



L'Italie en dégustation à Montréal: le savoir-faire italien en évidence

Annuellement, il y a un événement de vins tant attendu par les professionnels de l'industrie. Il s'agit de la Dégustation de vins d'Italie organisée par la [Délégation commerciale d'Italie](#) (ICE). Cette année, la 29e édition a eu lieu le 6 novembre au Marché Bonsecours et incluait 94 producteurs pour un total de 465 étiquettes représentées.

C'est un événement tant attendu à cause de son organisation impeccable. Dès notre arrivée on remarque tout se suite ces détails qui restent mémorables, comme par exemple le drapeau italien sur le trottoir qui nous accueille. On descend ensuite les quelques escaliers où on s'identifie d'abord et sommes dirigés à l'étage où a lieu l'événement.

Classe de maître '*Italie - Tendances 2024*' animé par la sommelière Élyse Lambert



L'événement commence toujours par une classe de maître. L'année passée, on pourra se rappeler du titre accrocheur « *L'Italie, la reine de bulles* » qui avait inspiré ma chronique. Cette année, la classe de maître était animée par la [sommelière Élyse Lambert](#) sous un autre thème qui piquait ma curiosité, « *Italie – Tendances 2024* » où nous avons six vins d'Italie en dégustation.

Le séminaire a débuté par le dévoilement des 5 tendances des vins d'Italie selon Élyse:

1. Des blancs italiens s'affirment
2. Des bulles et encore des bulles
3. Le Sangiovese meilleur que jamais
4. L'effet Barolo Barbaresco
5. Les rouges de soif

Des notes d'apprentissage intéressantes provenant de ces tendances:

Tendance 1: 60% des vins produits en Italie sont des vins blancs, ce qui peut sembler surprenant car on pense tout d'abord aux rouges italiens.

Tendance 3: Il va y avoir des [changements au niveau des standards](#) qui seront bientôt revisités quant au Chianti Classico Gran Selezione où sera requis 90% de Sangiovese en 2027 pour pouvoir s'appeler un 'Chianti Classico Gran Selezione'. Maintenant c'est 80% de Sangiovese qui est requis. La plupart des producteurs de Chianti Classico mettent déjà fortement l'accent sur le Sangiovese et certains vins sont déjà produits avec 100% de Sangiovese.

Tout au long de la classe de maître, Élyse nous a également donné des citations intéressantes:

"Le *pinot grigio*, c'est le vin blanc '*passé-partout*', c'est le '*average joe*' et il le faut au verre dans une carte de vins. Il y a de très bons *pinot grigio* qui ne sont pas '*bas de gamme*'."

"Concernant les '*vins de soif*', ces '*vins glou*', des vins rouges avec moins d'alcool, moins de tannins et moins d'intervention. C'est des vins un peu plus adaptés à notre alimentation changeante qui est plus légère et plus santé."



Les 6 vins de la classe de maître choisis et présentés par Élyse provenaient de 6 régions différentes en Italie - son objectif étant de nous faire mieux comprendre les tendances des vins de l'Italie avec ses choix:

1. Le Pinot Blanc 2023, *Kellerei Cantina Terlano Pinot Bianco 2023*, de la région Alto Adige - une région du nord de l'Italie, limitrophe de la Suisse et de l'Autriche. Ce vin blanc italien a été une très belle découverte et fut mon préféré de la classe de maître, disponible à la SAQ à 26,40\$.
2. Sauvignon Blanc 2022 *Piere Sauvignon Blanc Vie di Romans* de la région de Friuli. Non disponible à la SAQ, c'est un Sauvignon Blanc typique aux arômes intenses de pamplemousse qui a été apprécié par ceux qui étaient présents.
3. *Cantina di Sorbara Lambrusco Salamino di Santa Croce*, un rouge mousseux de la région d'Emilia-Romagna, disponible à la SAQ à 15,60\$.
4. *Fattoria Carpineta Fontalpino Dofana Chianti Classico 2018*, un 100% Sangiovese de la Toscane, disponible à la SAQ à 58,25\$. Un Chianti Classico bio apprécié encore par ceux qui étaient présents.

