

LES VINS D'ITALIE

Généralités :

Les vins sont présents en Italie sur toutes ses régions, ce qui permet aux vignobles de ce pays de bénéficier de climats variés, d'une grande diversité de terroirs et d'une multitude de cépages. C'est ce qui fait la richesse de la production viticole de l'Italie et lui permet d'exporter dans le monde entier. Les appellations sont dénommées **DOCG** (pour dénomination d'origine contrôlée et garantie, correspondant aux vins les meilleurs), **DOC** (dénomination d'origine contrôlée : nos actuelles AOC) et **IGT** (indication géographique typique : l'équivalent de notre vin de pays).

Un vin DOCG doit satisfaire aux normes les plus strictes parmi celles stipulées dans les réglementations de DOC. Une des principales différences est le volume produit, inférieur aux autres catégories de vins, imposé par les règles de la DOCG.

On trouve aussi une catégorie dénommée "vino da tavola" (vin de table), qui se réfère aux vins sans appellations ou "ordinaires" (ce qui n'est pas toujours synonyme de moindre qualité, loin s'en faut parfois), et des vins doux naturels, ou VDN.

Mais commençons par quelques mots d'histoire permettant de resituer la viticulture italienne

L'histoire du vin italien remonte à environ 4 000 ans, à la préhistoire. Les Grecs en envahissant le sud de l'Italie, ont appelé ces colonies Oenotria, "la terre du vin". Les Étrusques produisaient du vin dans les collines situées au centre de l'Italie Latium et Ombrie.

Les Romains ont, par la suite, propagé le culte de Bacchus jusqu'aux coins les plus reculés de l'Empire, développant ainsi un commerce florissant du vin par les fleuves (Rhône, Saône, Danube) et la mer.

Leur savoir viticole et œnologique était si avancé que leurs techniques n'ont pas été égalées avant les 17^{ème} et 18^{ème} siècles, lorsque les Italiens et d'autres Européens ont commencé à considérer la production du vin comme une science, plutôt que comme un phénomène mystique.

La production du vin en Italie a progressé rapidement au cours du 19^{ème} siècle. Des noms tels que, Chianti, Barolo, Asti et Marsala, ont acquis une certaine notoriété en Europe et au-delà. Les émigrants italiens ont introduit la vigne et le vin en Californie.

Il y a un siècle, plusieurs vins italiens étaient déjà reconnus parmi les plus grands de leurs types : principalement les rouges piémontais et toscans, utilisant les cépages Nebbiolo et Sangiovese, mais également des vins blancs, tranquilles ou mousseux, secs ou doux avec les cépages Verdicchio, Malvasia, qui ont acquis une reconnaissance internationale.

Les viticulteurs avaient complété leurs cépages locaux par des cépages étrangers, tels que le Cabernet, le Merlot et la famille des Pinots. Il était évident, alors, comme aujourd'hui, que la diversité des climats et des terrains italiens favorisait des cépages de types et de styles différents, et les consommateurs étrangers, en Europe ainsi qu'en Amérique du Nord, ont commencé à apprécier ces nouveaux crus.

Pendant les périodes difficiles de guerres et de crises, l'Italie est devenue l'un des principaux fournisseurs mondiaux en vins bon marché, bas de gamme, vendant souvent leurs produits en conteneurs de tailles et de formes excentriques.

Même si de telles pratiques étaient rentables pour certains, elles ont néanmoins porté un grand préjudice à l'image de marque des vins italiens à l'étranger.

Ce n'est que lorsque les lois sur l'appellation d'origine (denominazione) ont été votées, dans les années soixante, qu'un nouveau climat de dignité et de confiance s'est instauré, fournissant ainsi la base à ce qui est devenu la "renaissance moderne" du vin italien.

Depuis qu'en 1966, le Vernaccia di San Gimignano est devenu la première AOC (en italien DOC, pour Denominazione di Origine Controllata), la liste s'est allongée pour compter presque 300 aires d'appellation, délimitées géographiquement, dans lesquelles l'authenticité d'une multitude de vins est réellement contrôlée. (Pour plus d'informations sur le système de classification des appellations d'origine contrôlée italiennes, vous pourrez consulter les sections Législations et Dénominations des Qualités et Appellations du pays).

Les vins DOC/DOCG (Appellation d'origine contrôlée/Appellation d'origine contrôlée et garantie), représentent pourtant moins de 20% de la totalité de la production. Après eux, vient un nombre croissant de vins qui entrent dans une nouvelle catégorie récemment créée, la Indicazione Geografica Tipica (IGT), (pour Indication Géographique Typique).

Cette catégorie "typique" s'applique aux vins qui se situent dans une gamme très large allant de "localement appréciés" à "internationalement reconnus" comme le Serpico de Campanie.

