

Giro d'Italia



La réglementation italienne

Dès 1200, la république de Florence divisa son territoire en «ligues», identifiant, dès cette époque la zone du Chianti, vouée à la viticulture depuis le temps des Étrusques.

A l'époque actuelle, deux réglementations fondamentales régissant la production viti-vinicole en Italie se sont succédé. Ce sont:

- la loi n° 116 du 3 février 1963, qui portait sur les normes en matière de dénominations d'origine des moûts et des vins, qui fut en vigueur jusqu'en 1992.
- puis la loi n° 164, dite loi Gloria, intitulée «Nouvelle discipline des dénominations d'origine».

Jusqu'à la loi Gloria il valait mieux privilégier la notoriété et le talent des producteurs plutôt que de

trop se fier aux appellations. Les plus grands vins d'Italie étaient classés en simples *vins de table* car les domaines voulaient avoir droit d'utiliser les cépages français comme le cabernet.

L'Italie, pays membre de l'Union européenne, applique maintenant les règlements européens, qui supplantent la législation nationale. Les appellations nationales en Italie sont:

- Les Denominazioni di Origine Controllata (DOC) dont le concept a été gravement dénaturé avant 1992.
- Les Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG, Dénominations d'origine contrôlée garantie) qui prenaient la même voie que les DOC. La première appellation DOCG fut le Brunello di Montalcino (Décret du président de la République du 1^{er} juillet 1980).
- Les Indicazione Geografica Tipica (IGT, Indication Géographique Typique) est un niveau intermédiaire entre vins de table et DOC. Ce sont souvent des vins d'une certaine qualité mais qui ne respectent pas entièrement le cahier des charges d'un DOC (mélange de cépages non conforme, production hors zone, ...).
- Les VDN (Vins doux naturels).
- Les **Vini da tavola**, les vins de table.

Conseil: Il faut bien différencier les vins d'avant 1992 (même jusqu'en 2000) et les nouveaux vins plus conformes à la réglementation européenne.

Les différents style

Les étiquettes sur les bouteilles de vin italien comportent parfois une spécification sur le style. Ainsi un vin peut être labellé comme:

- **abboccato**: entre un vin demi-sec et demi-doux
- **amabile**: entre le vin sec et le vin doux.
- **dolce**: vin doux.
- **frizzante**: vin pétillant.
- **novello**: indique un vin nouveau.
- **passito**: vin obtenu avec du raisin fait légèrement sécher.
- **riserva**: ce terme est utilisé en principe pour des vins DOC ou DOCG. Il indique un vin qui est resté en fût plus longtemps qu'un vin normal. le terme **vecchio** est parfois employé.
- **Secco**: vin sec.
- **spumante**: vin mousseux.
- **superiore**: indique une gradation en alcool plus élevée qu'un vin normal.

Certains termes peuvent être utilisés ensemble.

Cépages rouges

[Aglanico](#) ([Basilicate](#), [Campanie](#), [Pouilles](#), [Molise](#)) [Aleatico](#) ([Île d'Elbe](#))

[Ancellotta](#) ([Émilie-Romagne](#), [Frioul-Vénétie Julienne](#)) [Avana](#) ([Piémont](#))

[Avarengo](#) ([Piémont](#)) [Barbera](#) ([Piémont](#)) [Bombino nero](#) ([Pouilles](#))

[Bonada Oltrepo Pavese e Piacentino](#) ([Lombardie](#), [Pavia](#) et [Émilie-Romagne](#), [Piacenza](#))

[Bovale](#) ([Sardaigne](#)) [Brachetto](#) ([Piémont](#))

[Cabernet franc](#) ([Lombardie](#), [Latium](#), [Frioul-Vénétie Julienne](#), [Sicile](#), [Trentin-Haut-Adige](#), [Vénétie](#))

[Cabernet Sauvignon](#) (toute la péninsule) [Calabrese](#) ([Sicile](#)) [Canaiolo Nero](#) ([Toscane](#))

[Cannonau](#) ([Sardaigne](#), [Vénétie](#)) - connu en [France](#) sous le nom de [Grenache](#).

[Caicagiola](#) ([Sardaigne](#)) [Carignano](#) ([Sardaigne](#), [Toscane](#), [Marches](#), [Latium](#)) - connu sous le nom de [Carignan](#).

