

L'ITALIE

HISTORIQUE

Sans surprise, la vigne existe sur la péninsule depuis des siècles.

En 673 avant J.C., Numa Pompilius codifiait déjà les usages du vin, boisson sacrée au culte des dieux.

Durant quelques siècles, la consommation est restée modérée avant l'arrivée de Rome, où le vin se mit à couler et les vignobles italiens ne suffisaient plus. Les vins venaient alors d'Afrique du Nord, d'Espagne et de Gaule où les légions romaines avaient contribué au développement de la viticulture.

À partir du IV^{ème} siècle de notre ère, le christianisme favorisa l'extension du vignoble, déjà fortement implanté. Par la suite, la culture de la vigne connut des périodes fastes et des périodes sombres.

Comme la France, l'Italie n'a pas échappé à l'invasion du phylloxéra à la fin du siècle dernier. Depuis la Seconde Guerre Mondiale, la production de vin a pratiquement doublé.

CARACTÉRISTIQUES

De par l'étendue de son territoire et la variété de son relief et de son climat, l'Italie est l'environnement idéal pour favoriser la multiplication des formes de viticulture.

La production se caractérise donc par une diversification extrême de ses vins dont certains jouissent d'une renommée mondiale.

L'Italie est le premier pays producteur de vins dans le Monde avec **52.0 millions d'hectolitres en 2006**, une surface plantée d'environ **882 000 hectares** et une consommation annuelle par habitant de 55 litres.

Les trois principales régions de production sont les Pouilles la Sicile et la Vénétie, avec 10 à 12 millions d'hectolitres, suivies par l'Emilie-Romagne.

Le Piémont et la Toscane, considérées comme les meilleures régions pour la production de vins fins, se situent à environ 4 millions d'hectolitres.

LÉGISLATION

C'est à partir de 1963, après la publication du décret du Président de la République sur les dénominations d'origine des vins, que les principales caractéristiques organoleptiques et de production des grands crus et des vins les plus significatifs du point de vue économique et traditionnel ont pu être recensées, codifiées et protégées.

Ainsi, on compte aujourd'hui :

-**34 DOCG** : Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Piémont : 10, Toscane : 6). Seules 11 régions sur 20 ont des DOCG. La catégorie des vins libellés DOCG comprend les vins produits dans des zones géographiques déterminées par un cahier de charge de production, approuvé par un décret ministériel. Les DOCG sont réservées à des vins déjà reconnus comme DOC depuis au moins 5 ans. Ils doivent avoir des qualités particulières par rapport à la moyenne des vins analogues, qu'ils soient dus à des facteurs traditionnels naturels, humains ou historiques. Ils doivent aussi avoir une renommée et une valeur commerciale au niveau nationale et internationale.

-**329 DOC** : Denominazione di Origine Controllata (Piémont : 45, Toscane : 34, Lazio : 27, Pouilles : 27).

-**116 IGT** : Indicazione Geographica Tipica (depuis seulement 1992).

-**Vino da Tavola**.

Certaines appellations sont le reflet de production très étendues tandis que d'autres ne concernent que des zones restreintes et donc des productions limitées.

LES CÉPAGES

Comme nous l'avons signalé auparavant, en raison de la diversité des sols et des climats, les cépages italiens sont fort nombreux, environ 400 différents.

Il existe essentiellement trois origines pour ces cépages : la France, la vallée du Rhin et bien évidemment l'Italie.

-**Cépages blancs**

Arneis : Piémont.

Canaiolo Bianco: Toscane, Ombrie.

Catarratto : 6% de l'encépagement et planté principalement en Sicile.

Chardonnay : Ombrie, Toscane, répandu un peu partout à travers le pays.

Garganega : Vénétie.

Grecanico

Greco: Campanie, Calabre, Latium.

Grillo : Sicile

Malvasia: Sardaigne, Latium.

Moscato

Müller-Thurgau : Trentin-Haut-Adige.

Pinot Grigio : Frioul.

Picolit : Frioul-Vénétie Julienne.

Riesling: surtout cultivé dans le Nord de l'Italie.