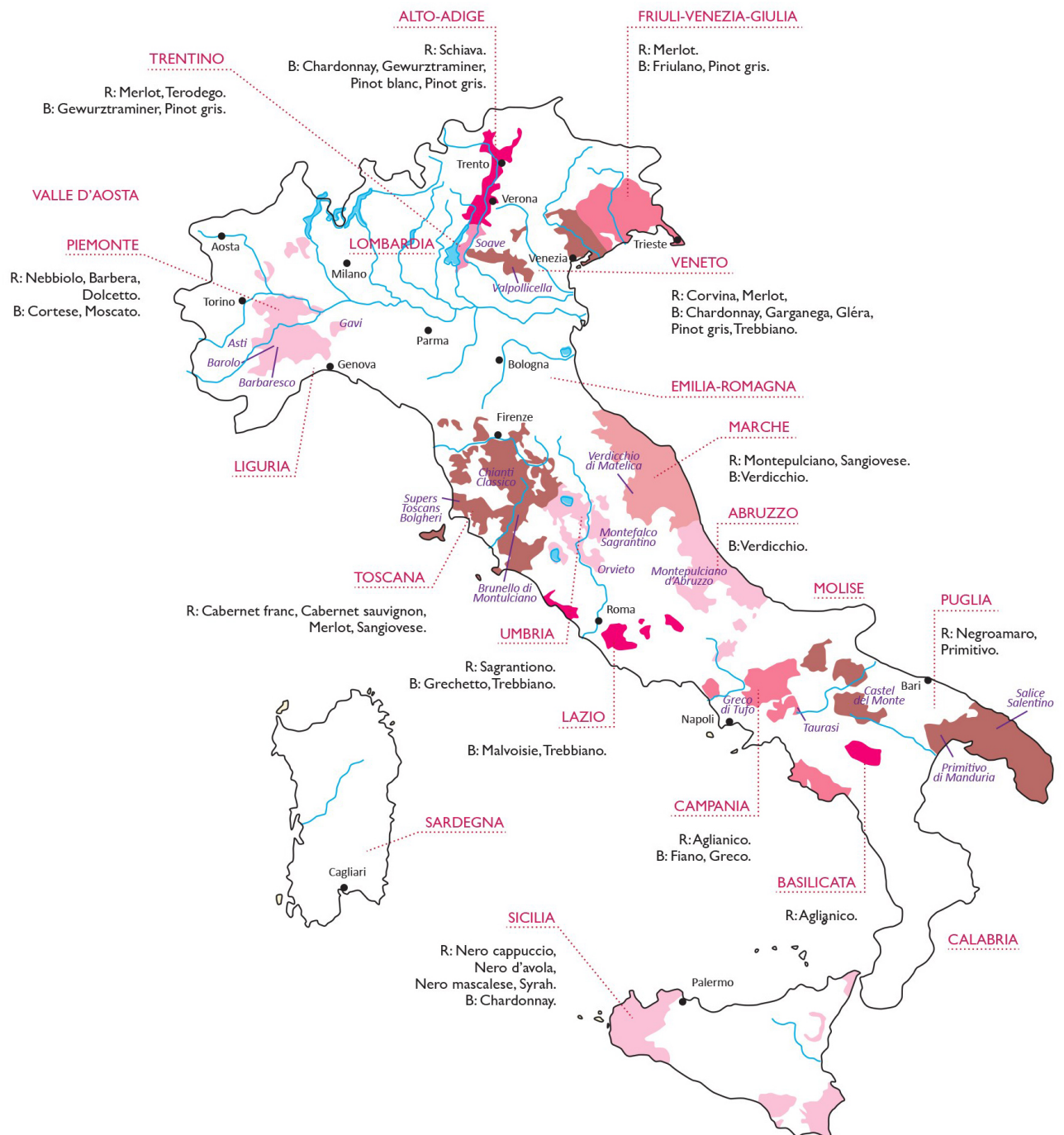
Malgré la baisse de production au cours du siècle, l'Italie possède encore aujourd'hui plus de cépages plantés que n'importe quel autre pays au monde, y compris les cépages locaux, et toute une gamme pratiquement complète de variétés de cépages dits internationaux.

Cet héritage en cépages, permet à l'Italie de produire une gamme plus importante de vins, tous différents, que dans toute autre nation.

Bien que l'Italie soit surtout réputée pour le potentiel de vieillissement de ses grands vins rouges, elle tend aussi à encourager des types plus immédiats de rosso, comprenant les vins nouveaux (vini novelli), à boire pendant les mois de vendange.

L'Italie est aussi un producteur important de vins blancs, de tous styles, allant du vin léger et fruité aux vins vieillis en fûts de chêne, dont la substance et l'intensité sont parfois impressionnantes.

Certaines régions sont notamment réputées pour les vins effervescents, soit légèrement pétillants (ou "frizzante"), ou davantage mousseux (appelés "spumante"), obtenus soit par la méthode de fermentation en cuves closes, soit par la méthode classique (classico), ou encore traditionnelle (tradizionale), de fermentation en bouteilles.



Il y a 4 grandes régions viticoles en Italie :

Globalement, l'Italie se répartie en 4 grandes régions viticoles, subdivisées en une multitude d'appellations locales et régionales, les 20 régions administratives italiennes ne représentant qu'imparfaitement cette diversité :

- Le Nord-Ouest du pays, avec, principalement, les vins du Piémont, de Ligurie, de Lombardie, et une partie de l'Emilie-Romagne (la partie sud de cette région se rapprochant plus des vins de la région Centre);
- Le Nord-est, avec les Valpolicella de Vénétie, les vins des Graves et du Frioul, et les vins du Trentin-Haut-Adige;
- Le Centre, avec les vins de Toscane, le Latium et son fameux Frascati, l'Ombrie, les Abruzzes et la région des Marches;
- Le Sud, avec la Campanie, la Basilicate et les Pouilles, la Calabre tout au bout de la botte, la Sicile, et enfin, la Sardaigne (quoique un peu à part en matière viticole).

On peut plus particulièrement s'arrêter sur les deux régions les plus connues, le Piémont et la Toscane.

