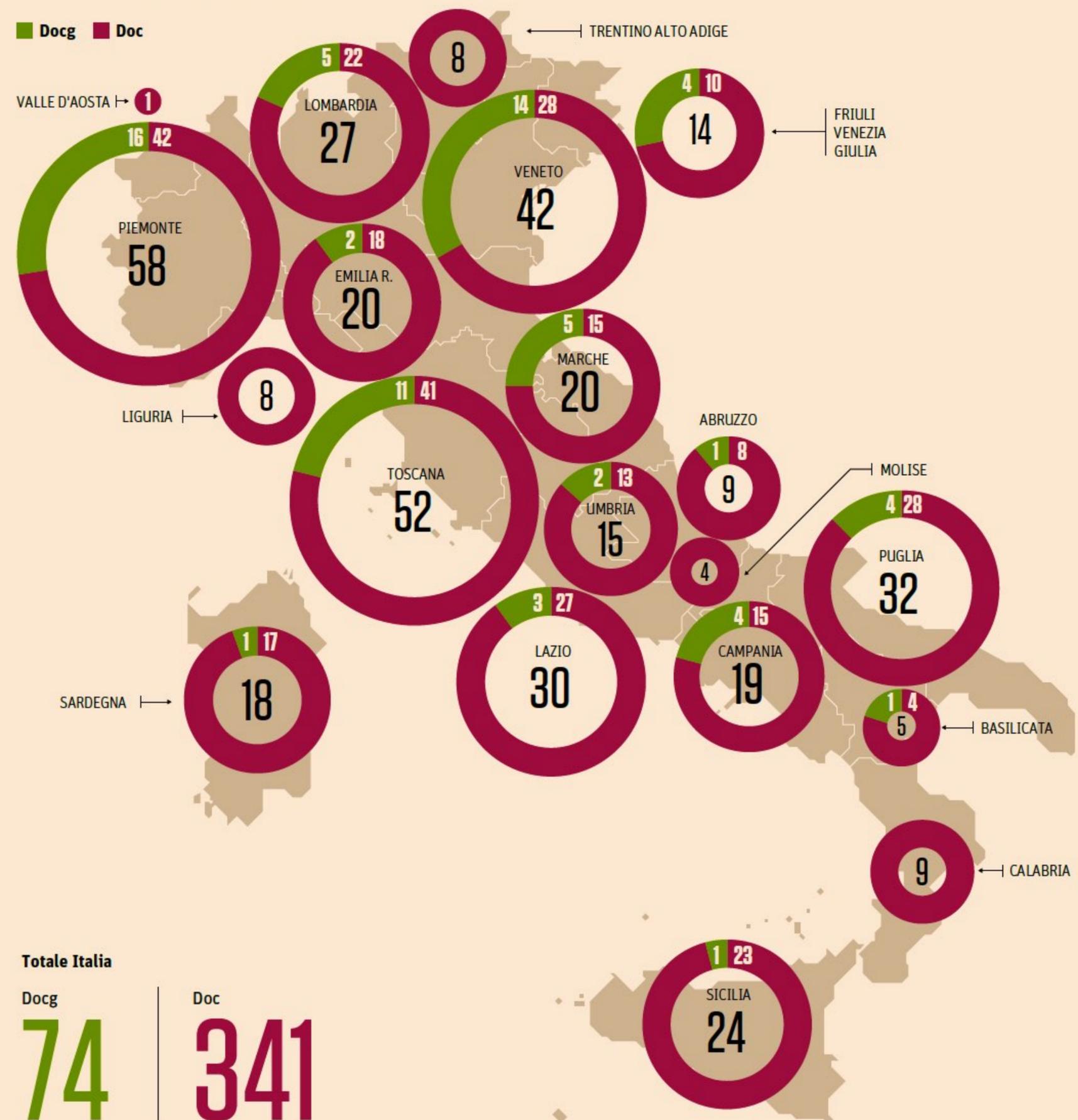




L'italie

Denominazioni d'origine Regione per Regione



Totale Italia
 Docg **74** | Doc **341**

Quelques chiffres

- Surface plantée: **680 000 ha** (France: 780 000ha)
- Volumes produits: environ **48 millions d'hl** (très proche France et Espagne)
 - Blancs: **49%**
 - Rouges: **42%**
 - Rosés: **9%**



Castelmezzo - Basilicate -



Montalcino



Une longue Histoire viticole

❖ Les Grecs ont transmis aux Étrusques la technique de fermentation du raisin, qui l'ont ensuite enseigné (sûrement sous la contrainte) aux Romains.

