

Soirée Vins italiens

25/05/2023



Introduction

A ce jour, l'Italie est depuis quelques années le premier producteur mondial, devant la France, et le deuxième exportateur (en valeurs).

Présent à l'aube de l'histoire elle-même, il est possible de retracer la chronologie du vin italien à partir de 4 000 ans avant l'ère actuelle. À cette époque, le vin était servi en offrande pour le dieu Soleil. La technique était assez simple, il suffisait de presser du raisin au pied des idoles.

Puis, les grandes civilisations antiques ont chacune apporté une nouveauté. Dans l'antiquité, la culture du vin était considérée comme étant un phénomène mystique. Ainsi, le fait d'obtenir du bon vin ou non résultait plus du hasard que de la technique.

Pourtant, la civilisation romaine a réussi à mener la viticulture à un niveau de maître, même à cette époque.

Une innovation dans la viticulture a été amenée au XIX^{ème} siècle, en raison du fait que la science prime désormais sur la mystification. La production est bien plus performante. Le fait de mélanger les cépages donne aux vins italiens un ton unique en son genre.

Dès lors, la reconnaissance du vin italien aux niveaux internationaux est désormais mise en avant. Les grands crus sont alors à l'honneur.

La phase de guerre des années 1940 a propulsé l'Italie comme étant le principal fournisseur de vins bon marché à l'échelle mondiale. Ce commerce a mis un frein à sa réputation concernant les grands crus.

Les années 60 ont été les prémices du retour en force de la réputation des marchés viticoles italiens. Les réglementations sont désormais un peu plus sévères, mettant en exergue la qualité du vin avant la quantité.

1. Les différentes régions viticoles

L'Italie bénéficie d'une très grande richesse de sols et de climats bénéfiques à la viticulture.

Elle regroupe 20 régions administratives, toutes productrices de vins. Jusqu'au boom de la consommation de masse, dans les années 60, il était commun pour une famille italienne proche de la terre de cultiver sa vigne et de faire son vin pour la consommation de tous les jours. La taille moyenne d'un domaine viticole est de 1Ha, contre 7Ha en France.

On peut diviser le pays en 4 grands territoires géographiques viticoles, tels que :

1. L'Italie Septentrionale : Val d'Aoste, Piémont, Lombardie, Vénétie, Trentin Haut Adige, Frioul Vénétie Julienne, Ligurie, Emilie-Romagne ;
 - **Vins blancs majoritairement, vifs, fruités, et vins rouges d'altitude, légers, tranquilles et effervescents**
2. L'Italie Centrale : Toscane, Ombrie, Latium, Marche, Abruzzes ;
 - **Grands vins rouges**
3. L'Italie Méridionale : Campanie, Calabre, Molise, Basilicate, Pouilles ;
 - **Vins rouges puissants**
4. Les îles : Sicile, Sardaigne.
 - **Vins rouges et rosés puissants et/ou digestes**

2. Les cépages italiens

L'Italie compte plus de 300 cépages différents, selon la catégorie vitis vinifera. Des cépages français tels que cabernet sauvignon, merlot, sauvignon, chardonnay, etc ont été plantés dans de nombreuses régions dans les années 80.

Néanmoins, elle regorge de nombreux cépages propres à chaque région viticole. Le Nebbiolo fait la renommée des vins rouges du Piémont et son illustre Barolo, ou le Malvasia Di Sadegna en Sardaigne par exemple. Mais certains sont cultivés dans tout le pays, tels que le Barbera ou Sangiovese.

Nebbiolo, star du Piémont

- Principal cépage rouge de la région. Très capricieux, exige des conditions très spécifiques pour être bien vinifié et exprimer son potentiel aromatique
- Tannique, astringent, puissance complexe, belle acidité et forte teneur en alcool -> très bon vin de garde
- 2 appellations phares : Barolo et Barbaresco

Barbera, faux-frère du merlot

- Originaire du Piémont, souvent comparé au merlot, 2ème cépage rouge le plus présent en Italie, après le Sangiovese

- Robe sombre, bonne acidité, tanins souples, souvent utilisé comme cépage d'appoint pour la vinification
- Appellations phares : Barbera d'Alba et Barbera d'Asti

Sangiovese, « sang de Jupiter »

- Cépage rouge originaire de Toscane, aussi connu sous le nom de « Brunello »
- Vinifié en monocépage, donne des vins puissants, tanniques, fruités, charpentés, de garde
- Appellations : Chianti, Brunello di Montalcino

Nero d'Avola, star de la Sicile

- Planté uniquement en Sicile.
- Souvent comparé à la syrah. Donne des vins riches en alcool, tanniques, à la robe intense, arômes fruités de cerise noire, et floraux de violettes, ainsi que des notes épicées de tabac

Lambrusco

- Originaire de la région Emilie-Romagne
- Donne un vin rouge pétillant du même nom. La spécificité de ce vin réside dans la mise en bouteille, qui a lieu avant la fin de la fermentation. Une fois en bouteille, une seconde fermentation commence qui rend le vin pétillant et légèrement sucré.
- Se caractérise par des arômes de fruits rouges et par sa légèreté.