Le Piémont

Le Piémont est la région vinicole la plus importante d'Italie, avec des vins issus des cépages Barbera (le plus répandu), Dolcetto (très fin), Nebbiolo (peut être le meilleur) et Moscato (pour le vin blanc). On y recense, principalement, les vignobles suivants :

L'Asti Spumante

C'est le vin blanc doux effervescent d'Italie le plus répandu.
Issu du Moscato, il est produit dans les provinces d'Asti, Coni et Alexandrie.

Le Barbaresco

Issu du Nebbiolo, ce vin de garde puissant est très complexe. Il nécessite d'attendre plusieurs années avant de pouvoir être apprécié à sa pleine maturité, mais il peut s'apprécier aussi un peu plus jeune pour son velouté, son fruité et son élégance.

Le Barbera d'Alba

Le meilleur vin du cépage Barbera, de bonne garde et savoureux en bouche.

Le Barolo

Cette région donne de très grands vins, veloutés, denses, avec de superbes arômes. Le cépage Nebbiolo donne ici toute ses qualités après un vieillissement de 3 ans en fut de chêne, et plusieurs années à l'abri dans une cave.

Le Dolcetto

Plus léger que les précédents, mais aussi plus fruité, plus séduisant et plus facile à boire, le Dolcetto (avec le cépage du même nom), donne des vins finement parfumés, ronds et fermes.

La Toscane

C'est, peut être, la région vinicole la plus connue d'Italie.

Pour les vins rouges, les deux cépages dominants de la Toscane sont : le Sangiovese et le Brunello.

Pour les vins blancs, les cépages les plus utilisés sont le Malvasia, le Trebbiano et le Vernaccia.

Les grands noms de cette région sont essentiellement :

Le Chianti

L'appellation italienne certainement la plus connue au monde.

La zone d'appellation se trouve autour de la ville de Florence. Les meilleurs bénéficient du DOCG (Chianti, Chianti Classico, Carmignano, Colli Fiorentini et Rufina. Les vins classés en DOC Chianti sont des vins plus légers, à boire jeunes et frais, mais qui sont de qualité inégale. A noter, également, la dénomination Chianti Riserva.

Le Brunello di Montalcino

La zone d'appellation se trouve au sud de Sienne. Cette zone donne des vins de garde vraiment extraordinaires. Le Riserva doit être vieilli 5 ans minimum. D'un style gras, concentré, complexe au nez comme en bouche, le Brunello di Montalcino est l'appellation qui monte; les amateurs étrangers ont hélas fait grimper les prix de façon astronomique. A noter le DOC : Rosso di Montalcino, donné à des vins plus jeunes, plus souples, mais aussi, malheureusement, pas toujours à la hauteur.

Le Vino Nobile di Montepulciano

Autour du village de Montepulciano, le Sangiovese, cépage local, donne ici un vin puissant et tannique, généreux en bouche. Il faut le faire vieillir en cave quelques années.

Les vins blancs de Toscane

Même si la production viticole de Toscane est constituée principalement de vins rouges, nous y trouvons quelques vins blancs délicieux, comme le Vernaccia di San Gimignano (très parfumé et légèrement poivré), le Galestro (très sec) ou le Moscadello di Montalcino (un Vino Santo à base de Muscat, pour déguster les fameux Cantuccini).

Il y a de très nombreuses A.O.C. en Italie.

La tradition viticole de l'Italie remonte à l'Antiquité, et toutes ses régions produisent du vin. La diversité des terroirs permet aux quelques deux millions (2 000 000 !) de producteurs italiens, d'exploiter les spécificités de chaque microclimat, et l'Italie ne compte pas moins de 200 zones viticoles officielles.

Dans le Nord, sont produits de grands vins rouges, tels que le Barolo, dans le Piémont, des vins blancs frais et légers, ainsi que des vins mousseux (Spumante).

Le centre, qui comprend la province toscane, donne surtout des vins rouges puissants et colorés, tels que le Chianti, célèbre dans le monde entier, ou le Brunello di Montalcino, plus profond et austère.

Le Sud produit surtout des vins doux, rouges, puissants, à forte teneur en alcool, comme le Marsala. On y trouve aussi des vins blancs très typés sur les terres volcaniques du Vésuve et de l'Etna. .

L'Italie compte une multitude de cépages qui lui sont propres (cépages indigènes). D'ailleurs, la législation des DOC (Dénomination d'origine contrôlée), interdit généralement l'utilisation des cépages français traditionnels. Les plus réputés pour la production de vins rouges sont, la Barbera, qui entre dans la composition de plusieurs types de vins, le Nebbiolo, produisant les vins de Barolo et de Barbaresco, et le Sangiovese qui produit les Chianti classico et le Brunello di Montalcino.

Le Trebbiano donne des vins blancs produits dans le Nord et le centre de l'Italie.

Les plus grandes D.O.C. d'Italie :

Les villages de Barbaresco et de Barolo à côté d'Alba se partagent deux des grands crus les plus fameux du monde :

Barbaresco :

Le Barbaresco est un vin fin, élégant. Doté d'une structure tannique, il dévoile des arômes de fruits doux qui lui confèrent peut-être un charme plus féminin que son frère Barolo. Issu de l'un des plus nobles cépages d'Italie le Nebbiolo, associé à une vinification exemplaire (deux ans de fût minimum), le Barbaresco fait preuve d'une force et d'une finesse remarquables.