❖ De nombreux textes romains relatent les méthodes de conduite de vigne et d'élaboration du vin, et même de classement des "crus" par l'Académie de médecine de Rome!!

❖ Des origines antiques... à l'ère de la bouteille, l'Italie n'a pas échappé aux 3 « crises » qui ont mis en péril son patrimoine viticole:

- le phylloxéra,
- les hauts rendements
- et la mondialisation du goût.

❖ Aujourd'hui en Italie "on boit moins, mais mieux". La superficie du vignoble à été divisée par 2. Certains vigneron relancent les cépages locaux, élégante riposte aux saveurs formatées du Nouveau Monde.



Alba





Barbaresco



Les collines de Valdobbiadene, terroir du fameux Prosecco





Zoom sur le vignoble

- L'Italie est un des rares pays où chaque région cultive ses variétés de vigne, sous des climats très différents et avec une biodiversité remarquable.
- Il est de coutume de dissocier, pour faciliter l'étude:
 - l'Italie du Nord
 - l'Italie du Sud
- Sous le climat méditerranéen, les îles sont des univers à part:
 - La Sardaigne montagneuse a gardé la culture de son époque espagnole;
 - La Sicile, volcanique au nord, et très sèche et venteuse partout ailleurs, est la plus vaste région de production "bio" en Europe, les maladies fongiques n'y trouvant aucune emprise.



Zoom sur le vignoble

Pays cerné par la mer et la montagne, avec les Apennins pour colonne vertébrale qui le traverse de part en part...

L'Italie, dans tous ses recoins, est un terrain de jeu merveilleux pour qui veut conduire la vigne et en faire du bon vin.







