de Garde à l'est et jusque l'autre rive du Piave au nord de Venise. Elle accueille trois grands secteurs viticoles importants.

Au nord ouest de la Vénétie, le lac de Garde au pied des Alpes possède un climat frais alpin idéal pour les vins blancs secs, et des vins rouges doux de Bardolino.

Au nord de Vérone se trouve les vins rouges excellents de Valpolicella et de Valpantena. A l'est, les fameux vins de Soave sont des blancs secs, à base du cépage local Garganega, aux doux arômes de citron et d'amande.

Au centre de la Vénétie, les plaines autour de Padoue accueillent de nombreux vignobles mais ce sont sur les hauteurs que les vignes produisent les meilleurs vins. Les cépages rouges internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Merlot prospèrent dans cette zone.

Au nord-est de la Vénétie, les vins pétillants de Prosecco règnent en maître sur les rives du Piave.

Les cépages utilisés dans le Veneto :

Pour produire des vins de Valpolicella, les producteurs assemblent les cépages Corvina, Molinara et Rondinella. Tous les vins sont caractérisés par les arômes de cerise et une pointe d'amertume. Les meilleurs ont un aspect sec et acidulé. C'est un vin léger, fruité et à boire jeune.

Les vins de style Amarone s'élaborent avec des grappes de raisin séchées au moins 3 mois puis vinifiées. L'Amarone della Valpolicella DOCG est un vin corpulent aux saveurs puissantes et aux parfums caractéristiques de chocolat, de rhum ambré et de cuir.

Le Prosecco est un vin effervescent sec ou demi-sec d'une acidité rafraîchissante et à la saveur crémeuse. C'est un vin frais peu aromatique.

LA LIGURIE

La **Ligurie** possède un vignoble situé dans le nord-ouest de l'Italie, présent sur trois provinces: l'Imperia, la Spezia et la Savone. La capitale administrative de cette belle région italienne entourée par les Alpes et les Apennins est Gènes.

Le climat et la Géographie

Le climat du type méditerranéen est influencé par l'emplacement de la région, notamment la proximité des montagnes et de la mer. Les températures sont modérées tout le long de l'année et les précipitations sont abondantes.

Même si le climat est favorable à la culture de la vigne, nous ne pouvons pas en dire autant du sol. S'agissant d'une région montagneuse, le terrain est rude sur les côtes rocheuses et dans ces conditions, cultiver la vigne est assez difficile.

Cépages utilisés

Pour les vins, les céages autochtones sont les plus utilisés. Nous pouvons nommer des cépages blancs comme le Vermentino, l'Albarola, le Bianchetta et les cépages noirs comme le Rossesse, le Bosco, l'Ormeasco ou le Pollera.

Du point de vue œnologique, la production commerciale de la Ligurie est vraiment faible, certains vins ne sont pas connus en dehors de leur région d'origine. De plus, seuls 750 ha sont en zones DOC sur l'ensemble des vignobles de Ligurie. 80% de la production de la région est représentée par des vins blancs, les vins rouges ne fournissant que 20% du total.

Même si les zones sous DOC ne sont pas nombreuses, il y a quelques vins légendaires qui doivent être mentionnés. Le **Cinque Terre**, par exemple, est un des vins les plus connus. Son nom vient du fait que ce blanc fameux est réalisé à partir de cinq secteurs différents de la région: les villages situées le long de la Spezia où les terrasses des vignes sont assez proches de la mer et difficiles d'accès. Issu de trois bons cépages, le Bosco, l'Albarola et le Vermentino, ce vin est très apprécié des locaux, et au delà. Il se marie bien avec la cuisine de la mer: les poissons, les fruits de mer, moules notamment, mais aussi avec des fromages frais à condition d'être servi à une température comprise entre 8 et 10 °C.