Barolo

Le Barolo peut, incontestablement, être considéré comme l'un des plus grands vins d'Italie. Situé dans une zone surélevée, le vignoble se compose de marnes calcaires, de magnésium et de manganèse au Nord-Ouest, ainsi que de fer au Sud-est. Deux styles de Barolo cohabitent. D'un côté, des vins modernes, fruités, souples, dont les tannins sont plus mûrs grâce à un élevage en fûts neufs. De l'autre des Barolo classiques, épais, tanniques et souvent desséchés par un embouteillage tardif. En général, le Barolo se distingue par une robe très foncée, ainsi qu'une complexité aromatique remarquable. Massifs, racés mais élégants, ces vins se caractérisent par des notes de vanille crémeuse, de tabac et de fumé.

Brunello di Montalcino

Le Brunello di Montalcino (DOCG) est lui aussi l'un des plus prestigieux vins d'Italie.

Le Brunello est généralement un vin épais, doté d'une structure tannique puissante, exigeant vingt ans de garde minimum. C'est un cépage Sangiovese grosso

Il faut donc être patient (ou fortuné) pour l'apprécier à sa juste valeur. Une fois les tannins fondus, ces vins riches et complexes développent des notes de fumé et d'épices.

Chianti

Le Chianti est produit en Toscane, dans la région de Chianti, dans les zones strictement délimitées des provinces de Florence, de Sienne, d'Arezzo, de Pistoia, de Pise et de Prato.

Traditionnellement, il était facile à reconnaître grâce à sa bouteille ventrue, entourée d'un panier d'osier, appelé le fiasco, mais cette présentation commerciale disparaît progressivement. Vin rouge exclusivement, il est issu principalement de Sangiovese mais aussi de Mammolo et de Canaiolo. Il existe deux grands types de Chianti, correspondant à deux modes de maturation

- le Chianti traditionnel, vendu dans la célèbre « fiasque » et qui peut être bu dans l'année qui suit la récolte. Il présente un très léger perlant qui provient de son procédé de fabrication, appelé "il governo", consistant en l'adjonction de moût de raisin séché après la fermentation.
- le Chianti Riserva, qui patiente trois ans en fûts de chêne avant sa mise en bouteille.

Il est conditionné dans des bouteilles de forme bordelaise.

Enfin, il existe deux appellations : le Chianti et le Chianti Classico, qui ont toutes les deux une DOCG (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie, la plus haute distinction en Italie). L'appellation Chianti peut être suivie du nom d'une zone de production : Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano ou Rùfina.

D'un rouge rubis quand il est jeune, le Chianti prend un tour plus grenat au fil du temps. Très intense, le nez présente souvent un délicat parfum de violette. Légèrement tannique, il se montre frais et agréable en bouche et offre une bonne capacité de garde, au cours de laquelle ses arômes s'affirment.

Les Chianti sont identifiés par les sous appellations, la plus importante étant le Classico dont les producteurs se sont regroupés en un consortium de défense dont l'emblème est un coq noir (« Gallo Nero ») symbole de la rivalité entre Florence et Sienne qui se disputaient la région au moyen âge

Ornellaia

L'appellation Ornellaia se situe dans la région de Bolgheri, en Toscane. Bolgheri est une prestigieuse région viticole, connue dans le monde entier, et située sur la côte maritime, au sud de Pise, la Maremma

C'est aussi un village médiéval qui surplombe la Méditerranée et fait face à la Corse, entouré de la fameuse "route des cyprès". Créée en 1985, Ornellaia est donc encore une jeune appellation. Elle appartient aux vins communément appelées les "Super Toscans", ces très grands vins qui ne sont pas classés en DOC ou DOCG (l'équivalent de nos AOC), essentiellement pour des raisons d'encépagement, ou plus exactement du non respect des consignes exigées par l'encépagement de l'Appellation officielle. Mais les évolutions de la législation italienne ont permis à certains de bénéficier d'une appellation contrôlée propre, comme Ornellaia, ou Sassicaia.

Ornellaia (DOC Superiore) est un vin obtenu à partir d'une cuvée des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, élevés 18 mois en barriques. Grâce au terroir de Bolgheri, ces variétés de raisin ont pu exprimer toute leur valeur en donnant naissance à un rouge raffiné et élégant.

Au-delà de ces A.O.C. prestigieuses, les différentes autres régions viticoles et leurs appellations sont :

Les Abruzzes : DOC : Controguerra, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo (Blanc), Bianco di Ciccio en IGT

L'Aoste (Vallée d') : Vallée d'Aosta DOC

La Basilicate : splendide région de l'Adriatique avec de beaux vins rouges comme l'Aglianico di Vulture en DOC, Grottino di Roccanuova en IGT et l'intéressant Re Manfredi Bianco (cépages Traminer, Muller Thurgau)

La Calabre : C'était une région de production intensive qui se reconvertit vers une production de qualité grâce aux nouveaux procédés de vinification. On y trouve 10 DOC dont les Ciro en rouge (cépage Gaglioppo) et Ciro Bianco (Cépage Greco).

La Campanie : C'est la région située autour du Vésuve. On y trouve 17 DOC, 3 DOGC et 10 IGT. Les très grands vins rouges sont le Taurasi (100% Aglianico), le Patrimo (IGT) très grand vin rouge, le Serpico (Aglianico IGT) et les fameux Lacrima Cristi, assemblage en rouge et en blanc. On peut ajouter le Falanghina DOC en blanc très agréable et frais.

L'Emilie-Romagne : C'est la région vinicole et gastronomique italienne qu'il faut absolument découvrir et visiter pour sa douceur de vivre et la beauté tranquille de ses villes : Parme, Bologne, Ferrare, Ravenne, Rimini. En Emilie le vin connu est le Lambrusco alors qu'en Romagne c'est le Sangiovese.