Malvasia

- Famille de cépages principalement plantés en Toscane et Sicile (blancs), dans les Pouilles (rouges)
- Donne toutes sortes de vins : tranquilles, pétillants, secs, doux

Trebbiano

- Cépage blanc, un des plus anciens, comportant beaucoup de variantes -> en France, il porte le nom d'ugni blanc
- Rarement vinifié seul car donne des vins peu aromatiques et très acides. Participe aux assemblages et apporte de la fraîcheur.

Vermentino

- Cépage blanc, cousin de la famille Malvasia, originaire du Piémont, bien implanté en Toscane et en Sardaigne. Il est arrivé en France sous le nom de Rolle, et en Corse sous Vermentinu.
- A maturité tardive, il est l'opposé du Trebbiano (aromatique (floraux (aubépine), fruité (poire, agrumes), intense, léger). Ces 2 cépages sont régulièrement assemblés pour gagner en complexité.

3. Les divers classements et appellations des vins italiens

L'Italie possède un système de classification proche de la France, mais créé plus récemment (1960). Il comprend 4 grandes catégories :

- **Vino Da Tavola** : équivalent des vins de table en France
- **Indicazione Geographica Tipica (IGT)** : équivalent de l'IGP en France
- **Denominazione di origine Controllata (DOC)** : équivalent de notre AOP. L'Italie en dénombre 474 (contre 308 en France)
- **Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)** : pas d'équivalent en France, mais considéré comme une AOP d'excellence. Il en existe 39 en Italie.

4. Les meilleurs vins italiens

Le vin italien est extrêmement riche en matière de culture et de diversité. Quelques-uns de ces vins sont tout de même reconnus comme étant les meilleurs :

- Le DOGC Barbaresco et Barbaresco issu du Nebbiolo ;
- Le DOC Collio Goriziano et le Colli Orientali Del Friuli issus du merlot ou du cabernet ;
- Le DOGC Chianti ;
- Le DOGC Brunello di Montalcino ;
- Le DOGC Vino Nobile di Montalcino ;
- Le DOC Castel Monte et Martina Franca.

5. Les accords mets-vins

Il est souvent coutume de déguster les vins locaux avec les plats typiques de la région. En Italie, particulièrement. Chacune des 20 régions produit des vins uniques. Ce sont des vins qui ne sont pas nécessairement destinés à la dégustation mais plus aux arts culinaires. Il n'y a pas vraiment de recette en soi en ce qui concerne l'association du vin avec la nourriture, c'est plus un truc de grand-mère qui relève le goût du plat. En apéritif, le vin italien peut être associé avec de la charcuterie, le vin rouge étant le plus adapté. Mais le vin blanc est recommandé avec les fruits de mers. Le poisson se marie également très bien avec le vin blanc. La viande de son côté est plus axée sur le vin rouge. (voir tableau ci-dessous).

En résumé :

Région	Villes	Style de vin
Nord-Ouest	Ligurie Lombardie Val d'Aoste Piémont	Vin blanc majoritairement vin effervescent vin de Montagne ou d'altitude
Nord-Est	Trentin Haut Adige Frioul Vénétie Julienne Vénétie	vin blanc vif et fruité vin effervescent sec- 1/2 sec
Centre Ouest	Toscane	grands vins rouges
Sud	Les Pouilles La Sicile	vin rouge puissant vin rouge et rosé

