

L'Italie vinicole

La France retrouve en 2014 son titre de premier producteur de vin de la planète. Elle l'avait cédé en 2012 à l'Italie, qui rétrograde cette année sur la deuxième marche du podium. L'Espagne complète le classique tir groupé européen en tête du classement mondial. Selon les chiffres publiés jeudi 23 octobre par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), l'Hexagone totaliserait 46,2 millions d'hectolitres dans ses cuves, soit une hausse en volume de 10 % par rapport à 2013. A l'inverse, le niveau de la production en Italie plonge de 15 %, à 44,4 millions d'hectolitres. Quant au vin espagnol qui avait connu une montée spectaculaire en 2013, il revient à 37 millions d'hectolitres.

En 2012, les Etats-Unis sont devenus le premier pays consommateur de vin, comprenant les vins dits tranquilles et les vins effervescents, devant l'Italie et la France.

La consommation mondiale de vin augmente de 3 à 4 % par an alors qu'elle a diminué de 15% en France et en Italie depuis 10 ans !

Après les **vins français**, les **vins italiens** sont sans doute les vins les plus appréciés dans le monde. L'Italie fut l'un des premiers pays producteurs de vin dans le monde. L'Italie possède une riche histoire viticole et propose une grande variété de vins, du vin de dessert sucré au vin blanc fruité et élégant.



L'Italie est peut-être l'un des plus anciens pays producteurs de vin du monde. Les archéologues ont ainsi découvert des preuves que les Etrusques produisaient du vin au 10^e siècle avant J.-C., sur les côtes de Toscane et au nord du Latium.

Les vins italiens ont mis du temps à se faire connaître à l'extérieur du pays. Tout cela parce que les italiens utilisaient un système de classement bien à eux : certains producteurs nommaient leurs vins selon le cépage, d'autres selon la région viticole, le nom d'une ville ou même des appellations encore plus fantaisistes. Depuis 1992, la loi sur le

vin italien a été réformée et les standards de qualité internationaux sont appliqués depuis.

Si le vin fait partie intégrante de la culture italienne, presque chaque région d'Italie produit son propre vin. Dans le sud, le climat agréable favorise la production de vin doux. Les vins liquoreux ou vins de dessert viennent aussi du sud de l'Italie tandis que le nord du pays produit plutôt du vin blanc léger et raffiné. La Sicile produit, quant à elle, de délicieux 'Rosato'.

Les grands vins italiens connus sont le **Chianti Classico**, le **Barolo**, le **Brunello di Montalcino** et le **Nobile di Montepulciano**. Enfin l'**Amarone della Valpolicella** fait partie des vins les plus réputés et chers d'Italie.

Les appellations des vins italiens

Au cours des siècles, les Italiens ont toujours été les pionniers de la réglementation des origines et de la protection des noms des vins. Les Romains, dans l'Antiquité, avaient défini les zones de production pour une douzaine de vins. En 1716, le Grand Duché de Toscane a délimité les zones de pour les vins les plus importants, créant ainsi un précédent pour la législation moderne.

DOCG et DOC

Ce n'est pourtant que dans le milieu des années 1960 qu'une réglementation sur la **Denominazione di Origine Controllata**, également connue sous l'acronyme **DOC**, a été appliquée. Il y a aujourd'hui plus de



300 DOCs, toutes délimitées géographiquement. Les vins de 22 zones ont été distingués comme DOCG pour **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, le G de **DOCG** garantissant l'authenticité des vins. Initialement cinq DOCG avaient été mises en place : Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano et Chianti. Dix-sept zones DOCG supplémentaires ont été adoptées depuis, les vins produits répondant à tous les critères notamment de qualité imposés par les commissions d'experts.

La DOCG/DOC s'applique à des vins élaborés à partir de cépages spécifiques, dans une zone délimitée, vinifiés et vieillies selon des méthodes prescrites, et enfin doivent répondre à des standards précis de couleur, parfum, goût, degré d'alcool, acidité, . etc. Les critères de chaque DOCG/DOC sont établis par les producteurs souvent regroupés en consortium, et guidés par le comité national du vin.

Les zones DOCG/DOC peuvent aller d'une région entière à quelques points précis autour d'un village isolé. Les vins sous DOCG/DOC bénéficient de la désignation européenne VQPRD.

La production de vins DOCG/DOC représente moins de 20% de la production de vins italiens. L'addition de l'IGT, pour **Indicazione Geografica Tipica**, et qui permet de reconnaître la « typicité » d'un vin de terroir, a rapidement augmenté le nombre d'appellations officielles.

Curieusement, jusqu'à présent certains grands vins italiens étaient vendus sous la classification *Vino da Tavola* (vin de table), car les vignobles n'étaient pas dans une zone DOCG ou DOC. Désormais la plupart d'entre eux peuvent utiliser l'IGT régionale adaptée si elle existe. Ces vins doivent quand même respecter certaines règles au niveau des cépages utilisés notamment.