

Les grands crus italiens

Fellini P.

La vigne et le vin

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes; n. 12

1972
pages 81-83

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010450>

To cite this article / Pour citer cet article

Fellini P. Les **grands crus italiens**. *La vigne et le vin*. Paris : CIHEAM, 1972. p. 81-83 (Options Méditerranéennes; n. 12)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Les grands crus italiens

Paolo FELLINI

Pour parler des vins italiens, on est obligé de faire mention de la première place que l'Italie occupe actuellement sur le plan de la production : entre 65 millions et 75 millions d'hectolitres, place qu'elle a ravi à la France il y a quelques années, en même temps que celle de la consommation par habitant (environ 115 litres/tête contre 110 litres).

L'Italie a longtemps été le pays du vin par excellence : on pouvait voir la vigne pousser partout, entre les oliviers et les céréales, de façon un peu anarchique dans ce pays où, par miracle, venaient à maturité de grosses grappes. Pressées sans plus attendre, elles donnaient le plus souvent un vin inégal, que les viticulteurs étaient enclins à boire immédiatement sans même envisager de le laisser vieillir. Aujourd'hui, cependant, les terrains trop déclives sont peu à peu abandonnés et les champs désordonnés cèdent la place à des vignes où le travail mécanique fait son apparition, avec le mode de conduite rationnel qu'il implique. Inégalités dans la qualité suivant les lieux, suivant les ans : on comprend les difficultés qui ont présidé à l'élaboration d'une réglementation des appellations surtout au moment où une certaine harmonisation a été exigée par l'ouverture des frontières. C'est ainsi que le gouvernement italien a institué trois appellations :

— l'appellation *simple* (*denominazione di origine semplice*) qui n'indique que le nom de la région d'origine sans d'ailleurs qu'il y ait de garantie officielle ;

— l'appellation *contrôlée* (*denominazione di origine controllata*) qui précise la localité d'origine ;

— l'appellation *contrôlée et garantie* (*denominazione di origine controllata e garantita*) qui garantit l'origine et la qualité des vins produits dans une région.

Il n'y a pratiquement que pour cette dernière que le contrôle et la délimitation des zones ont été faits de façon précise, aussi bien sur le plan de la géographie, que celui de la commercialisation où, par exemple, les bouteilles ne doivent pas dépasser cinq litres de contenance.

Les vins italiens ont cependant une renommée méritée qui dépasse les frontières même si pendant longtemps il a été bu à l'étranger plus de Chianti qu'il n'en a été réellement produit en Toscane ! C'est au nord que l'on trouve les meilleurs crus, mais on trouve également d'excellents vins dans le sud surtout s'ils sont consommés sur place.

*
**

Vin de terrain volcanique dont le goût est un peu inhabituel, mais souvent apprécié, même par les étrangers.

La province de la Basilicate (anciennement Lucanie) produit beaucoup de ces vins rouges un peu lourds mais il n'y a que le Monte Vulture qui produise l'« Aglianico ».

Aglianico del vulture

*
**

Malgré le caractère anarchique des vignes de l'Emilie-Romagne surtout portée vers la céréaliculture, ce cru a droit à l'appellation de *denominazione di origine*. C'est, il est vrai, un bon petit vin blanc légèrement moelleux.

Albana


Asti spumante

Célèbre vin mousseux sur les côtes du Piémont, doux et fruité, assez peu fort en alcool (9 ou 10°). De nombreux autres vins secs, mousseux aussi, produits dans la région sous des noms similaires, ne méritent pas la comparaison avec le Champagne par exemple. Mais l'Asti Spumante, Muscat mousseux, et le Moscato d'Asti sont protégés par une appellation.

*
**

Barolo et Babaresco

Parmi les meilleurs vins rouges de l'Italie, le Barolo et le Barbaresco sont très voisins, à la fois lourds et à la saveur prononcée. Egalement originaires du Piémont, ils proviennent de ces hautes vignes que l'on peut voir entre les oliviers. Le Barolo qui vieillit plus lentement que le Barbaresco est peut-être cependant plus lourd, et d'une saveur plus violente.