Le **Sciacchetrà** est un autre vin blanc doux DOC à l'arôme persistant qui est à son avantage avec les desserts locaux comme les Canestrellis (biscuits au beurre) ou le gâteau à la farine de châtaigne. Attention de le servir à 12-14 °C pour profiter pleinement de ses arômes.

Outre ses vins blancs, la Ligurie offre quelques vins rouges de très bonne tenue. Parmi ces vins nous pouvons citer le Colli di Luni Rosso, le Riviera Ligure di Ponente Pigato et le Riviera Ligure di Ponente Ormeascovin.

Le **Colli di Luni Rosso** est un DOC qui accompagnera parfaitement les gibiers et les ragoûts s'il est servi à 16-18 °C, tandis que le tranquille **Riviera Ligure di Ponente Pigato** se combinera avantageusement avec les mets traditionnels: le potage de légumes et la soupe de poisson traditionnelle. Le Riviera Ligure di Ponente Ormeascovin est lui aussi un vin rouge tranquille, excellent avec le lapin, les raviolis aux champignons et les viandes accompagnées par des légumes.

La plupart des vins de Ligurie sont à consommer jeunes. Pourtant, vous pouvez déposer dans vos caves quelques bouteilles plus résistantes comme le Sciacchetrà, le Colli di Luni Rosso, le Ponente Pigato et le Ponente Ormeascovin qui grâce à leur structure robuste et résistante peuvent vieillir jusqu'à 5 ans.

L'OMBRIE

L'Ombrie sort progressivement de l'ombre de son voisin toscan grâce à sa production de grands vins italiens à l'image du DOCG Sagrantino de Montefalco, un vin rouge qui prend de l'importance sur la scène internationale.

Dans le centre de l'Italie, l'Ombrie est le voisin de la Toscane. Cette petite région viticole italienne a des paysages de collines similaires à son voisin. Son climat est continental car l'influence maritime n'atteint pas ce lieu d'Italie.

Autrefois, sa réputation reposait sur le DOC Orvieto, un DOC vaste débordant sur la région voisine de Latium. Les vignes produisant le vin blanc classico sont au sud de la cité d'Orvieto sur des collines de 500 mètres de hauteur. Les sols argilo-calcaires se reflètent dans la corpulence du vin. Le Torgiano est le secteur situé autour du village du même nom, au sud de Perugia. Les vignobles s'étendent sur des sols sablo-calcaires aux altitudes de 200-300 mètres. On produit des blancs et rouges DOC et des rouges Riserva au statut DOCG. Les meilleurs rouges sont à base du cépage Sangiovese.

Le secteur de Montefalco se trouve au centre de l'Ombrie. Le vin DOCG s'élabore entièrement avec du Sagrantino, un cépage local de la région.

Le Trebbiano, ici appelé Procanico, est assemblé avec du Grechetto et du Malvasia pour faire le vin d'Orvieto. Celui-ci est léger, sec, et développe des saveurs d'amande.

Les Torgiano utilisant du Sangiovese sont à boire jeune et possèdent des arômes de cerise et de violette. Les Riserva sont plus tanniques, et se caractérisent par des saveurs florales et épicées complexes.

Le sagrantino produit un vin rouge équilibré et au bon potentiel de garde, avec des arômes intenses de mûres et de pomme d'amour.

LE LAZZIO

Le Latium (Lazio en italien) est une région d'Italie centrale, dont la capitale est Rome. Quand on pense au vin en Italie, ce sont bien souvent la Toscane et le Piémont qui viennent en premier, et pourtant, la région du Latium cultive du vin depuis des millénaires, bien avant même la domination de l'Empire romain, à l'époque de la civilisation étrusque. Historiquement, les vignobles autour de Rome ont toujours été connus pour produire des vins blancs, à boire en jeunesse, et destinés à être consommés dans la région. Si aujourd'hui encore, la majeure partie de la production des vins du Lazio est constituée de vins blancs bon marché expédiés dans la capitale, on constate que certains producteurs ont heureusement choisi le chemin de la qualité.