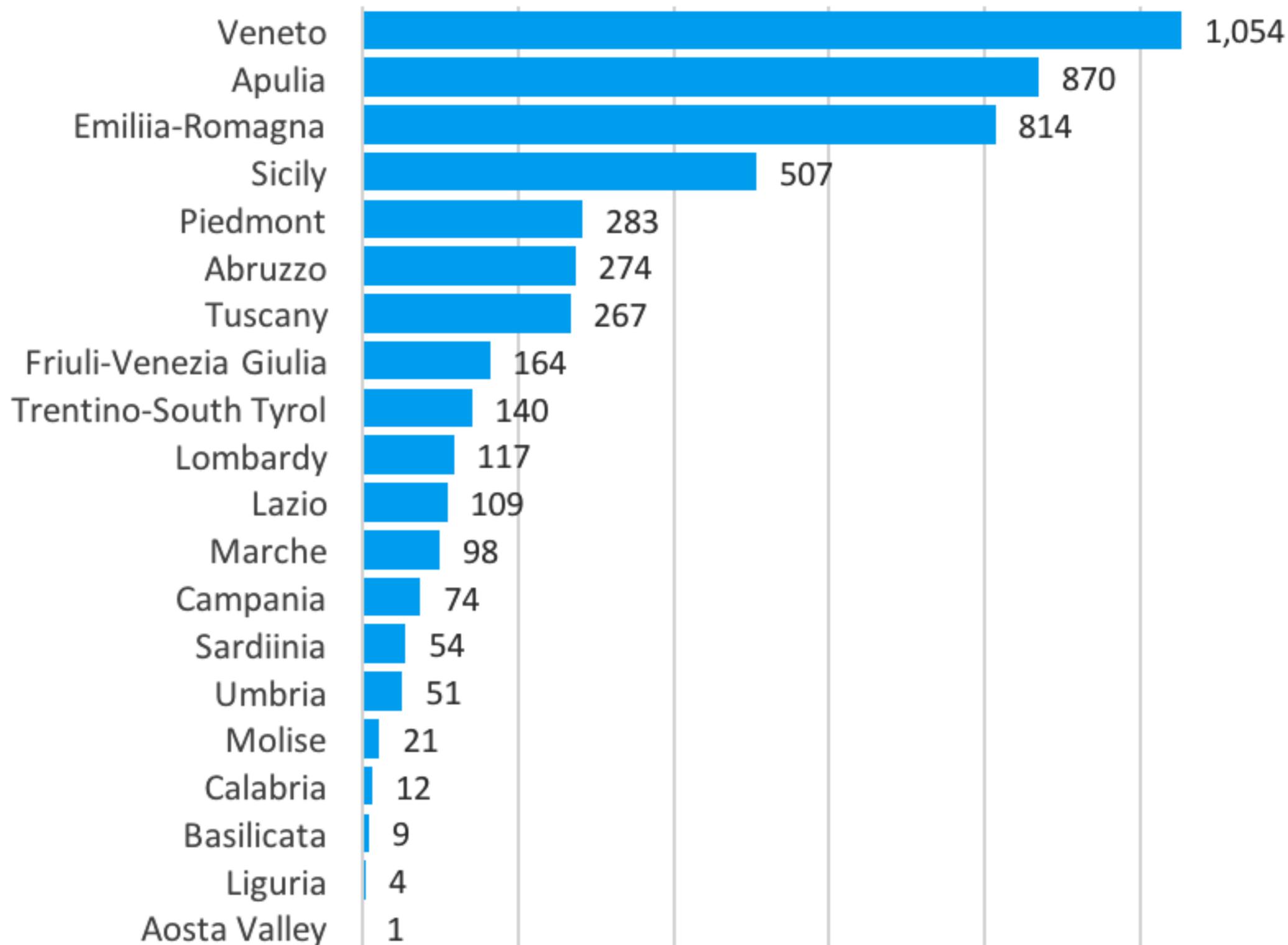
Barolo

Zoom sur
le vignoble



Wine Production in Italy by Region, 2015

in 1000 tons; Source: Statista (Wine Monitor)