Sylvaner

Trebbiano : en réalité, c'est **l'Ugni Blanc**. Il est présent du Nord au Sud du pays : Toscane, Ombrie, Sicile, Vénétie. Pendant très longtemps, il a représenté près de 30% de l'encépagement du Chianti.

Verdicchio : surtout présent dans les Marches et le Latium.

Vermentino : Sardaigne.

Vernaccia : Sardaigne.

-Cépages Rouges

Aglianico : Basilicate

Aleatico : il produit des vins de qualité en Toscane, en Sicile et dans les Pouilles.

Barbera : principalement dans le Piémont.

Brachetto : Piémont, essentiellement pour l'élaboration du DOCG Brachetto d'Acqui.

Canaiole Rosso : Toscane.

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Corvina : Vénétie.

Croatina : Vénétie, Lombardie.

Dolcetto : surtout en Piémont.

Freisa : Piémont.

Grignolino : Piémont.

Lagrein : Trentin – Haut-Adige

Lambrusci : Emilie-Romagne, surtout pour les vins rouges effervescents.

Merlot

Molinara: Vénétie

Montepulciano : il est cultivé dans de nombreuses régions mais plus particulièrement dans les Abruzzes et les Marches.

Nebbiolo : Nord-Ouest de l'Italie, Lombardie et Piémont, où on le retrouve dans le Barolo et le Barbaresco.

Nero d'Avola : Sicile.

Primitivo : Les Pouilles

Rondinella: Vénétie

Sangiovese : il est présent partout (10.3%). Il est très cultivé en Emilie-Romagne, dans les Marches, en Ombrie et en Toscane où il constitue la base de l'encépagement du Chianti. À Sienna, on le retrouve sous le nom de Brunello, avec comme DOCG le Brunello di Montalcino.

LES RÉGIONS

ABRUZZES

6.7% de la production.

Véritable coeur montagneux de la péninsule italienne, la région des Abruzzes compte des reliefs importants comme le Gran Sasso, le massif de la Maiella et le Monte Velino.

La vigne est l'une des cultures les plus répandues dans cette région où les terrains ont, en général, une grande vocation viticole. Les principaux cépages sont le Montepulciano, le Trebbiano et le Sangiovese.

1-DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane: vin rouge produit dans la province de Teramo.

DOC Trebbiano d'Abruzzo: vin blanc sec.

BASILICATE

Nommée jadis **LUCANIE**

0.9% de la production.

La viticulture y a des origines fort anciennes ; en effet, des sources historiques précises indiquent que les coteaux ensoleillés du bas Apennin lucanien furent parmi les toutes premières zones à accueillir cette culture en Italie. Les meilleurs vins proviennent des collines volcaniques situées au sud-est du majestueux massif du Vulture.

DOC Aglianico del Vulture : vin rouge, cépage Aglianico.

CALABRE

1.6% de la production.

La Calabre s'étire au sud de l'Italie entre la mer Tyrrhénienne et la mer Ionienne, et présente un littoral riche et varié que peu d'autres régions italiennes possèdent.

Les montagnes qui s'élèvent hardiment à partir de la mer, occupent une grande partie du territoire régional et ne laissent guère de place à l'agriculture. Mais dans les zones sèches au pied des collines et dans les plaines, on cultive l'olivier et la vigne dont on tire d'excellents crus, très riches en alcool.

D'autre part, le cépage le plus répandu en Calabre est le *Gaglioppo* en raison de sa résistance à la sécheresse.

DOC Ciro : vins blancs, rouges et rosés à base de Greco di Bianco et de Gaglioppo.

DOC Donnici : vin rouge à base de Gaglioppo.

DOC Pollino : vin rouge à base de Gaglioppo.

DOC Melissa : vins blancs et rouges à base de Greco di Bianco et de Gaglioppo.

DOC Greco di Bianco : vin blanc à base de Greco di Bianco.

CAMPANIE

3.8% de la production.

La Campanie suit la côte tyrrhénienne, du Latium à la Basilicate, et pénètre profondément vers l'intérieur du pays où elle confine avec le Molise et la Pouille.