Il y a 18 DOC, un DOGC le blanc de Albana di Romagna et 12 IGT. Par curiosité on peut goûter au Pagadebit qui porte bien son nom. Les blancs et les rouges sont souvent légèrement frizzante ce qui ajoute à leur charme surtout en été en dégustant cullatello, parmiggiano et fèves fraîches.

Le Frioul Vénétie-Julienne : C'est le nord de l'Adriatique. La région est frontalière avec l'Autriche et la Slovénie. C'est une région de vins blancs modernes très (trop ?) sophistiqués issus de grands cépages internationaux que l'on rencontre un peu partout en Europe. Les procédés de vinification sont à l'avant-garde.

La région possède avec la région voisine du Trentin un des plus prestigieux laboratoires d'analyse des vins et spiritueux d'Europe à San Michele Alto Agige. Il ya 8 DOC et 3 IGT. Le Collio produit les meilleurs vins blancs.

Le Latium : La région de Rome et des étrusques portent 24 DOC et 5 IGT. Les plus connus sont le Frascati et le Montefiascone (Est, Est, Est) en vin blanc « immédiat ».

On trouve des rouges corrects de cépage Sangiovese et Montepulciano à Velletri et Cerveteri. La production de Frascati est passée sous le contrôle de grands consortiums depuis les années 80.

Le Frascati est exporté surtout aux USA. Il a perdu sa simplicité et sa fantaisie qu'il avait quand il était vinifié plus ou moins bien par les petits producteurs. Ceux-ci vendent maintenant leurs raisins à de grandes caves telles que Fontana Candida qui exporte dans le monde entier. Les cépages sont la Malvasia et le Trebbiano toscano (80%).

La Ligurie : Voisine de la Côte d'azur, cette petite région vinicole porte 7 DOC dont l'agréable vin blanc de Cinque Terra.

La Lombardie : C'est la grande région industrielle de Milan. Cependant les Milanais trouvent apparemment plus d'intérêt à consommer les vins des régions limitrophes Piémont, Vénétie ou Emilie Romagne. La Lombardie comprend néanmoins 13 DOC, 2 DOGC

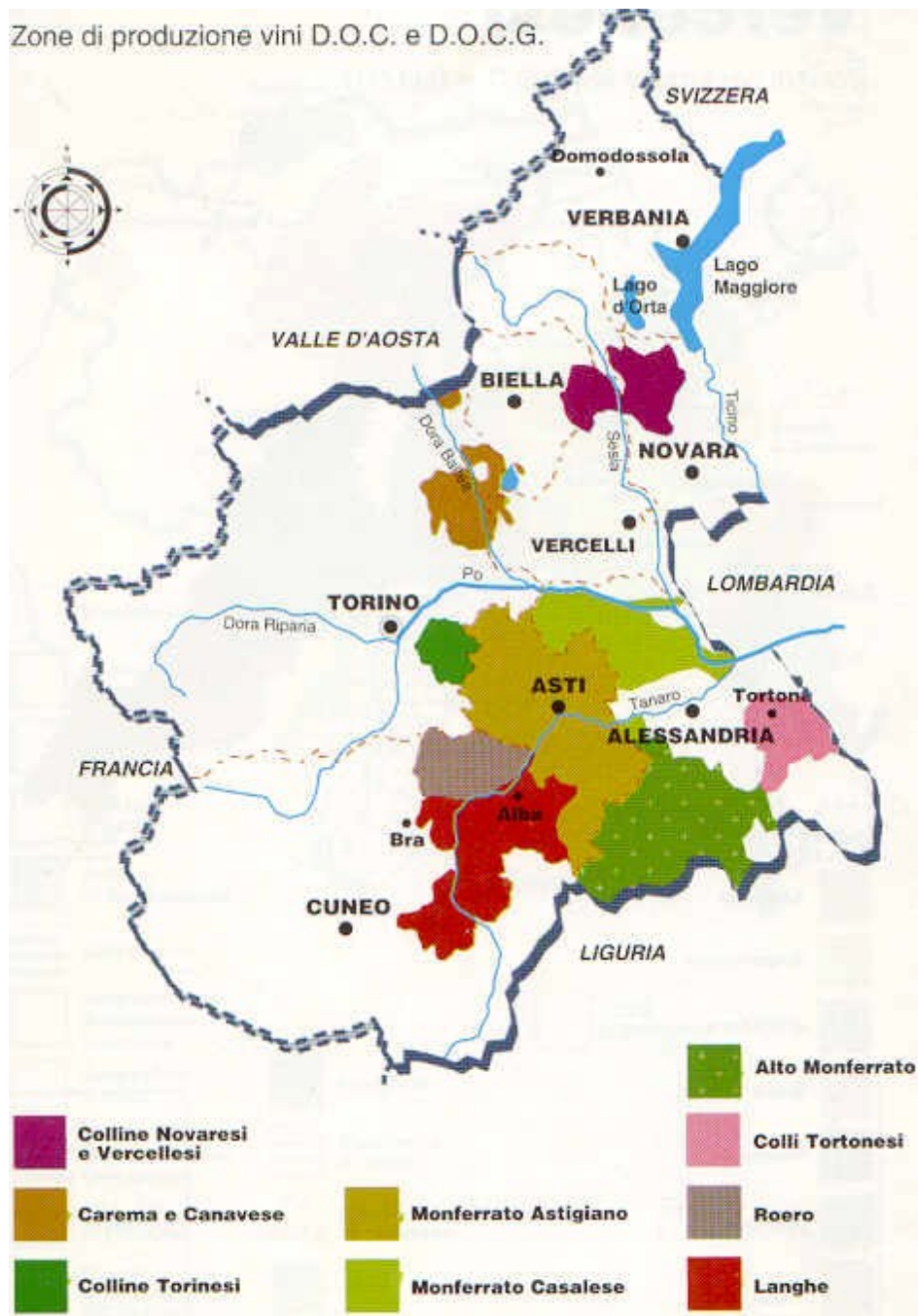
Les Marches : C'est la région située autour d'Ancône sur l'Adriatique. Les vins blancs bien typés y sont rois. Il y a 9 DOC dont le fameux castelli di Jesu verdicchio aussi connu par la forme de ses bouteilles.