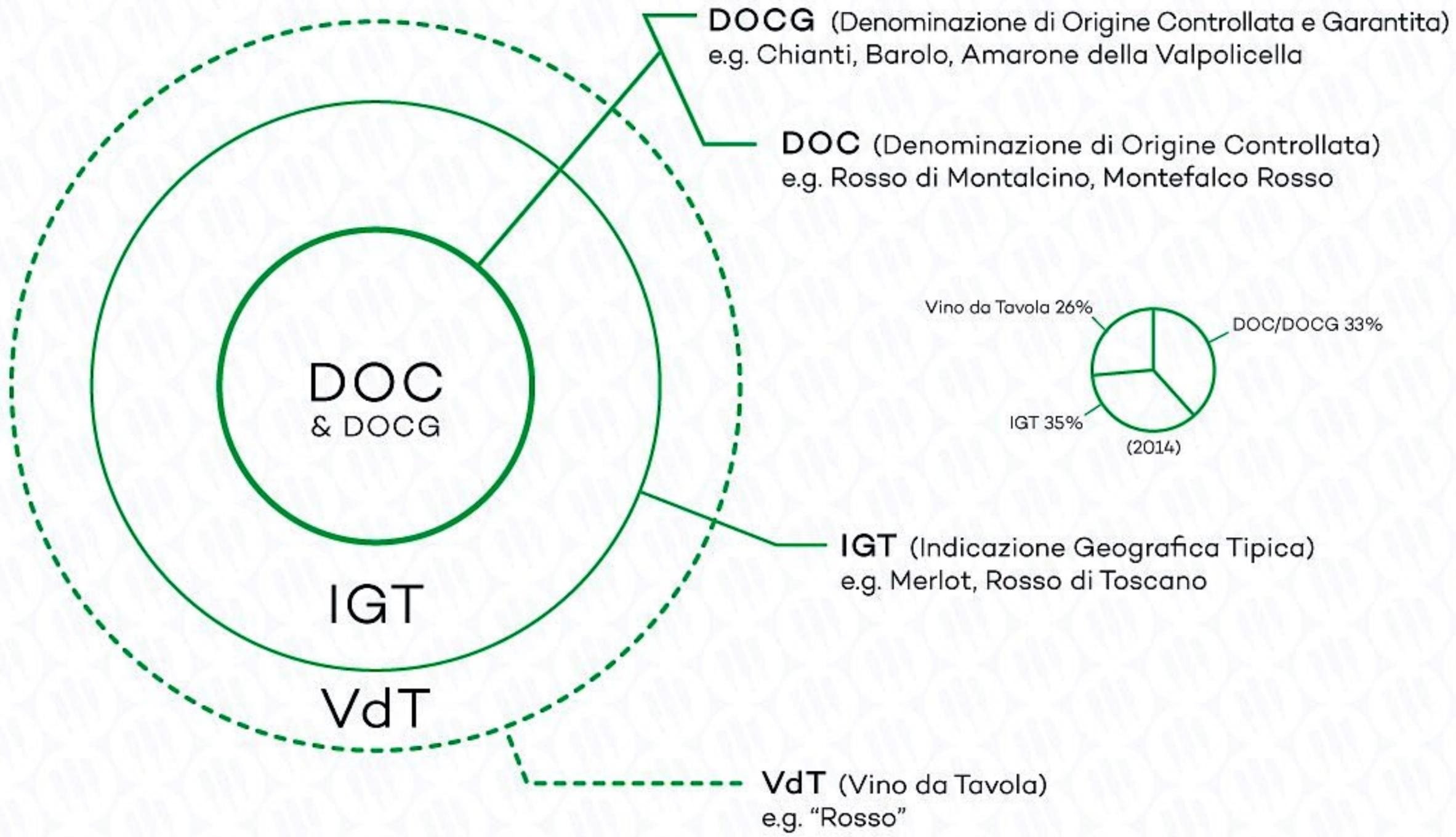


- 4 régions produisent à elles seules 80% du volume total

Le système d'appellations

- ❖ Pas si difficile de comprendre les étiquettes de vins italiens!! ... puisque la législation est très proche de la nôtre.
- ❖ Néanmoins, quelques pièges sont à éviter! En effet certains cépages portent le nom d'un village pouvant faire l'objet d'une appellation, et réciproquement. Exemple avec *Montepulciano*.
- ❖ Il existe 450 appellations réparties sur le territoire de la botte italienne, parmi lesquelles 333 DOC, 74 DOCG et 118 IGT... De quoi y perde son latin :-)
- ❖ D'autres mentions peuvent apparaître sur l'étiquette:
 - Classico (vin issu du cœur de la DOC ou DOCG)
 - Riserva (élevage plus long)





Classification des vins italiens



Chianti

Les appellations réputées

- Les fameuses DOCG du piémont:

- Barolo
- Barbaresco
- Monferrato
- Moscato d'Asti
- Dolcetto d'Alba...



- Ceux de Toscane:

- Chianti (Classico) (Riserva)
- Brunello di Montalcino
- Bolgheri...

- Et bien d'autres encore:

- Conegliano & Valdobbiadene
- Frascati
- Montepulciano d'Abruzzo
- Soave
- Amarone della Valpolicella
- Etna
- Nuragus di Cagliari





Les Pouilles

Les Principaux cépages

❖ L'Italie abrite de nombreux cépages autochtones, dont beaucoup sont presque exclusivement cultivés ici.

❖ Cépages Blancs:

- Trebbiano
- Glera (Prosecco)
- Pinot Grigio
- Garganega
- Verdicchio



❖ Cépages Rouges:

- Sangiovese
- Nebbiolo
- Barbera
- Dolcetto
- Primitivo
- Negroamaro
- Corvina
- Montepulciano
- Nero d'Avola





Révisions ???

... avant la dégustation

Point Info: Températures de Service

- ❖ Déguster un vin à la température idoine pour en apprécier tous les contours: **aromatiques**, bien sûr, mais aussi et surtout, **tactiles**.
- ❖ Trop froid, le vin sera atrophié (et agressif s'il est tannique), il perdra ses facultés odorantes et surtout gustatives et tactiles.
- ❖ Trop chaud, au-delà de 19-20°, c'est l'alcool qui ressortira en premier, et l'emportera sur le reste.
- ❖ Concernant les rouges, en fonction de leurs caractères:
 - tanniques : 16-17°
 - riches en alcool : 15-16°
 - rouges légers : 15°
 - rouges souples : 17-18°

15 à 18 °
Rouges

9-10 °
Moelleux
& Liqueureux

11-12 °
Blancs secs

8 à 10 °
Rosés - Clairets
- Effervescents





... Merci de votre attention





Une autre idée du vin