[Cesanese comune](#) (Latium) [Cesanese d'Affile](#) (Latium) [Ciliegiolo](#) (tout le territoire)
[Collio Rosso](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Colorino](#) (Toscane) [Corvina Veronese](#) (Vénétie)
[Croatina](#) (Lombardie) [Dolcetto](#) (Piémont) [Doux d'Henry](#) (Piémont)
[Enantio](#) (Trentin-Haut-Adige) [Franconia](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Frappato](#) (Sicile)
[Freisa](#) (Piémont) [Gaglioppo](#) (Calabre)
[Gamay](#) (Val d'Aoste, Toscane, Ombrie, Frioul-Vénétie Julienne) [Girò](#) (Sardaigne)
[Greco nero](#) (Calabre) [Grignolino](#) (Piémont) [Groppello gentile](#) (Vénétie)
[Groppello di Mocasina](#) (Lombardie) [Groppello di Santo Stefano](#) (Lombardie, Toscane)
[Incrocio Manzoni 2.15](#) (Vénétie) [Incrocio Terzi N. 1](#) (Lombardie)
[Lagrein](#) (Trentin-Haut-Adige) [Lambrusco di Sorbara](#) (Émilie-Romagne)
[Lambrusco grasparossa](#) (Émilie-Romagne, vin éponyme de frizzante))
[Lambrusco maestri](#) (Émilie-Romagne) [Lambrusco marani](#) (Lombardie, Émilie-Romagne)
[Lambrusco montericco](#) (Émilie-Romagne) [Lambrusco salamino](#) (Émilie-Romagne)
[Lambrusco viadanese](#) dit aussi "Mantovano" (Lombardie) [Mantoue](#) [Magliocco canino](#) (Calabre)
[Malbo gentile](#) (Émilie-Romagne) [Malvasia di Casorzo](#) (Piémont)
[Malvasia di Schierano](#) (Piémont) - connu aussi sous le nom de Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.
[Malvasia nera di Basilicata](#) (Basilicate) [Malvasia nera di Brindisi](#) (Pouilles)
[Malvasia nera di Lecce](#) (Pouilles) [Mammolo](#) (Toscane)
[Marzemino](#) (Trentin-Haut-Adige, Lombardie, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
[Merlot](#) (Tout le territoire) [Molinara](#) (Vénétie) [Monica](#) (Sardaigne)
[Montepulciano](#) (Abruzzes) [Nebbiolo](#) (Piémont, Lombardie, Val d'Aoste)
[Negrara trentina](#) (Trentin-Haut-Adige, Vénétie) [Negroamaro](#) (Pouilles) [Nerello Cappuccio](#) (Calabre, Sicile)
[Nerello mascalese](#) (Calabre, Sicile) [Nerettia cuneese](#) (Piémont) [Neretto di Bairo](#) (Piémont)
[Nero d'Avola](#) (Sicile) [Ottavianello](#) (Pouilles) [Petit rouge](#) (Val d'Aoste) [Piedirosso](#) (Campanie)
[Pignolo](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Pinot nero](#) (Tout le territoire) [Pollera nera](#) (Ligurie)
[Primitivo](#) (Pouilles) [Raboso piave](#) (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
[Raboso veronese](#) (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
[Refosco dal Peduncolo Rosso](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Rondinella](#) (Vénétie)
[Rossese](#) (Ligurie) [Rossignola](#) (Vénétie) [Sangiovese](#) (Tout le territoire)
[Schioppettino](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Sciascinoso](#) (Campanie)
[Schiava](#) (Trentin, Trentin-Haut-Adige) [Sgavetta](#) (Émilie-Romagne, Vénétie)
[Syrah](#) (Toscane, Latium, Sicile) [Tazzelenghe](#) (Frioul-Vénétie Julienne)
[Terrano](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Traminer aromatico](#) (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne)
[Uva di Troia](#) (Pouilles) [Uva rara](#) (Piémont) [Vespolina](#) (Piémont, Lombardie)
[Vien de Nus](#) (Val d'Aoste)