Bien que la vigne ne joue pas un rôle prépondérant dans la région, elle donne toutefois des vins d'une très grande qualité.

Une seule DOCG :

2-DOCG Taurasi : vin rouge, cépage Aglianico.

3-DOCG Greco di Tufo : vin blanc à base de Greco et Coda di Volpe Bianca. Il existe aussi en version Spumante.

4-DOCG Fiano di Avellino : vin blanc à base de Greco et Coda di Volpe Bianca.

DOC Capri : vin blanc et rouge.

DOC Vesuvio (Lacryma Christi) : vins blancs, rouges et rosés sur les pentes du Vésuve. Vin très connu des touristes visitant la région de Naples.

ÉMILIE-ROMAGNE

11.6% de la production.

C'est une vaste région délimitée au nord par le Pô, à l'est par la mer Adriatique et au sud par les contreforts des Apennins qui la séparent de la Ligurie, de la Toscane et des Marches.

La région est très plate et compte parmi les plus fertiles d'Italie.

La viticulture y est pratiquée depuis toujours et ses vins renommés ont largement contribué au développement de l'économie régionale.

On y trouve des vins très particuliers qui se démarquent nettement de ceux des autres régions italiennes, comme le Lambrusco et l'Albana.

5-DOCG Albana di Romagna : vin blanc, cépage Albana ; il existe différents types de ce vin : sec, amabile, doux, passito et passito riserva.

DOC Lambrusco : il s'agit d'un vin rouge effervescent élaboré à partir de Lambrusci. Il fait partie de l'un des vins les plus connus dans le monde, notamment aux USA.

FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE

1.95% de la production.

Située à l'extrême est de l'Italie, la région Frioul-Vénétie Julienne confine avec l'Autriche au nord et l'ex Yougoslavie à l'est.

On ne trouve que 2 DOCG :

6-DOCG Ramandolo : vin blanc doux à base de Verduzzo Giallo ayant subi un passerillage sur pied ou dans des locaux appropriés.

7-DOCG Collio Orientali del Friuli Picolit: vin blanc de type Passito produit dans la province d'Udine.

DOC Isonzo : vins blancs et rouges, cépages Picolit, Pinot Grigio, Riesling, Verduzzo...

Producteurs : Mario Schiopetto, Jermann, Ronco del Gnemiz, Villa Russiz, Lis Neris, Giovanni Puiatti...

LAZIO

5.6% de la production.

Le Latium confine au nord avec la Toscane, l'Ombrie et les Marches, à l'est avec les Abruzzes et le Molise, et au sud avec la Campanie.

Essentiellement volcanique, c'est une région au paysage très varié composé de montagnes, de lacs, de côtes et de collines.

Aujourd'hui, la viticulture est une activité très répandue dans toute la région, donnant de très bons résultats sur les collines volcaniques et des raisins de table réputés dans les plaines.

DOC Frascati : vin blanc, cépages Malvasia di Candia et Trebbiano Toscano.

DOC Est ! Est ! Est ! : Vin blanc sec et vif, cépage Trebbiano Toscano.

DOC Marino : vin blanc, cépages Malvasia di Candia et Trebbiano Toscano.

DOC Aléatico di Gradoli : vin rouge, légèrement doux, cépage Aléatico.

DOC Colli Albani : vin blanc sec ou demi-sec, cépages Malvasia Rossa, Trebbiano.

DOC Merlot di Aprilia : vin rouge avec 95% de Merlot.

LIGURIE

0.4% de la production.

Cette région, située en bordure du golfe de Gênes, s'inscrit en arc de cercle et est limitée au nord par des montagnes qui descendent en pente raide jusqu'à la mer.

La production vinicole est ici très limitée du point de vue des quantités. Les vins liguriens ne sont donc que rarement disponibles hors de leur région. Malgré cela, certains d'entre eux sont réputés depuis si longtemps qu'ils ont su conquérir tout le pays.

DOC Cinque Terre : vin blanc, cépages Bosco, Albarola, Vermentino.