*
**

Capri

Vin blanc sec de la célèbre île, qui avec celui de l'île voisine Ischia, est produit en très faible quantité. On le boit le plus souvent sur place et peut, étant donné son caractère léger, être bu à n'importe quelle heure de la journée.

*
**

Castelli Romani

Ce sont les vins des Collines de Rome, blancs le plus souvent, et sans doute produits tels que pouvait les boire César. On compte avec ces vins le vin de Frascati, vin blanc sec, et le fameux Est ! Est !! Est !!! dont la légende dépasse cependant le mérite.

*
**

Chianti

Célèbre vin qui représente l'Italie dans le monde entier, mais qui malheureusement provient rarement de son lieu d'origine — la Toscane — surtout s'il est vendu dans cette présentation galvaudée qu'est le *fiasco*. Cependant, sa composition est en principe très précise puisqu'elle allie de nombreuses variétés de raisins dans des proportions déterminées.

*
**

Cinque Terre

Vin blanc sec qui doit son nom aux cinq villages qui en portent les vignes. Malheureusement ce petit cru de la Ligurie ne mérite que peu d'attention.

*
**

Ciró

Ce n'est pas le seul vin de la province de Calabre mais sans doute celui qui sera le plus goûté. Vin rouge, capiteux, produit dans une région volcanique où la vigne n'est pas toujours la première culture à conseiller.

*
**

Gattinara

Autre vin du Piémont, le Gattinara est rouge, léger, fait avec du Nebbolio. Il souffre bien sûr de la comparaison avec ses voisins Barolo ou Barbaresco, mais, plus léger, se boit peut-être plus facilement.



C'est un vin rouge léger de la province napolitaine dont le bouquet est célèbre : à la fois parfumé et jeune, qui demande donc à être consommé assez rapidement après la vinification. On dit même que certaines bouteilles sont pétillantes sans qu'elles aient reçu de préparation spéciale.

Gragnano

*
**

La légende de ce vin — provenant également de la Campanie, région de Naples, — est connue et il faut reconnaître que la célébrité de ce vin blanc et sec est largement dûe au terroir qui le porte — le Vésuve.

Lacrima Christi

*
**

C'est le plus célèbre vin de l'Emilie, rouge, qui a droit à la *denominazione di origine*. Assez doux, il demande cependant à être consommé sur place, ce qui explique qu'il ne soit que peu connu hors des frontières de cette région.

Lambrusco

*
**

La Sicile est réputée pour ce vin qu'elle produit dans sa région ouest, doux mais très fort en alcool. Il est vrai qu'il provient d'un coupage d'un moût de vin blanc avec des raisins secs fermentés dans de l'alcool de vin. Le résultat, ce vin de dessert aussi consommé au verre, dans de nombreux bars de l'île, est d'une couleur ambrée.

Marsaca

*
**

L'Ombrie est cette région du centre de l'Italie où les vignes sont si bien entretenues et qui produit ce vin blanc qu'est l'Orvieto. On assiste actuellement à une controverse liée à une modification du mode de vinification traditionnel qui d'un vin doux tend à en faire un vin sec et plus alcoolisé.

Orvieto

*
**

Autre vin de l'Emilie-Romagne, il n'a malheureusement pas une qualité très constante autant au cours des années que suivant les lieux. Il a cependant droit à la *denominazione di origine* ce qui permet de racheter un peu le mérite de ce vin rouge qui mûrit sur les collines de la Romagne.

San-Giovese

*
**

Vin rouge usuellement destiné à une consommation extérieure (Autriche) ce qui soutient sa réputation pourtant au-dessus de ses mérites.

Santa Maddalena

*
**

Le Soave (suave) est un vin blanc sec, alors que les deux autres sont rouges mais onctueux et d'une qualité constante. Ils proviennent tous trois de la région de Vérone, principal centre vinicole de la Vénétie.

Soave, Valpantena, Valpolicella

*
**

Les vins des Marches qui ne voyagent guère, peut-être parce qu'ils ne méritent pas le transport, sont rouges le plus souvent. Le Verdicchio di Castelli di Jesi, blanc, lui, est d'une plus grande qualité et on peut le trouver assez souvent à l'étranger.

Verdicchio