Cépages blancs

[Albana](#) (Émilie-Romagne) [Ansonica](#) (Sicile, Toscane) [Arneis](#) (Piémont)
[Asprinio](#) (Campanie) [Bariadorgia](#) (Sardaigne) [Bellone](#) (Latium)
[Biancame](#) (Émilie-Romagne, Marches) [Bianco d'Alessano](#) (Pouilles) [Biancolella](#) (Campanie)
[Bombino bianco](#) (Pouilles) [Bosco](#) (Ligurie) [Carricante](#) (Sicile)
[Catarratto bianco comune](#) (Sicile) [Catarratto bianco lucido](#) (Sicile)
[Chardonnay](#) (Tout le territoire) [Coda di Volpe](#) (Campanie) [Cortese](#) (Piémont, Ligurie, Vénétie)
[Erbaluce](#) (Piémont) [Falanghina](#) (Campanie) [Favorita](#) (Piémont) [Fiano](#) (Campanie, Pouilles)
[Forastera](#) (Campanie, Sardaigne) Friulano (ex-"Tokay Friulano") (Frioul-Vénétie Julienne)
[Garganega](#) (Vénétie, Sicile) [Gavi](#) (Piémont) [Grecanico dorato](#) (Sicile) [Grechetto](#) (Ombrie)
[Greco di Tufo](#) (Campanie) [Grillo](#) (Sicile) [Guarnaccia](#) (Campanie, Calabre) [Impigno](#) (Pouilles)
[Maceratino](#) (Marches) [Malvasia bianca lunga](#) (Toscane, Latium, Ombrie, Pouilles, Sicile) – malvoisie
[Malvasia bianca di Basilicata](#) (Basilicate) [Malvasia bianca di Candia](#) [Malvasia del Lazio](#) (Latium)
[Malvasia di Candia aromatica](#) (Émilie-Romagne) [Malvasia di Lipari](#) (Sicile)
[Malvasia di Sardegna](#) (Sardaigne) [Malvasia Istriana](#) (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Sardaigne)
[Manzoni bianco](#) (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie)
[Montonico bianco](#) (Abruzzes) [Montù](#) (Émilie-Romagne) [Moscato bianco](#) (Piémont)
[Moscato giallo](#) (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne, Sicile)
[Müller-Thurgau](#) (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne)
[Moscato Fior d'Arancio](#) [Nasco](#) (Sardaigne) [Nosiola](#) (Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
[Nuragus](#) (Sardaigne) [Ortrugo](#) (Émilie-Romagne) [Pampanuto](#) (Pouilles)
[Passerina](#) (Abruzzes, Latium, Ombrie) [Piccolit](#) (Frioul-Vénétie Julienne)
[Pinot bianco](#) (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne)
[Pinot grigio](#) (Vénétie - Trentin-Haut-Adige - Frioul-Vénétie Julienne) [Prié blanc](#) (Val d'Aoste)
[Prosecco](#) (Vénétie) - Frioul-Vénétie Julienne) [Ribolla Gialla](#) (Frioul-Vénétie Julienne)
[Riesling](#) (Lombardie - Pavie, Piémont - Asti) [Riesling Renano](#) (Frioul-Vénétie Julienne)
[Recioto](#) (Verone - Mantoue) Très rare, production limitée, équivalent italien du Sauternes.
[Riesling italico](#) (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne) [Sauvignon](#) (Tout le territoire)
[Sylvaner verde](#) (Trentin-Haut-Adige) [Terrano](#) (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne) [Torbato](#) (Sardaigne)
[Traminer aromatico](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Trebiano giallo](#) (Latium) dit aussi "Frascati"
[Trebiano romagnolo](#) (Émilie-Romagne) [Trebiano toscano](#) (Toscane, Latium, Ombrie)
[Veltliner](#) (Abruzzes) [Verdeca](#) (Pouilles) [Verdicchio bianco](#) (Abruzzes) [Verdiso](#) (Vénétie)
[Verduzzo Friulano Ramandolo](#) (Frioul-Vénétie Julienne) [Vermentino](#) (Ligurie) – (Sardaigne)
[Vernaccia](#) (Toscane, Sardaigne) [Vitouska Carso](#) (Frioul-Vénétie Julienne)

Les Abruzzes, berceau du cépage Montepulciano

Dans une nation aux si nombreuses appellations, les Abruzzes offrent aux amateurs de vins une simplicité rafraîchissante. Les deux anciennes DOCs régionales pour le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo ont été complétées par une appellation pour le Controguerra qui peut comprendre une douzaine de cépages.

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vigneron favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table (la région a les plus forts rendements moyens de toute l'Italie), et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.

Le Frioul Vénétie Julienne et ses vins blancs

Compacte, située au nord de l'Adriatique et en contact avec la Slovénie et l'Autriche, la région du Frioul - Vénétie Julienne fait la pluie et le beau temps pour les vins blancs italiens modernes. Sélectionnant parmi les honorables cépages locaux et l'ensemble des cépages internationaux, les frioulans ont appliqué des techniques viticoles et une œnologie avant-gardiste à la production de vins blancs très haut de gamme, ainsi qu'à quelques éminents vins rouges.

Le Frioul a deux zones DOCs exceptionnelles côte à côte le long de la frontière avec la Slovénie entre Gorizia et Tarcento : le Collio Goriziano et le Colli Orientali del Friuli. L'échange d'air entre les Alpes et la Mer Adriatique a créé un habitat extrêmement favorable aux vignes sur les pentes en terrasses appelées ronchi. Carso est aussi une zone unique dans les collines surplombant le port et la ville de Trieste. Les six autres zones DOCs couvrent des collines basses et des plaines, et la qualité est plutôt bonne en particulier l'Isonzo, qui soutient la comparaison avec le Collio et le Colli Orientali pour certains vins.