DOC Cinque Terre Sciacchetrà : vin moelleux soumis au passerillage dans des locaux ventilés et vinifiés avant le 1^{er} novembre de l'année des vendanges.

LOMBARDIE

2.5% de la production.

Pratiquement située au centre de la chaîne alpine, la Lombardie couvre un vaste territoire de reliefs préalpins et de collines puis descend vers la plaine du Pô dont le cours la délimite par endroits.

On trouve 3 DOCG :

8-DOCG Franciacorta : vin effervescent obtenu à partir de Chardonnay, Pinot Bianco et Pinot Nero, exclusivement par fermentation en bouteille.

9-DOCG Sforzato di Valtellina ou **Sfursat di Valtellina** : vin rouge produit dans la province de Sondrio.

10-DOCG Valtellina Superiore : Vin rouge issu à 90% minimum de Nebbiolo (appelé aussi Chiavennasca).

Producteurs : Ca'del Bosco...

MARCHES

3.2% de la production.

Dans cette région, enserrée entre la mer Adriatique et la chaîne des Apennins, les caractéristiques de la viticulture varient d'une province à l'autre. Les vins rouges l'emportent ici sur les vins blancs qui, cependant, sont de plus en plus recherchés.

La région possède deux DOCG depuis 2005 seulement et produit des DOC qui sortent au fur et à mesure de l'ombre.

11-DOCG Conero : vin rouge, cépage Montepulciano associé au Sangiovese.

Producteurs : Fattoria Le Terrazze (Sassi Neri)...

12-DOCG Vernaccia di di Serrapetrona : vin rouge spumante, existe en version doux et sec.

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi : vin blanc sec, cépage Verdicchio.
Producteurs : Sartarelli (Balciana).

MOLISE

0.7% de la production.

Dans le Molise l'agriculture est aujourd'hui encore une activité essentielle, voire même la seule dans certaines zones.

C'est une région aux campagnes verdoyantes et fertiles où abondent les cultures maraîchères, de céréales, de fourrages et de légumineuses. Elle continue sur la voie de la qualification de sa viticulture dans laquelle elle s'est engagée et a reçu trois dénominations d'origine contrôlée.

DOC Biferno : vins blancs, rouges et rosés (Trebiano et Montepulciano).

DOC Molise ou del Molise : vins blancs, rouges et rosés.

DOC Pentro di Isernia ou Pentro : vins blancs, rouges et rosés.

OMBRIE

1.6% de la production.

Comprise entre les Marches à l'est, la Toscane à l'ouest et le Latium au Sud, l'Ombrie se trouve exactement au cœur de l'Italie. Ses collines et ses larges vallées constituent l'environnement idéal pour la culture de la vigne et de l'olivier.

Au cours des trente dernières années, de nombreux vignobles ont été complètement renouvelés et plantés de cépages adaptés au climat ombrien plutôt variable (froid en hiver et sec en été).

Aujourd'hui, l'Ombrie peut se targuer d'avoir des vins blancs et rouges excellents qui récompensent pleinement les efforts de ses viticulteurs.

Elle compte deux DOCG :

13-DOCG Montefalco Sagrantino : vin rouge, cépage Sagrantino. Il en existe deux types : sec et passito.

14-DOCG Torgiano Rosso Riserva : vin rouge, cépages Sangiovese et Canaiolo.

DOC Orvieto : vin blanc, cépage Trebbiano.
Principaux producteurs : Castello della Sala (Cervaro).

PIÉMONT

5.1% de la production.

Comme l'indique l'étymologie même du nom, cette région est adossée au pied des Alpes. Elle touche la Ligurie, la France, le Val d'Aoste et la Suisse. Un seul côté n'est pas montagneux, à l'est, où elle s'ouvre sur la plaine du Pô.

Les meilleurs vignobles sont situés sur des collines entre 250 et 600 m.

Huit vins bénéficient de la DOCG :

15-DOCG Asti en sous-appellation **Asti Spumante** et **Moscato d'Asti** : ce vin est issu du Moscato Bianco de deux types ; le premier est un vin mousseux et doux (il représente plus de 50% de la production piémontaise : il est élaboré en cuve close, procédé Charmat), le deuxième étant un vin doux.