Les appellations

La région du Lazio regroupe pas moins de 27 DOC (*Denominazione di Origine Controllata*), dont une vingtaine se consacre à la production de vin blanc. À cela s'ajoute 3 DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) et 6 IGT (*Indicazione geografica tipica*).

Les cépages

En blanc, on retrouve dans le Lazio : en grande majorité, malvasia et trebbiano, mais aussi un peu de sauvignon blanc, de chardonnay et de viognier. En rouge : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, cesanese, syrah, petit verdot, sangiovese et montepulciano.

Le cesanese est un cépage autochtone du Lazio. Très longtemps, il a été utilisé pour faire des vins de dessert et du mousseux. Une de ses caractéristiques est qu'il mûrit très tard et il s'avère parfois difficile de le récolter avec une maturité optimale. Il ne supporte pas bien non plus trop d'élevage sous bois. C'est donc un cépage très difficile, mais qui peut donner de très beaux résultats. On l'appelle d'ailleurs le « pinot noir » du Lazio.

Le grechetto est un cépage est aussi connu sous le nom de grechetto orvieto; il n'est pas cultivé hors des frontières de l'Italie. On le trouve principalement dans des assemblages. De faible rendement, il apporte en revanche beaucoup de fructose et d'arôme. Ce cépage local apparaît dans les célèbres vins des appellations Orvieto et Torgiano, en Ombrie. Dans les assemblages, il est souvent associé au trebbiano. En monocépage, il donne des vins pleins en bouche et riches en saveurs.

CAMPANIA

Vieille région viticole, la Campanie produisait jadis le falernum, le vin le plus réputé de l'Empire romain très apprécié par les plus hauts personnages de l'époque. De nos jours, on assiste au renouveau de cette région avec des vins de meilleure qualité.

Géographie et climat :

Campanie est la région de Naples, fameuse ville du sud de l'Italie. La région est très ensoleillée, possédant des étés chauds et secs et des hivers cléments qui favorisent une longue période de mûrissement du raisin. Les vents frais de Méditerranée et de la chaîne des Apennins tempèrent le climat et permettent aux fruits de conserver une vive acidité.

Avec ses 47000 hectares de vignes, Campanie regorge d'une diversité de terroirs. La région compte davantage de DOCG (appellation pour les vins de catégorie supérieure) que tous ses voisins du Sud.

Le mont Vésuve au sud de Naples fournit un sol volcanique excellent pour la viticulture. Autour de lui, les vignes de la DOC Vesuvio donnent naissance au Lacryma Christi. Ce nom à la renommée historique désigne une large gamme de produits, des vins blancs, rosés, rouges, effervescents, vins de liqueur et vins de dessert.

TAURASI: LE BAROLO DU SUD

Le vin élaboré dans la DOCG Taurasi est surnommé "le Barolo du sud" car il possède de l'ampleur et un étonnant potentiel de vieillissement. Les autres vins renommés de Campanie viennent des DOCG jumelles de Fiano d'Avellino et Greco di Tufo nichées dans des collines, et s'élaborent à partir respectivement des cépages blancs Fiano et Greco.

L'Aglianico est le cépage rouge aristocratique local qui a pour particularité d'être un des rares cépages rouges italiens floraux. Avec lui, les producteurs de Campanie font le vin de Taurasi, corpulent, tannique et à l'acidité élevée. Le vin de la DOCG doit passer trois années en barrique avant sa mise sur le marché. A la différence du Nebbiolo, l'Aglianico développe des notes de mûre et de cerise noire qui s'intègrent bien avec le chêne neuf. Les meilleurs vins au fil des années déploient des parfums étonnants de violette.

Les vins blancs de Greco sont plutôt à boire jeune et possèdent des saveurs d'herbes, d'épices et d'agrumes. Dans la DOC Greco di Tufo les producteurs utilisent ce cépage pour faire des vins blancs secs et corpulents. Les vins à base de Fiano, aux subtiles notes de coing, ont un potentiel de vieillissement plus important.