	VINS ROUGES	VINS BLANCS	VINS ROSÉS	VINS DOUX
ANTIPASTI	Lambrusco Freisa d'Asti Frizzante Val d'Aoste Torrette	Lambrusco Val d'Aoste Petite Arvine Prosecco	Lambrusco Cerasuolo d'Abruzzo Rosato Puglia Salento	Moscato d'Asti Brachetto d'Acqui Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
CHARCUTERIES	Lambrusco Morellino di Scansano Sangiovese di Romagna	Lambrusco Moscato Giallo Trentino Alta Langa Brut	Lambrusco Spumante Rosé Veneto Lagrein Trentino	Vino Cotto delle Marche Brachetto d'Acqui Marsala Superiore
FROMAGES	Cirò Rosso Teroldego Rotaliano Canonnau di Sardegna	Etna Bianco Langhe Favorita Prosecco Frizzante	Lagrein Kretzer Trentino Lambrusco Moscato Spumante Rosato	Vin Santo del Chianti Marsala Fine Recioto della Valpolicella
PIZZA, PATES & PAINS	Bardolino Primitivo del Salento Salice Salentino	Soave Trebbianco d'Abruzzo Bianco Puglia	Bardolino Chiaretto Cerasuolo d'Abruzzo Irpinia Rosato	Moscato d'Asti Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Spumante Fior d'Arancio
VIANDES BLANCHES & VOLAILLES	Valpolicella Verduino di Pelaverga Primitivo Puglia	Gewurztraminer Trentino Prosecco Valdobbiadene Vermentino Toscana	Lacryma Christi Rosato Rosé Toscana Bardolino Chiaretto	Marsala Fine Malvasia Colli di Scandiano
VIANDES GRILLÉES & GIBIER	Barbaresco Brunello di Montalcino Ruché di Castagnole Monferrato	Vermentino di Sardegna Verdicchio dei Castelli di Jesi Pecorino Falerio	Lambrusco Spumante Rosé Veneto Etna Rosato	Marsala Superiore Malvasia Colli di Scandiano
POISSONS & FRUITS DE MER	Lagrein Trentino Nero d'Avola Valpolicella	Etna Bianco Bianco di Custoza Lacryma Christi del Vesuvio	Spumante Rosé Veneto Irpinia Rosato Rosato Trevenezie	Marsala Vergine Soleras Brachetto d'Acqui Malvasia Colli di Scandiano
TRUFFES & CHAMPIGNONS	Barolo Nobile di Montepulciano Pinot Nero Trentino	Bianco di Custoza Orvieto Fiano del Salento	Rosato Brut Novecento Irpinia Rosato Etna Rosato	Ne s'applique pas
LÉGUMES & TOMATE	Chianti Etna Rosso Barbera d'Asti	Vernaccia di San Gimignano Cirò Bianco Pinot Grigio	Spumante Rosato Veneto Cerasuolo d'Abruzzo Rosé Toscana	Malvasia Colli di Scandiano Moscato d'Asti Spumante Fior d'Arancio
PANETTONE & GÂTEAUX	Ripasso della Valpolicella Sagrantino di Montefalco Salice Salentino	Grecchetto Umbria Asti Spumante Berlucchi Franciacorta	Rosato Brut Novecento Spumante Rosato Veneto Moscato Spumante Rosato	Spumante Fior d'Arancio Recioto della Valpolicella Marsala Vergine Soleras
CRÈMES SUCRÉES	Marzemino Trentino Barolo Amarone della Valpolicella	Soave Gavi di Gavi Vin siciliens à l'amande	Rosato Brut Novecento Moscato Spumante Rosato Spumante Rosato Veneto	Spumante Fior d'Arancio Malvasia Colli di Scandiano Marsala Superiore Secco
CHOCOLAT	Amarone della Valpolicella Barolo Chinato Aglanico del Vulture	Moscato Giallo Trentino Gewurztraminer Trentino Vin Santo del Chianti	Lagrein Trentino Moscato Rosato Spumante Rosato Veneto	Marsala Vergine Soleras Passito di Pantelleria Vin à la cerise/Ratafia
FRUITS	Dolcetto d'Alba Pinot Nero Trentino Grignolino d'Asti	Prosecco di Cartizze Grecchetto Umbria Chardonnay Verona	Rosato Trevenezie Rosato Brut Novecento Moscato Rosato	Brachetto d'Acqui Moscato d'Asti Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

6. Dégustation

- a. **Jorche Soltema, primitivo del salento 2018** : juteux, fruité (cerise, cassis, prune), sous-bois/champignons, vanille (fût), velouté, moyennement corsé – 16€
 - i. Région : Pouilles, péninsule du Salento (talon de la botte)
 - ii. Cépage : primitivo (rouge)
 - iii. Idéal : lasagnes, pâtes aux champignons
- b. **Matteo Correigia, Roero DOCG 2019** : gourmand, fruité, épicé, tannique, acide – 28€

- i. Région du Piémont
 - ii. Cépage Nebbiolo 100%, rouge
 - iii. Recettes piémontaises traditionnelles
- c. **La Fortuna, Brunello di Montalcino DOCG 2012** : fruité (rouges et noirs), épicé, sous-bois, corsé, tannique – 60€
- i. Région Toscane
 - ii. Cépage Sangiovese (Brunello)
 - iii. Recettes : boeuf, gibier, mijoté
- d. **Tenuda del Terre Nere, Etna Rosso, Santo Spirito DOC 2017** : fruité (rouges), épicé, charnu, minéral, corsé, vanillé – 50€
- i. Région Etna
 - ii. Cépages : nerello mascalese, Nerello cappuccio
- e. **Le Salette, I Progni Valpolicella ripasso DOC 2018** : fruits rouges et noirs (cerise noire), chocolat, épices, peu tannique – 26€
- i. Région Vénétie
 - ii. Cépages : assemblage corvina/rondinella/molinara/croatina/sangiovese
 - iii. Recettes : pâtes épicées, viande rouge, rôti