16-DOCG Barbaresco : vin rouge, cépage Nebbiolo. Situé au Nord-Est d'Alba, le vignoble est planté sur une succession de petites collines composées de marnes argilo-calcaires autour de trois villages : **Barbaresco, Neive** et **Treiso**.

Producteurs : Angelo Gaja, La Spinetta.

17-DOCG Barolo : vin rouge, cépage Nebbiolo. Barbaresco est un bon exemple de Nebbiolo mais Barolo reste le plus grand. Le vignoble constitue 1200 hectares sur cinq communes : **Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba** et **Monforte d'Alba**.

Producteurs: Roberto Voerzio, Aldo Conterno, Elio Altare, Paolo Scavino, Armando Parusso, Luciano Sandrone, Domenico Clerico...

18-DOCG Brachetto d'Acqui ou **Acqui** : vin rouge, cépage Brachetto ; on le trouve sous la forme de vin doux et également pétillant doux.

19-DOCG Gattinara : vin rouge, cépage Nebbiolo ou localement Spanna.

20-DOCG Gavi ou **Cortese di Gavi** : vin blanc, cépage Cortese (appelé localement Courteis).

21-DOCG Ghemme : vin rouge composé à 75% de Nebbiolo minimum et 25% de Vespolina maximum.

22-DOCG Roero: vin blanc, cépage Arneis en version Roero Arneis et Roero Arneis Spumante, ainsi que vin rouge en version normale et riserva.

23-DOCG Dolcetto di Dogliani Superiore ou **Dogliani** : vin rouge issu du Dolcetto produit sur la province de Cuneo

Principales DOC : Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Langhe, Monferrato, Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Roero...

POUILLES

17.4% de la production.

Située à l'extrême est de l'Italie, la région des Pouilles s'étire dans sa partie sud en une péninsule étroite que baignent l'Adriatique et la mer Ionienne. Du point de vue du relief, elle se différencie des régions avoisinantes du fait qu'elle ne possède pratiquement pas de montagnes mais des collines, très nombreuses, et des plaines.

Les Pouilles ont été de tout temps viticoles, depuis les Phéniciens jusqu'aux Grecs.

Le secteur viti-vinicole est aujourd'hui un des piliers de l'économie qui occupe une bonne place au palmarès national, grâce à l'étendue de ses vignobles mais, surtout, à la variété et à la qualité de sa production.

DOC Castel del Monte : vins blancs, rouges et rosés.

DOC Martina Franca : vin blanc à base de Verdeca et Bianco d'Alessano.

DOC Locorotondo : idem.

DOC Primitivo di Manduria : vin rouge de type VDN. Il peut être sec ou doux.

SARDAIGNE

1.7% de la production.

La Sardaigne est l'une des deux plus grandes îles de la Méditerranée. Connue de tout temps, la culture de la vigne a toujours été une activité irremplaçable pour l'île et donné de bons vins. Aujourd'hui, la Sardaigne produit d'excellents vins de repas et de dessert. Parmi les cépages les plus cultivés, on peut citer : le Monica, le Giro, le Cannonau pour les vins rouges et le Moscato, le Nuragus et le Malvasia pour les vins blancs.

24-DOCG Vermentino di Gallura : vin blanc.

DOC Carignano del Sulcis : vins rouges et rosés.

DOC Giro di Cagliari : vin rouge existant en sec, doux et vin de liqueur.

DOC Monica di Sardegna : vin rouge.

DOC Moscato di Sardegna : vin blanc effervescent.

DOC Nuragus di Cagliari : vin blanc sec ou effervescent.

DOC Vernaccia di Oristano : vin blanc doux à base de Vernaccia di Oristano.

Producteur : Cantina Sociale Santadi...

SICILE

16.8% de la production.

La Sicile est couverte à 80% de montagnes et de collines, le reste étant occupé par des plaines. C'est sur cette île que se trouve le massif volcanique de l'Etna.

Tout comme les Pouilles, la Sicile a une tradition viticole ancestrale.