Le Falanghina, possible descendant du falernum romain, est un cépage blanc riche aux saveurs de miel qui se cultive au sein du méconnu DOC Falerno del Massico.

BASILICATE

Basilicate n'est probablement pas la région viticole la plus célèbre de l'Italie, même si la culture de vigne se pratique ici depuis l'Antiquité Grecque. Basilicate se trouve entre deux régions viticoles célèbres qui sont les Pouilles à l'est et la Campanie à l'Ouest. Les Grecs ont toujours laissé leur marque et ont contribué à l'élargissement de la gamme des cépages et introduit en Sicile le cépage "Alberello".

La région Basilicate, comme beaucoup d'autres régions viticoles, a subi d'importants changements structurels au cours des dernières années. La culture viticole en quantité a été remplacée par la qualité. Il est aujourd'hui cultivé moins de vin qu'auparavant, mais de meilleure qualité et le nombre d'établissements vinicoles a diminué. Le plus réputé est sûrement le "DOC Aglianico del Vulture" qui est produit dans 15 communes autour du volcan Vulture dans la partie nord de Basilicate. Vulture a sept sommets qui atteignent 1300 mètres d'altitude autour du lac Monticchio et l'on cultive principalement des olives, des châtaignes et des raisins Aglianico. l' Aglianico est d'origine grecque et a d'abord été appelé "Ellenico". Le nom a ensuite évolué vers Ellanico, Allanico pour finir en Aglianico; suite à la domination espagnole dans le sud de l'Italie.

Aglianico est cultivée sur un sol riche en potassium à une altitude de 200 à 500 mètres. La récolte est tardive, souvent dans la seconde moitié d'Octbre. Ce qui caractérise l' Aglianico del Vulture est sa couleur rouge rubis, son arôme agréable et distinctif, une forte concentration et des tanins présents qui font de ce vin un vin de caractère, puissants qui se distingue des autres Aglianico du sud de l'Italie. Depuis 2010, il existe également le DOCG "Aglianico del Vulture Superiore". La différence de l'habituel Aglianico del Vulture est que le vin n'est commercialisé qu'à la 3ème année après la récolte après 1 an d'élevage en fûts de chêne, puis encore un 1 an dans

la bouteille. "Aglianico del Vulture Riserva" signifie que le vin est élevé 2 ans en fûts de chêne et ensuite 1 an en bouteille avant la vente.

La Basilicate n'est pas seulement l'Aglianico del Vulture, c'est également l' "Alta DOC Terre dell 'Val d'Agri" qui est produit dans les communes de Viggiano, Moliterno et la Nouvelle-Grumentum dans la province de Potenza. Les vignes poussent à une altitude de 650 à 800 mètres. Le vin est élevé le long de la rivière depuis l'époque romaine et se trouvent aussi Malvasia Bianca di Basilicata, Malvasia nera di Basilicata et Moscato bianco di Basilicata issus du Cabernet Sauvignon et Merlot

Plus au sud, le long de la vallée de la région de l'Agri, à la frontière du Parc National du Pollino, se trouvent les communes de Rocca Nova, Castro Nuovo di Sant'Andrea e Santarcangelo où le vin IGT Grottino est produit. Le vin est produit et stocké dans les sites rupestres creusés dans le grès situés dans le centre de Rocca nova, d'où le nom du vin : "Grottino". IGT "Grottino Rocca Nova" sont des vins rosés, rouges et blacs cultivés sur ces communes. Les cépages les plus couramment utilisés sont le Sangiovese, Malvasia Bianca di Basilicata, Malvasia nera di Basilicata et Moscato bianco di Basilicata..