Le Basilicate nous offre sa fierté : l'Aglianico del Vulture

Le Basilicate, également appelé Lucanie, est une région souvent négligée de collines arides et de montagnes désolées qui peuvent être assez froides pour une région si méridionale. Cependant les hautes terres fraîches ont des avantages pour la viticulture, et les vins démontrent des arômes et des goûts enviables.

Le Basilicate n'a qu'une DOC, Aglianico del Vulture, qui, au moins, donnent aux habitants une raison de fierté. Il est l'un des meilleurs vins rouges d'Italie et gagne petit à petit des admirateurs un peu partout.

En Calabre, essayez le Ciro

La Calabre, qui forme l'orteil de la botte italienne, est une région essentiellement montagneuse marquée par des microclimats variés entre les collines côtières ensoleillées le long des mers Tyrrhénienne et Ionienne et les frimas des hauteurs des monts Sila et Aspromonte. Deux cépages d'origine grecque dominant (Gaglioppo en rouge, le Greco en blanc) bien que les types de vins qu'ils produisent peuvent varier grandement d'un endroit à l'autre.

Le plus connu des vins de Calabre est le Ciro qui est élaboré dans les petites collines le long de la côte ionienne entre les anciennes cités grecques de Sybaris et Kroton (de nos jours, Sibari et Crotone). La légende locale veut que le Ciro soit directement issu du Krimisa, le vin que les athlètes calabrais buvaient pour célébrer leurs victoires lors des Olympiades antiques.

La Campanie : du Taurasi au Lacryma Christi

Dans l'Antiquité, les romains admiraient «Campania Felix» comme la meilleure des régions viticoles. Ils adoraient les vignobles du long de la côte de Naples où était produit le Falernian, le plus recherché des vins de l'Empire. Ils appréciaient également les vignobles du Vésuve et les collines boisées d'Avellino. Auparavant, les Grecs avaient reconnu la nature privilégiée de l'endroit, introduisant des cépages qui existent encore aujourd'hui tels l'Aglianico, le Greco et le Falanghina.

Cependant, jusqu'à il y a peu, il semblait que les producteurs de vin de Campanie, à quelques exceptions près, avaient oublié la gloire passée, délaissé la terre et oublié les DOCs. Mais maintenant, après un long passage à vide, la Campanie vit une nouvelle ère et la qualité de la production s'est remarquablement améliorée

L'Emilie-Romagne, pays du Lambrusco

L'Emilie Romagne, comme son nom composé le révèle, est constituée de deux secteurs distincts qui se rejoignent plus ou moins à la capitale, Bologne. A l'ouest se trouve l'Emilie, avec ses villes prospères posées comme des bijoux le long de l'antique Via Emilia : Modène, Reggio, Parme, Fidenza, Fiorenzuola, jusqu'à Piacenza sur le Po. A l'est de Bologne se trouve la Romagne avec les villes de Faenza, Forlì, Cesena, Ferrara, Ravenna et le lieu de villégiature Rimini sur la mer Adriatique.

Les vins d'Emilie Romagne peuvent être considérés comme les moins conventionnels de ceux du nord, différents en tous points de ceux de ses voisins, d'un style assez complaisant mais toujours individualistes.

Le Latium et ses trésors des Castelli Romani

La région de Rome est naturellement liée au vin blanc, des Frascati, Marino et autres blancs aux reflets dorés des Castelli Romani à l'Est ! Est !! Est !!! de la ville de Montefiascone au nord du Latium.

Dans l'Antiquité, même si Horace et compagnie appréciaient les Falernian et autres Caecubian rouges, les romains buvaient des vins blancs qui étaient élevés le long de la côte dans le sud du Latium et en Campanie. Bien que les vins blancs soient en large majorité dans la production locale, certains vins rouges semblent plus intéressants pour les connaisseurs.

La Ligurie et le Cinque Terre

Le terrain rude de cette mince région côtière rend l'élevage de la vigne véritablement difficile, avec pour conséquence l'éparpillement des vignobles le long de la Riviera Italienne et une production de vin très limitée. Quoiqu'il en soit, et même s'ils sont difficiles à obtenir, les vins de la région de Gènes n'en valent pas moins le coup.

Le vin légendaire de Ligurie reste le Cinque Terre, un blanc fait dans cinq secteurs, une série de villages accrochés à flanc de falaise le long de la côte au nord de La Spezia. A cet endroit, les vignes ont été plantées depuis l'antiquité sur des terrasses difficiles d'accès, certaines assez proches de la mer pour être fouettées par les embruns des vagues. La plupart du Cinque Terre est sec, bien que le Sciaccheta moelleux soit apprécié des initiés.