Aujourd'hui, elle occupe un rang prééminent sur le plan national grâce à ses vins nombreux et délicieux.

Les principaux cépages sont le Catarratto et le Muscat pour les vins blancs ; les différentes variétés de Nerello et Nero d'Avola pour les vins rouges.

25-DOCG Cerasuolo di Vittoria : vin rouge produit sur les provinces de Caltanissetta, Catania et Ragusa.

DOC Alcamo : vin blanc à base de Catarratto.

DOC Etna : vins blancs, rouges et rosés.

DOC Faro : vin rouge.

DOC Marsala : vin liquoreux provenant de l'extrémité nord-ouest de la Sicile dans la province de Trapani. Les différents types de Marsala s'obtiennent à partir de moûts, de vins et de mélanges issus de cépages suivants : Grillo, Catarratto, Pignatello, Calabrese, Nerello Mascalese, Samaschino, Inzolia, Nero d'Avola. On y ajoute ensuite soit de l'alcool éthylique, soit du moût cuit, soit du moût concentré, soit de la mistelle de raisins récoltés dans la zone réglementaire de production. Les Marsalas se distinguent, selon la durée de leur élevage, en :

–Fine : au moins un an de vieillissement.

–Superiore : au moins deux ans de vieillissement.

–Superiore Riserva : au moins quatre ans de vieillissement.

–Vergine et/ou Soleras : au moins cinq ans de vieillissement.

–Vergine et/ou Soleras stravecchio ou vergine et/ou Soleras riserva : au moins

dix ans de vieillissement.

D'autre part, il existe une différenciation au niveau de la robe. On trouve ainsi du Marsala Oro, Ambra et Rubino.

Producteurs : Planeta, Santa Anastasia...

TOSCANE

4.7% de la production.

Le paysage extrêmement varié de la Toscane en fait l'une des régions les plus belles d'Italie. Ces collines recouvertes de vignobles produisent des vins de renommée mondiale. On y retrouve principalement deux cépages, le Sangiovese et le Trebbiano (Ugni Blanc).

On dénombre 6 DOCG :

26-DOCG Brunello di Montalcino : vin rouge, cépage Sangiovese (appelé localement Brunello). Il ne peut être commercialisé qu'après un vieillissement de quatre ans minimum, dont 3,5 en fûts, et ce à compter du 1^{er} janvier suivant la vendange.

Producteurs : Poggio Antico, Argiano, Conti Costanti, Biondi-Santi, Val di Suga...

27-DOCG Carmignano : vin rouge, cépages Sangiovese, Canaiolo.

28-DOCG Chianti : vin rouge, cépages Sangiovese, Canaiolo. Il peut porter sur son étiquette l'indication de l'une des sept dénominations suivantes : ***Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina*** .

29-DOCG Chianti Classico : vin rouge, cépages Sangiovese, Canaiolo, issu de la zone de production la plus ancienne située entre Florence et Sienne.

Producteurs : Antinori (Tignanello, Solaia), Castello di Brolio, Castello di Fonterutoli, Brancaia, Isole E Olena, Querciabella, Fontodi...

30-DOCG Vernaccia di San Gimignano : vin blanc, cépage Vernaccia produit dans la province de Sienne.

31-DOCG Vino Nobile de Montepulciano : vin rouge, cépage Sangiovese et Canaiolo.

Producteurs : Poliziano, Dei...

La Toscane comprend aussi des DOC très renommées telles que :

DOC Bolgheri : vins blancs et rouges à base de sauvignon, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Merlot et Sangiovese.

Producteurs : Le Macchiole (Paléo Rosso, Scio et Messorio), Ca'marcanda, Tenuta Belvedere (Guado Al Tasso), Tenuta della Ornellaia (Ornellaia et Masseto)...

DOC Bolgheri Sassicaia : vignoble du domaine San Guido à Bolgheri appartenant au Marquisi Niccolo Incisa della Rochetta. C'est un des vins pionniers italiens à base de Cabernet Sauvignon (planté en 1942).

DOC Cortona : vins blancs, rosés, liquoreux et rouges.

Producteur : Fattoria di Manzano (Podere I Bosco et Fontarca)...