Dans l'est de la Basilicate on trouve la, par tradition et par histoire, zone spécifique appelé les collines de Materane. Ici sont cultivés les vignes depuis la Grèce antique. Ce sont les Grecs qui ont planté des nouvelles variétés et établi de nouvelles techniques de culture. Le paysage varie de montagne (500 mètres au dessus du niveau de la mer) à Tricarico, Matera et Grottole de terres côtières (100-150 mètres au dessus du niveau de la mer) avec vue sur la mer Ionienne. Ici nous trouvons les vins DOC Matera qui sont devenus une appellation aussi récemment qu'en 2005 et qui est subdivisée en 6 versions différentes; DOC Rosso Matera, DOC Matera Primitivo, DOC Matera Moro, DOC Matera Greco, DOC Matera Bianco, DOC Matera Spumante. Les cépages Sangiovese et Primitivo sont les variétés les plus courantes pour les vins rouges. Autres variétés qui sont cultivées sont le Montepulciano, le Merlot et le Cabernet Sauvignon. pour les blanc on cultive le Malvasia Bianca di Basilicata et le Greco.

En outre, nous trouvons les vins IGT Basilicata qui sont produit à la fois en blancs, rouges et rosés dans les provinces de Potenza et Matera.

LA CALABRE

La région de la Calabre avec son chef-lieu Catanzaro se situe à l'extrême sud de l'Italie. Presque entièrement entourée de la mer, elle constitue la pointe difforme de la botte. Le détroit de Messine sépare la Calabre de la Sicile.

L'histoire de la viticulture remonte à des milliers d'années en Calabre. Une partie des cépages a été introduite par les colons grecs, dont probablement aussi les cépages de Gréco blanc et rouge cultivées encore aujourd'hui. Les vignes de la Calabre couvent environ 12'000 hectares, et le système de culture traditionnel Alberello est toujours encore largement répandu. Une douzaine de vins DOC sont produits, qui représentent à peu près un cinquième de la production globale. Deux tiers des vignes se trouvent dans des régions vallonnées, le reste dans la plaine et dans les montagnes. Les plus grandes quantités se trouvent au nord, sur la côte de la mer Tyrrhénienne et au sud, sur la côte de la mer Ionienne. Il y a trois zones climatiques : au bord de la mer Tyrrhénienne à l'ouest, le climat est subtropical, avec peu de pluies durant les mois d'hiver, au bord de la mer Ionienne, il règne un climat chaud, sec et pauvre en averses, et dans les hauteurs des chaînes de montagnes, il fait plus frais à comparer aux régions côtières. Pendant les mois d'hiver, la neige tombe ici jusqu'à une altitude de 1200 mètres. La Calabre jouit de 320 jours de soleil par année et fait ainsi partie des régions les plus ensoleillées de l'Europe.

Les principaux cépages de vin rouge sont le Gaglioppo (c'est de lui par exemple que le DOC Ciro est vinifié), le Greco di Nero, le Nero d'Avola et le Sangiovese. Un cépage très prometteur est le Magliocco qui a en fait été redécouvert. Le plus important cépage blanc est le Greco blanc, qui est à la base entre autres pour le Greco di Bianco DOC. Dans les environs du village de Saracena, dans la province de Cosenza, un excellent vin de dessert est produit à partir du cépage Moscato.

LOMBARDIE

Cette région d'Italie dont la capitale est Milano se situe tout au Nord du pays et fait frontière avec la Suisse. Sa surface de production s'élève à 24'000 hectares. Environ 150 millions de litres de vins sont produits chaque année. Les meilleures régions viticoles se trouvent avant tout dans la région des lacs, près du lac de Garde et du lac d'Iseo (Franciacorta), entre Bergame et Vérone ainsi que dans la Valteline, à la frontière suisse.

Comme région viticole, la Lombardie est surtout connue par le fait qu'elle produit la plus grande quantité de spumante (vin mousseux) en Italie, élaborée selon la méthode classique, à base de Chardonnay, de Pinot bianco et de Pinot nero. D'autres cépages importants sont les rouges Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Groppello, Merlot et Nebbiolo ainsi que le blanc Trebbiano.