En Lombardie découvrez les trésors de la Valtellina

Le vin ne figure pas dans les premières places sur la liste des industries lombardes. Les habitants de cette région riche et très habitée sont plus des consommateurs que des producteurs de vins. Même si la production reste inférieure à celle de ses voisins (Vénétie, Emilie Romagne ou Piémont), les lombards n'en savent pas moins faire de grands vins, dont une partie de plus en plus importante est vraiment excellent.

Pourquoi les lombards, et en particulier les Milanais, délaissent les vins régionaux reste un mystère. Vins régionaux qui arrivent souvent après les rouges du Piémont ou de Toscane et les blancs de Vénétie sur les cartes des restaurants. Une grande partie des 6 millions de bouteilles de Nebbiolo rouge produites annuellement dans le Valtellina se retrouve d'ailleurs en Suisse voisine.

Les Marches la région du Verdicchio

Le Verdicchio est l'ambassadeur des vins de cette plaisante région côtière de l'Adriatique, où la dévotion ancestrale aux vins blancs n'obscurcit plus les mérites grandissant de ses vins rouges. La DOC Castelli di Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio dont le signe de reconnaissance était les bouteilles vertes en forme d'amphores. Mais les producteurs ont récemment créé une nouvelle image du Verdicchio qui est désormais un vin blanc avec un caractère spécifique qui s'affirme encore plus dans les bouteilles standard.

Le Molise, quelques bons Sangiovese

La région du Molise, souvent délaissée, et qui était autrefois annexée aux Abruzzes, a gagné son statut officiel en ce qui concerne les vins dans les années 1980 avec les DOCs de Biferno et de Pentro di Iserbia. L'indéniable aptitude à faire du vin pour les collines ensoleillées entre l'Appenin et la mer Adriatique indique qu'avec un peu plus d'effort les producteurs du Molise pourraient atteindre les niveaux de qualité de leurs voisins dans les Abruzzes, les Pouilles ou la Campanie. La DOC récente de Molise autorise nombre de cépages italiens et locaux, créant de nouvelles possibilités au producteurs qui s'efforcent d'établir une identité qui dépasserait les limites de la région. Les douces collines et le climat tempéré de l'Adriatique favorisent les vins de classe, bien que la preuve en bouteille ait été rare jusqu'à présent.

L'Ombrie, berceau de l'Orvieto

L'Ombrie a longtemps été renommée pour ses vins blancs, essentiellement grâce à la l'importance de l'Orvieto. Mais preuve est faite maintenant que les collines du « cœur vert de l'Italie » ont une indéniable aptitude pour une multitude de cépages, blancs et rouges, locaux et extérieurs. Les deux DOCGs de la région, le Montefalco Sagrantino et le Torgiano Rosso Riserva, sont d'ailleurs des vins rouges.

L'Orvieto a été un temps le plus célèbre des vins blancs italiens comme vin demi-sec, apprécié des Papes, des Princes et des peintres qui séjournaient dans la ville au nord de Rome avec sa splendide cathédrale et ses vues sur la campagne ombrienne environnante. Mais les goûts ont changé et l'Orvieto est passé d'un vin doux et doré à un pur produit pale et sec de l'œnologie moderne.

Le Piémont, entre Barolo et Asti

Le Piémont est avant tout célèbre pour ses vins rouges, aux premiers rangs desquels le Barolo et le Barbaresco. Mais le plus connu des vins de la région bien sûr reste le pétillant et doux vin blanc d'Asti.

Une très large majorité des vins du Piémont sont issus de cépages locaux. A côté du noble Nebbiolo, source du Barolo, du Barbaresco, du Gattinara et du Ghemme, qui sont tous des DOCGs, la Barbera est le plus populaire pour les vins rouges, suivi du Dolcetto qui est apprécié pour sa rondeur. Le Brachetto fait un aromatique rouge pétillant qui se retrouve sous le statut de DOCG en tant que Brachetto d'Acqui. Enfin, le Freisa et le Grignolo mènent la danse des autres rouges régionaux.

Les Pouilles et son Castel del Monte

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.

Comme les marchés traditionnels pour les vins lourds et forts ont fortement diminué, les producteurs locaux mettent de plus en plus l'accent sur des vins de première qualité. Certains proposent maintenant de bons voire d'excellents vins rouges, blancs et rosés secs et bien équilibrés, ainsi que des vins doux tous élaborés à partir d'une grande variété de cépages, tant locaux qu'étrangers.

En Sardaigne, ne manquez pas le Cannonau di Sardegna

L'isolement au milieu de la Méditerranée a fait de la Sardaigne la région présentant le plus de typicité. L'histoire de l'île a été influencée autant par les étrangers, en particulier les Espagnols, que par les Italiens continentaux.