DOC Morellino di Scansano : vin rouge, cépage Sangiovese principalement.

Producteur : Fattoria Le Pupille...

VÉNÉTIE

11.9% de la production.

La Vénétie s'étend des Alpes jusqu'à la côte Adriatique.

On trouve 3 DOCG :

32-DOCG Bardolino Superiore: vin rouge, cépages Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

33-DOCG Recioto di Soave: vin blanc doux, cépages Garganega et Trebbiano, élaboré par passerillage dans des locaux appropriés.

34-DOCG Soave Superiore : vin blanc sec, cépages Garganega et Trebbiano.

Et aussi des DOC mondialement reconnu comme : **Valpolicella, Amarone della Valpolicella.**

Producteurs : Leonildo Pieropan (La Rocca), Anselmi, Allegrini (La Poja), Romano Dal Forno, Giuseppe Quintarelli, Le Salette...

TRENTIN-HAUT-ADIGE

1.7% de la production.

Située à l'extrême nord de l'Italie, cette partie est comprise entre la Lombardie, la Vénétie et la frontière autrichienne.

C'est une région au climat alpin qui connaît en hiver des températures extrêmement basses et de grosses chutes de neige.

Cependant, au fond des vallées, on a su implanter et développer une viticulture donnant de très bons résultats. Le Trentin-Haut-Adige produit ainsi une très vaste gamme de vins qui, des rouges aux blancs, présentent des caractéristiques très différentes mais ont en commun une grande qualité.

DOC Alto Adige : vin blanc, rouge et rosé, suivi du nom de cépage (particulièrement le Schiava en blanc et le Lagrein en rouge).

Producteurs : Alois Lageder, Elena Walch, Cantina Terlano, Cantina Sociale Colterenzio...

VAL D'AOSTE

0.05% de la production.

Cette région est située au cœur des Alpes, dans la zone qui comprend le bassin de la Doire Baltée. Elle se compose d'une seule province ayant pour chef-lieu Aoste, où se concentre près d'un tiers de la population.

La viticulture Valdôtaine joue un rôle économique et social important du fait que peu d'autres activités peuvent être facilement implantées dans cette région.

Les quelque vingt-deux cépages reconnus légalement pour cette région sont cultivés sur plus de 80 kilomètres le long de la Doire Baltée.

Le vignoble occupe un peu moins de 1000 hectares et représente la plus petite région viticole italienne.

La DOC Val d'Aoste peut être suivie des noms suivants :

-Arnad-Montjovet : vin rouge, Nebbiolo 70% minimum.

–**Blanc de Morgex** : vin blanc sec produit dans l'un des vignobles les plus hauts du monde à 1200 mètres, cépage Blanc de Morgex,.

–**Chambave** : vin blanc et vin rouge à base Moscato et Petit rouge.

–**Donnaz** : vin rouge, Nebbiolo 85% minimum.

–**Enfer d'Arvier** : vin rouge, cépage Petit Rouge 85% minimum.

–**Torrette** : vin rouge, cépage Petit rouge 70% minimum.

LEXIQUE

Annata : millésime de l'année.

Azienda Agricola : domaine vinicole qui n'achète pas de raisins ou de vins, contrairement à *Azienda Vinicola*.

Bianco : Blanc.

Cantina : cave ou chai.

Cantina sociale, cantina cooperativa : cave coopérative.

Classico : zone d'origine.

Dolce : doux.

Fattoria : ferme.

Frizzante : semi-effervescent.

Liquoroso : puissant, habituellement fortifié.

Passito : habituellement vin doux issu de raisins séchés.

Podere : très petite exploitation, plus petite qu'une Fattoria.

Recioto : vin issu de raisins desséchés.

Riserva : élevage long.

Rosato : rosé (rare en Italie).

Rosso : rouge.

Secco : sec.

Spumante : effervescent.

Tenuta : domaine.

Vendemmia : millésime.

Vendemmia tardiva : vendange tardive.

Vigna, vigneto : vignoble.

Vignaiolo, viticoltore : viticulteur.

Vino : vin