Franciacorta n'est pas seulement le nom d'une région viticole, mais également la désignation d'un vin mousseux DOCG. Cette zone de 2600 hectares comprend 19 communes sur la rive sud du lac d'Iseo, dans la province de Brescia. 90 pour-cent de la production globale sont destinés au vin mousseux, ce qui représente dix millions de bouteilles. D'ici quelques années, ce chiffre devrait doubler, du fait de l'implantation de nombreux nouveaux domaines viticoles.

Ce nom vient du latin « francae curtes » qui signifie « exonération d'impôts des couvents et des collégiales ». Cette région qu'on appelle aussi « Champagne d'Italie » à cause de son excellent vin mousseux, doit sa notoriété au jeune viticulteur Franco Ziliani, qui a fait son apprentissage auprès de la maison de champagne Moët & Chandon. Ayant commencé à produire des vins mousseux en 1961 avec Guido Berlucchi, il est rapidement parvenu à attirer l'attention par la qualité. De nombreux autres domaines viticoles ont suivi – leur nombre dépasse aujourd'hui les 100. Le fleuron incontesté de cette région viticole est la maison Ca' del Bosco dirigée par son charismatique entrepreneur Maurizio Zanella.

La Valteline, la vallée entre les Alpes rhétiques et bergamasques est connue pour ses vins rouges de tradition du cépage Nebbiolo. En dehors du Piémont, la Valteline est la seule zone viticole importante. D'une surface de 800 hectares, elle est d'ailleurs la plus grande région de Nebbiolo qui existe après celle du Barolo. En plus des vins rouges classiques élaborés de différentes manières, on y trouve aussi une spécialité nommée Sforzato ou Sfursat. Les raisins sont séchés comme dans le cas d'un vin de paille et pressurés seulement quelques semaines après la récolte. Ce vin rouge sec se distingue par une forte concentration du jus. Il en résulte aussi toujours davantage de vins blancs intéressants.

Les environs du lac de Garde permettent de produire une offre diversifiée de vins blancs, rosés et rouges. Cette zone englobe près de 25 communes dans la province de Brescia, 6 dans la province de Mantua (les deux en Lombardie) ainsi que 40 dans la province de Vérone (Vénétie) à l'Est du lac de Garde. Les vins y sont en général pressurés en assemblage. Dans la région de la DOC Riviera del Garda Bresciano Superiore les vins rouges doivent toujours contenir du Sangiovese, du Barbera et du Marzemino, et parfois on y ajoute aussi du Groppello. Une partie est aménagée comme Chiaretto

(Rosé). Pour le vin blanc, le cépage Trebbiano joue un rôle important. On l'appelle Trebbiano Valtenesi et il s'utilise souvent en assemblage avec des spécialités locales.

TRENTINO/ALTO ADIGE

Petite, mais riche en diversité – ce sont les termes qui décrivent le mieux la région viticole du Tyrol du Sud. D'innombrables vins de première classe se développent le long de l'Isarco et de l'Adige. Ces deux rivières coulent des sommets du Nord couverts de neige en direction du Sud, vers les figuiers et les oliviers. Grâce à sa situation géographique partagée entre un climat alpin et un climat méditerranéen avec des altitudes pouvant varier entre 200 et 1000 mètres, le Tyrol du Sud dispose d'une vingtaine de cépages pour une surface viticole qui n'excède pas 5300 hectares. Le Tyrol du Sud est l'une des régions viticoles des plus petites et des plus vitales de l'Italie. La densité des grands vins est impressionnante – les vins du Tyrol du Sud figurent souvent dans les toutes premières pages des principaux guides du vin.

Quasi 60 pour-cent de tous les vignobles sont constitués de cépages blancs, la tendance est à la hausse. C'est particulièrement ces vingt dernières années que le Tyrol du Sud s'est établi comme l'une des régions viticoles les plus appréciées d'Italie mis à part le Frioul. La région est notamment connue pour ses vins blancs secs et fruités. Pinot Gris, Gewürztraminer, Chardonnay et Pinot Blanc sont en tête avec une part de 70 pour-cent. Des vignerons innovateurs cultivent aussi du Viognier, du Marsanne et bien entendu du Sauvignon.