Les vins de l'île racontent leur propre histoire, fréquemment avec un accent espagnol. Les vigoureux cépages méditerranéens sont là sous la forme de clones de Moscato et Malvasia, mais plusieurs variétés y sont uniques en Italie comme le Giro, le Cannonau, le Nuragus, le Monica, le Semidano et le Vernaccia di Oristano.

La Sicile, pays du Marsala et du Nero d'Avola

La Sicile est une terre de contrastes. Ainsi peut-être n'est-il pas surprenant que cette île ancienne dispose d'une des plus progressistes industries du vin, ni que la région, qui se distinguait pour ses Marsala et Moscato à la fois puissants et doux, s'oriente maintenant vers des vins plus légers et plus fruités, essentiellement blancs mais également rouges.

La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Cependant, en se concentrant sur la qualité plutôt sur la quantité, la production de vin a récemment diminuée pour être légèrement en deçà de celle de la Vénétie.

La Toscane, pays du Brunello di Montalcino et du Chianti

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays, contrastant avec les décennies de vente du populaire Chianti en fiasque couverte de raphia. La Renaissance moderne de la Toscane a commencé en Chianti justement, dans les collines du centre, autour de Florence et de Sienne, mais s'est rapidement étendue jusqu'aux côtes méditerranéennes qui n'avaient pourtant pas encore été repérées pour y créer des vignobles. La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges (particulièrement les vins sans appellation appelés super-toscans) a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.

Le Trentin Haut Adige et ses vins blancs

Le Trentin Haut Adige, la région la plus septentrionale de l'Italie est très montagneuse et seulement 15% des sols sont cultivables. La difficulté d'élever des vignes sur des pentes raides et des terrasses encourage les vignerons à se focaliser sur la qualité. Ainsi près des trois quarts de la production sont en DOC, et la majeure partie du vin est exportée. Le Trentin Haut Adige, avec des frontières avec la Suisse et l'Autriche, est séparé en deux provinces distinctes. Le Trentin, autour de la ville de Trente au sud, est historiquement italienne de langue et de culture. Le Haut Adige, autour de la ville de Bolzano au nord, est connu comme le Sud Tyrol, historiquement autrichien, et est officiellement bilingue germano-italien.

La Vallée d'Aoste et les vins de montagne

La plus petite des régions, coincée dans le nord ouest montagneux contre les frontières de la Suisse et de la France, a quelques précieux espaces réservés aux vignes sur des terrasses caillouteuses. Mais les vins produits ici en volumes minuscules ont quelque chose de spécial qu'on ne retrouve nulle part ailleurs en Italie ou chez ses voisins étrangers.

Une DOC régionale connue comme Valle d'Aosta ou Vallée d'Aoste couvre 23 catégories de vin dont les noms sont donnés en Italien et en Français, les deux langues officielles. Parmi eux, le Donnas et l'Enfer d'Arvier en rouge, de même que les blancs Morgex et La Salle, dont les vignobles sont à l'ombre du Mont Blanc, sont réputés pour être les vins les plus hauts d'Europe (1200 m d'altitude). Il n'y a pas d'IGT en Vallée d'Aoste. Mais que les vins soient classés ou non, ils n'en restent pas moins des curiosités à déguster sur place.

La Vénétie, berceau du Bardolino et du Valpolicella

La région de Venise est devenue récemment la plus grande productrice de vin d'Italie avec une majeure partie en DOCG et DOC (plus de 300 millions de bouteilles par an). Le trio véronais constitué du Soave, Valpolicella et Bardolino mène le bal. Les DOCs représentant moins d'un tiers du total régional, la Vénétie est également un producteur et exportateur majeur de vins IGT, souvent à prix modéré.

La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévisé ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.



Catarratto 2009 I.G.T. € 8.95

Producteur: TERRE DI GINESTRA [CALATRASI - SICILIA]

Style de vin: sec, frais, fruité

Appellation: IGT Bianco di Sicilia

Cépages: catarratto

San Cipriello (nord-ouest de la Sicile). Sol argileux. Pressurage doux et fermentation au moyen de levures naturelles. 3 à 4 mois de barriques et clarification avant la mise en bouteille.

Le Catarratto a une couleur jaune-vert claire. On se laisse délicieusement emporter par des parfums de pêche blanche, de pomme verte et de nectarine. Approche sèche qui évolue rapidement vers du fruit juteux. Une légère touche boisée en arrière plan. Belle fraîcheur en bouche et en finale.