On y trouve d'autres vins blancs à découvrir si possible sur place tels que le bianchetto del Metauro et le Falerio. Sur le Conero au sud d'Ancône on a d'excellents vins rouges de cépages Sangiovese et surtout le Montepulciano.

Il faut déguster la vernaccia di Serrapetrone DOCG. Les vins des Marche méritent le détour et sont très appréciés des Italiens.

Le Molise : région peu connue située entre les Appenins et l'Adriatique, avec Campobasso station de ski appréciée par les Romains, comme capitale de région produit quelques vins intéressants tel que les DOC Biferno et Molise (3Bicchieri au Gambero) et en IGT le Rotae et l'Osco.

Le Piémont : La région mérite que l'on s'arrête un instant pour mieux la présenter.



C'est en effet, LA région incontournable de la viticulture italienne et mondiale. On y trouve 7 prestigieuses DOGC (Barbaresco, Barolo, Brachetto, Gavi (blanc), Ghemme, Gattinara et Asti) et 41 DOC.

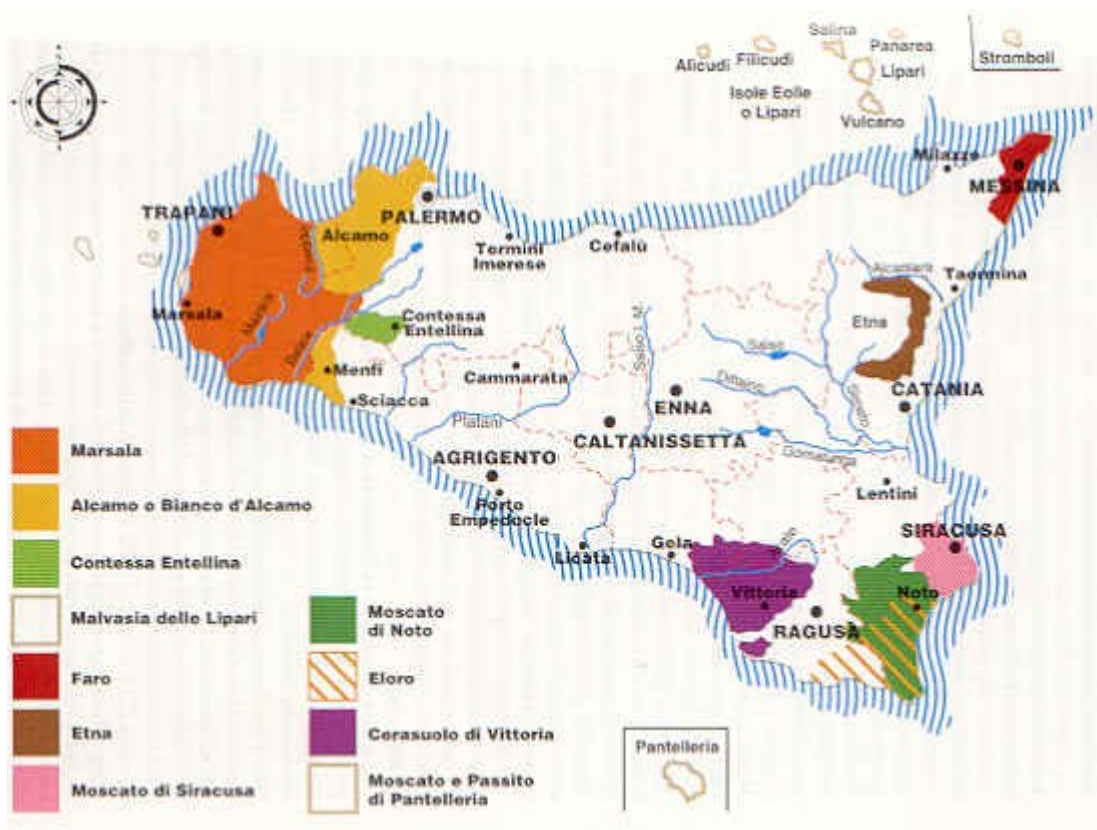
Les grands cépages sont le Nebbiolo et la barbera. Pour plus d'information voir vinsditalie.com. A noter que Torino est une ville piétonnière très agréable et peu onéreuse.

Les Pouilles : C'est le talon de la botte italienne (Bari). On y trouve 25 DOC, plus que dans les autres régions d'Italie !!!

Malgré une production intensive, Il y a d'excellents vins rouges, blancs et rosés. Les cépages sont le bombino, le sangiovese, le montepulciano et en blanc la malvasia, la terbbiano, le chardonnay. le DOC connu est le Castel del Monte et en blanc le très agréable Locorotondo dans les trulli.