Parmi les vins rouges, les plus importants en terme de volume on trouve le Vernatsch et le Lagrein considérés tous les deux comme des cépages autochtones. Le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, souvent en assemblage, et aux emplacements appropriés également le Pinot Noir donnent aussi des vins impressionnants et originaux.

Les Rétho-romanches y ont déjà planté les premières vignes en 1000 av. J.-C., ce qui fait du Tyrol du Sud la plus ancienne région viticole germanophone. Vers la fin du XIXe siècle, le Tyrol du Sud a été ravagée comme beaucoup d'autres régions par le phylloxéra et le mildiou. Lors de son rattachement à l'Italie en 1919, elle a perdu les marchés du Nord. Pourtant, suite à la baisse de qualité dans les années 1980 due à la distribution de vins en masse, le Tyrol du Sud a retrouvé sa voie vers une qualité de pointe, grâce à des caves coopératives, des caves privées et des vignerons-encaveurs innovateurs et bien organisés.

LA MARCHE

Les Marches (en italien « Marche » prononcé « Marke ») sont une région du centre de l'Italie entre les Apennins et la mer Adriatique. Au nord, elles confinent avec l'Emilie-Romagne, au sud avec les Abruzzes. Géographiquement, la région est divisée en trois parties. Les trois villes Ancona, Pesaro et Fano se trouvent au bord de l'Adriatique, à l'ouest, le paysage est dominé de collines avec les villes Urbino et Ascoli Piceno, et les Apennins forment la frontière avec l'Ombrie.

La culture de la vigne s'étend sur environ 18'000 hectares, ce qui fait des Marches l'une des plus petites régions viticoles de l'Italie. La mer et les montagnes situées côté ouest, l'Apennin toscan, créent un climat frais tempéré, avec des étés chauds et secs. Les vignes sont situées presque exclusivement sur des terrains en pente souvent limoneux. Environ autant de vins rouges que de vins blancs sont produits. Les cépages les plus courants sont le Trebbiano le Toscano, le Maceratino, le Malvasia ou le Verdicchio, pour les rouges, le Sangiovese et le Montepulciano dominent. De plus en plus d'expériences sont faites avec des cépages internationaux comme le Viognier, le Sauvignon ou le Pinot Noir et le Cabernet Sauvignon.

Parmi les vins DOC, on trouve le blanc Verdicchio dei Castelli di Jesi et le Rosso di Piceno, une cuvée essentiellement faite de Sangiovese et de Montepulciano. Les vins moins riches en tradition sont mis en vente avec la dénomination Marche IGT.

LES ABRUZZES

Dans les Abruzzes – en italien on utilise le singulier « Abruzzo » - environ 32'000 hectares de vignes produisent du vin. Le vin rouge Montepulciano d'Abruzzo représente la majeure partie de la production. Une partie des raisins Montepulciano est proposé comme Cerasuolo d'Abruzzo s'ils proviennent de certaines provinces. Une quantité non négligeable est aussi constituée de blanc Trebbiano d'Abruzzo. Le cépage Pecorino blanc est considéré comme une spécialité régionale. Au nord, la région touche aux Marches, à l'ouest au Latium, au sud à Molise et à l'est à la mer Adriatique. Le point culminant, le Corno Grande dans le massif du Gran Sasso, se situe à 2912 mètres d'altitude. Entouré de sommets, le chef-lieu des Abruzzes, Aquila, qui a été détruit en 2009 par un terrible tremblement de terre, est à 721 mètres d'altitude. Les montagnes retiennent les courants d'air doux et humides de la mer et sont la cause d'un climat sec et froid. Une bande côtière plate s'étend sur 150 kilomètres le long de l'Adriatique à laquelle lui succède un paysage vallonné où la plus grande partie du vin est produite. Deux tiers de la région sont dominés par les montagnes faisant partie des Apennins.