Falanghina Serrocielo 2009 D.O.C. € 16.99

Producteur: FEUDI DI SAN GREGORIO

Style de vin: sec, fruité, équilibré

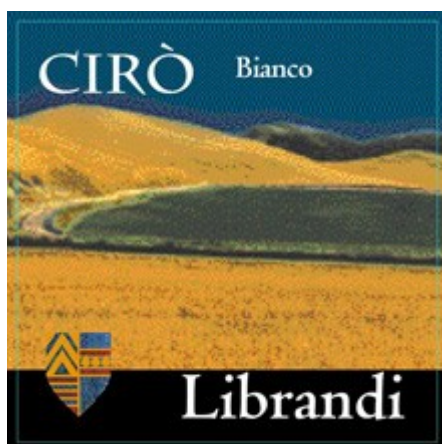
Appellation: Sannio Falanghina

Cépages: 100% falanghina

Campanie (région de Naples)

La Falanghina Serrocielo a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des beaux arômes de fleurs blanches et de fruits à pépins. Attaque souple, structure moyenne, persistant, bel équilibre et finale fruitée. Sélections des meilleurs raisins sur les collines du Sannio. Sol complexe : argile, présence de sable. Contrairement à bon nombre de nouvelles sociétés viticoles, la culture des cépages internationaux est ici chose impensable. Il y a bien sûr toute une logique derrière cela. Les cépages autochtones, introduits pour une grande majorité sur le sol italien par les Grecs,

sont les mieux adaptés au climat plus chaud du sud de l'Italie. Les scientifiques ont eux-mêmes proclamé le fiano comme étant la meilleure alternative au chardonnay. Feudi di San Gregorio laisse ce cépage exprimer tout son potentiel.



Cirò Bianco 2009 D.O.C. € 7.99

Producteur: LIBRANDI

Style de vin: sec, frais, fruité

Appellation: Cirò Bianco

Cépages : 100%

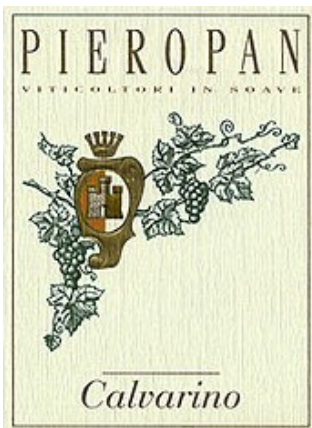
Producteur: LIBRANDI

Style de vin: sec, frais, fruité

Appellation: Cirò Bianco

Cépages : Greco bianco Calabria

Le Cirò Bianco a une couleur jaune léger et un délicieux nez aux arômes exotiques de fleurs, d'abricot, de pêche et de banane. La bouche est souple et juteuse, avec une acidité agréable et un beau fruité.



Calvarino 2008 D.O.C. € 17.99
Producteur : PIEROPAN
vin : sec, fruité, équilibré
Soave Classico
30% trebbiano di soave

Producteur-Style de
Appellation : DOC
Cépages : 70% garganega,
Veneto

Le Calvarino a une couleur jaune et de arômes frais de fleurs, de fruits blancs à noyaux et de citron. Sec, équilibré et élégant en bouche. Finale longue et complexe.



Chimera 2009 I.G.T. €9.99
Producteur : VILLA MEDORO
vin : sec, fruité, équilibré
Bianco Colli Aprutini
na, 50% trebbiano

Producteur-Style de
Appellation : IGT
Cépages : 50% falanghina
Abbruzes

Le Chimera a une couleur jaune doré et un bouquet agréable de fruits (poire) et de fleurs. Bouche élégante et équilibrée, belle acidité et finale très agréable.



Belguardo Bianco 2009 € 14.99
Producteur : TENUTA BELGUARDO
vin : sec, fruité, aromatique
na I.G.T.

Producteur-Style de
Appellation : Tosca-
Cépages : Vermentino

Ce Bianco a une couleur jaune citron et des arômes intéressants de citron, de fleurs blanches et de pêches. Bouche plein de caractère, dotée d'une belle structure, juteuse. Finale persistant avec de la pêche en retro.



Nom: Teroldego Rotaliano 2007 D.O.C. € 15.95
Producteur: FORADORI

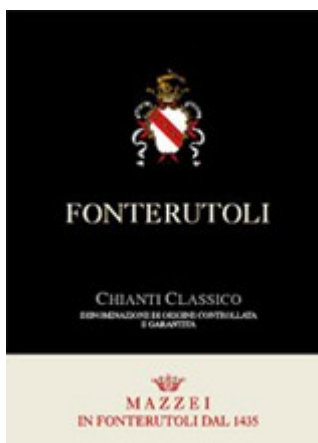
Trentino

Style de vin: fruité, élégant, mûr

Appellation: DOC Teroldego Rotaliano

Cépages: 100% teroldego

Le Teroldego Rotaliano a une intense couleur rouge cerise. Nez assez terrestre avec des touches de graphite, goudron et de cerises noires. La structure est souple et charnue. Très vif et très juteux, avec des touches de réglisse et de cerises. Finale fraîche et riche. Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (4 hectares) La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans. Fermentation et maturation en cuves en inox, maturation en barriques françaises de 2ème et 3ème passage, 12 mois de barriques de 2ème et 3ème passage.