Sardaigne : Il y a 15 DOC, 1 DOGC (le Vermentino di Gallura) et 16 IGT. Les vins blancs secs sont les plus appréciés notamment en accompagnement de la fameuse cuisine sarde. Le cépage le plus répandu est le Nuragus le canonau et les grenaches importés d'Espagne.

La Sicile :



C'est la plus grande île de la Méditerranée.

C'est la Grecia Magna. On y compte 1 DOGC (Contea di sclafani rosso) 18 DOC et 7 IGT.

Les cépages sont le perricone, pinot, syrah, merlot, sangiovese, etc en rouge et chardonnay, pinot bianco, sauvignon, grecanico etc pour les blancs.

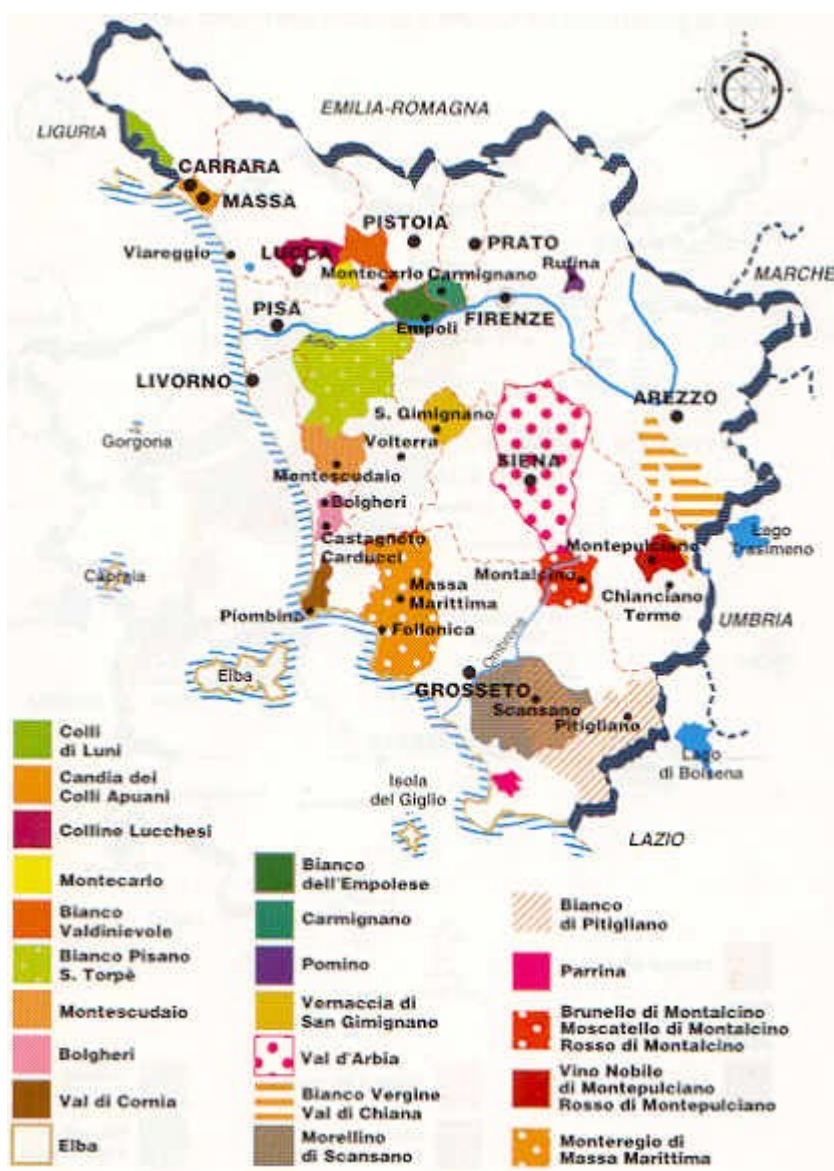
Le vignoble est très important et s'oriente aujourd'hui plus vers la qualité que vers la quantité. La région de Marsala située à l'ouest de la Sicile est connue pour son fameux Marsala doux.

Ce dernier peut être décliné en différentes présentations dont le fameux Marsala à l'uovo traditionnellement offert aux mamans à la naissance de leur enfant.

Le caractère des vins siciliens est marqué par l'Etna notamment pour les vins blancs qui aiment bien les terres volcaniques.

La palette des vins est très variée. On peut citer parmi les grandes marques le Contea di Sclafani qui se décline dans tous les cépages rouges et blancs. Le Sclafani greco est un vin blanc intéressant.

La Toscane :