Quatre cinquièmes de toutes les vignes sont cultivées selon le système des « pergola abruzzese ». Pour les nouvelles installations, on utilise avant tout des installations à fil de fer. Trois quarts de la production sont réalisés par environ 40 coopératives, de plus il existe près de 120 embouteilleurs privés.

LES POUILLES

La région des Pouilles avec son chef-lieu Bari se trouve dans le sud profond de l'Italie sur la côte adriatique. Cette région allongée se compose de l'éperon des Montagnes Gargano et du talon de la péninsule de Salento. Plaines et plateaux dominent le paysage. Le climat est caractérisé par l'aridité et la chaleur. Les pluies sont rares. Les sols sont principalement constitués de calcaire et de grès ainsi que d'argile.

Les Pouilles ont accompli une restructuration du vignoble depuis quelques années grâce aux aides européennes. Les primes à l'arrachage et des aides à la restructuration ont permis à cette région d'évoluer vers une production de vins d'un bon rapport qualité-prix.

Parmi toutes les régions du sud de l'Italie, les Pouilles présentent le plus grand nombre de cépages dont les quatre cinquièmes sont des rouges. Les plus répandus sont l'Aleatico, le Bombino Nero, le Malvasia Nera, le Montepulciano, le Negroamaro, le Primitivo, le Sangiovese, le Susumaniello (Somarello Nero) et l'Uva di Troia. Parmi les blancs, les plus importants sont le Malvasia di Candia, le Trebbiano, le Fiano, le Falanghina, l'Impigno, le Moscato di Trani et le Verdeca. La production de vin s'étend sur 88'000 hectares - l'équivalent d'un huitième de la superficie totale des vignes italiennes. Il y a environ deux douzaines de zones DOCG et DOC qui représentent cependant moins de dix pour cent de la production totale.

Première région productrice, elle représente à elle seule 18% de la production nationale sur un vignoble qui s'étend sur 400 km. Aujourd'hui elle contient 25 DOC dont les plus réputées sont Castel Del Monte, Locorotondo, Salice Sanentino, San Severo, et Martina Franca. Les DOC représentent 2% de la production d'une région en plein essor, dynamique commercialement et souvent comparée au Languedoc.

LA SICILE

La Sicile avec son chef-lieu Palerme est la plus grande île de la Méditerranée.

La région comprend encore des îles comme celle de Pantelleria et les îles éoliennes où la viticulture est aussi présente.

Géographie et climat :

La zone de production s'étend sur 109'000 hectares. Sur l'Etna, les vignes poussent jusqu'à 900 mètres d'altitude. Plus de 80 pour cent de la superficie de la Sicile sont formés de montagnes ou de collines, des zones de plaine existent dans le Sud et dans l'arrière-pays de Catane.

Le climat méditerranéen se caractérise par des étés chauds et secs avec peu de précipitations, les hivers sont doux et humides. Les terrains en pente et les grandes variations de température entre la nuit et le jour favorisent la viticulture. Les sols pauvres sont pour la plupart d'origine volcanique.

Environ les trois quarts de la superficie de production sont plantés de cépages blancs, notamment le Catarratto, le Grillo, l'Inzolia et le Moscato, ce dernier également appelé Zibibbo.

Parmi les cépages rouges les plus importants on trouve le Nero d'Avola, le Frappato et le Nerello en plusieurs variétés. Des cépages internationaux comme le Chardonnay, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Syrah sont issu des vins mono-cépages aussi bien que des cuvées remarquables. Les vins DOCG et DOC ne représentent qu'une petite partie de la production totale.

Cépage :

Le Nero D'Avola présente une bonne acidité qui permet à ses meilleurs vins de bien vieillir, avec un fort caractère et un bon bouquet de fruits rouges ou de violette. On rapproche parfois ses vins de ceux du cépage syrah.