Chianti Classico 2008 DOCG € 18.25 Toscane

Producteur: CASTELLO DI FONTERUTOLI

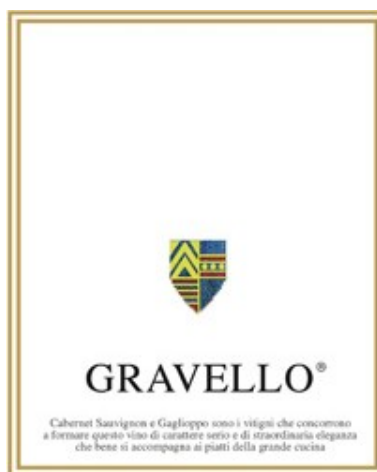
Style de vin: fruité, puissant

Appellation: DOCG Chianti Classico

Cépages: 90% sangiovese, 5% merlot, 5% malvasia nera & colorino

Le Chianti Classico a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée. Castellina in Chianti, localita Fonterutoli, vignobles à

450m d'altitude, exposition ouest et sud-est + vignobles Belvedere à 300m d'altitude, orientation sud-est. Vinification classique avec une macération de +/- 18 jours. Maturation de 12 mois en barriques françaises (50% neuves).



Gravello 2008 I.G.T € 21.90 Calabria

Producteur: LIBRANDI

Style de vin: puissant, mûr

Appellation: Val di Neto rosso

Cépages: Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Le Gravello a une couleur rouge rubis moyenne. Le nez est complexe, cerises, épices et une pointe de vanille. Attaque souple suivie par une structure ferme mais élégante. Bel équilibre et finale profonde et longue. vinification classique en rouge avec une maturation de 12 mois en barriques françaises (Allier).



Trigaio 2009 € 8.95

ducteur : FEUDI DI SAN GREGORIO

de vin: fruité, mûr

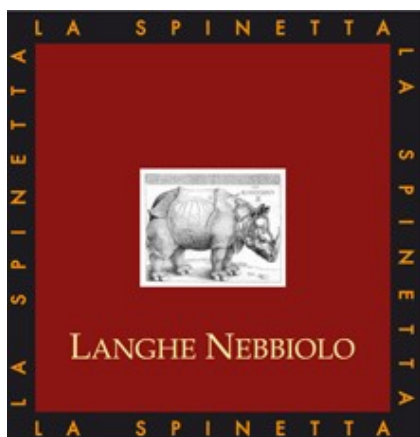
Pro-
Style

Appellation :

Beneventano Rosso IGT
Campanie

Cépages : aglianico, piedirosso

Le Trigaio a une couleur intense rouge rubis et des arômes de fruits rouges frais (cerises et framboises). Structure moyenne et caractère fruité.



Nebbiolo Langhe 2007 D.O.C. € 20.69 Piedmont Producteur: LA SPINETTA Style de vin: fruité, puissant Appellation: Langhe Nebbiolo DOC Cépages: 100% nebbiolo

Le Nebbiolo Langhe a une couleur profonde et des arômes de prunes noires, de baies et de menthe. C'est un vin plein et rond dominé par l'élégance. Neive, vignoble Staderi à 270m d'altitude, exposition sud, sol calcaire. On utilise ici les plus jeunes vignes (5 à 7 ans). Fermentation alcoolique en cuves rotatives à température contrôlée pendant 6-8 jours. La malolactique a lieu

en barriques françaises neuves dans lesquelles le vin restera pendant 12 mois. Le vin est ensuite transféré en cuves inox où il reposera 2 mois. Le vin restera encore 2 mois en bouteille avant d'être commercialisé. Non filtré et non clarifié.



Rosso di Montalcino 2008 D.O.C. € 15.50 Producteur: CIACCI PICCOLOMINI D ARAGONA Style de vin: fruité, élégant Appellation: DOC Rosso di Montalcino Cépages: 100% sangiovese grosso

Le Rosso di Montalcino a une couleur rouge cerise et un nez fin de baies noires et de bois de cèdre. En bouche, on trouve des arômes fins de fruit qui forment un beau tout avec le bois. La structure est très élégante sans perdre en puissance. Montalcino Sud-Est (Castelnuovo dell'Abate), vignoble 'Fonte' de 7,5 ha à une altitude de 240 à 360m. Fermentation alcoolique en cuves

inox et cuves en béton. Après la fermentation malolactique, le vin est transféré en foudres slovènes pour une maturation de minimum 12 mois.

Recioto della Valpolicella ????