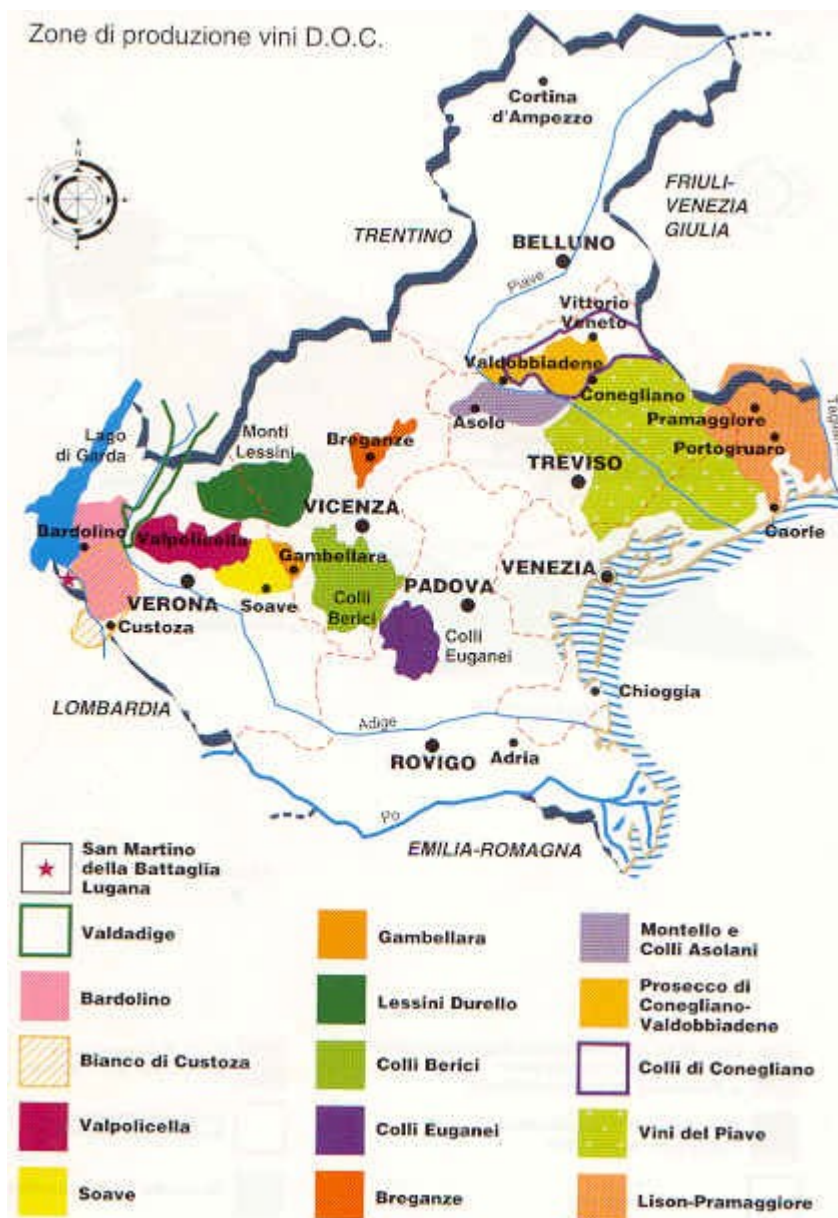
C'est le pays des vins et des oliviers dans les collines de Toscane entre Florence, Arezzo et Sienne, Pise plus l'île d'Elbe. On trouve 7 DOGC (brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano), 29 DOC, et 5 IGT.

Le grand cépage rouge de la Toscano est le Sangiovesi. Le Brunello est issu d'un 100% Sangiovese et en blanc la vernaccia.dans le San Geminiano.

La Toscane offre de nombreux vins DOC rouges et blancs à des prix abordables.

Trentin-Haut Adige : c'est la région la plus au nord de l'Italie Voisine de l'Autriche et de la Suisse. C'est à l'Allemagne que s'adresse en priorité sa production de vins blancs. Ces vins sont de très bonne qualité mais très marqués par leur caractère germanique. En un mot ce ne sont pas des vins italiens. On y trouve 7DOC à base de lagrein, pinots et malvesia, muller thurgau, riesling, sylvaner, traminer...

La Vénétie :



La région de Venise est la première productrice de vins d'Italie avec trois zones de production : Vérone puis Vicence, Padova et Treviso et enfin la zone du Piave et la côte adriatique. On compte 3 DOGC (Recioto di Soave, Bardolino Superiore, Soave Superiore, 22 DOC et 5 IGT. Parmi les DOC très connus il faut citer le Valpolicella (méthode du ripasso sur de l'Amarone) et le Prosecco (à déguster de préférence en vrac à la tireuse dans les petits bars de Venise).

Carte géographique des régions viticoles :



Les différents styles de vins et le vocabulaire Italien :

Les étiquettes, sur les bouteilles de vin italien, comportent parfois une spécification sur le style qui se différencie des étiquettes françaises.

Ce « vocabulaire » particulier est important à connaître avant d'acquérir une bouteille, pour ne pas se tromper sur le choix opéré. Ainsi, un vin peut être libellé comme :

- **abboccato**: vin entre un 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 légèrement "séché" ;
- **riserva** : terme 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 aussi parfois employé ;
- **secco** : vin sec ;
- **spumante** : vin mousseux, plus pétillant qu'un frizzante ;
- **superiore** : indique une gradation en alcool plus élevée qu'un vin normal.

Certains de ces termes peuvent également être utilisés ensemble.

Enfin, on trouve également les termes suivants :

- Controguerra (vin blanc dans les versions Frizzante, Spumante);
- Passito et Passito Annoso; vin rouge dans les versions Riserva, Novello,
- Passito et Passito Annoso; les vins de cépage: Chardonnay (blanc); Malvasia (blanc); Passerina (blanc); Riesling (blanc);
- Cabernet (vin rouge, et sa version Riserva);
- Ciliegiolo (vin rouge, et sa version Riserva);
- Merlot (vin rouge, et sa version Riserva);
- Pinot Nero (vin rouge, et sa version Riserva);
- Moscato Amabile (blanc);
- Montepulciano d'Abruzzo (Cerasuolo; Rosso, et sa version Riserva) ;
- **Trebbiano d'Abruzzo** (blanc).