5. *G.D. Vajra Dolcetto d'Alba 2023*, de la région Piémont, disponible à la SAQ à 24,85\$. Et pour moi, une belle découverte ce cépage Dolcetto qui a été mon vin rouge préféré de cette classe de maître.
6. *Gulfi Rossojbleo Nero d'Avola*, de la Sicile, un rouge de soif disponible à la SAQ à 25,45\$ bio et nature, bien équilibré pour mes goûts. J'ai bien aimé.

Dégustation libre – au choix 94 producteurs avec 465 étiquettes

Après la classe de maître, débutait la dégustation libre des vins de l'Italie où étaient présents 94 producteurs représentant 465 étiquettes.

C'est irréaliste de penser qu'en cinq heures, nous pourrions déguster tous les vins présents. Il faut donc faire des choix et décider si on déguste par région? Par type de vin? Ou de façon aléatoire? ... tout en se donnant de la flexibilité à changer d'idée en cours de route.

Sans oublier, bien sûr, que quand on pense Italie, on pense à de belles tables de fromages italiens et une variété de charcuteries.



Et ceux qui s'aventuraient un peu plus profond dans la salle de bal, eh bien, il y avait aussi une station de délicieuses pâtes qui comprenait : des pizzas, deux types d'arancinis, deux types de pâtes. ... *le savoir-faire italien en évidence!*

Ma stratégie de dégustation en cinq phases a été la suivante:

1. Les bulles italiennes
2. Des blancs et des rosés à découvrir
3. Les produits Ruffino
4. Tournée des Amarone
5. Les vins de dessert, liqueurs et spiritueux italiens

Tout cela en compagnie de mes amis sommeliers, Fadi Melki et Nico Fujita, et mon amie journaliste à la radio Centre-Ville, Elizabeth Martins Carreiro.

Je vous partage les coups de cœur de mon après-midi à la dégustation 2024 des vins de l'Italie ...

D'abord les Prosecco:

le [rosé brut de Paladin](#)

les quatre options de [Foss Marai](#)

coup de cœur pour le [Blanc de Noir Gaudensius](#) Etna DOC

la table des [mousseux Ferghettina](#) était un arrêt obligatoire ... et il fallait se gâter et goûter les quatre. Le [Ferghettina Franciacorta Brut](#) est un bel assemblage de 85% Chardonnay et 15% Pinot noir disponible à la SAQ. Mon préféré fut le [Ferghettina Miledi Brut 100% Chardonnay](#), également disponible à la SAQ.





Les blancs et des rosés à découvrir:

Le [Pinot Grigio de Paladin](#)... et gros coup de cœur pour la version [Pinot Grigio Rosé](#).

Les vins [Ciavolich](#) de la région d'Abruzzo dont un bon [rosé](#) d'une superbe couleur rouge pâle vif, 100% Montepulciano. Ensuite, le blanc [Aries](#), 100% Pecorino, très bon aussi. Finalement, un 100% [Trebbianco d'Abruzzo](#), un excellent vin blanc plus aromatique.

Les blancs de [Casale del Giglio](#) dans la région de Lazio, où se trouve Rome, la capitale italienne. À cette table je découvre le cépage [Bellone](#) dans un monocépage; le vin [Satrico](#), assemblage de Chardonnay, Sauvignon et Trebbiano; et le cépage [Petit Manseng](#) également dans un monocépage.





Les vins Ruffino:

Arrêt à la table de [Ruffino](#), producteur de vin basé dans la région de Toscane fondé en 1877, renommé pour ses vins de qualité et expertise. Les 5 qui ont retenu mon attention:

Un excellent Pinot Grigio, l'Aqua Di Venus agréablement fruité aux notes de fruits tropicaux, de pêche, de poire et d'ananas.

[Riserva Ducale Oro](#), assemblage de 80% Sangiovese et 20% Merlot et Cabernet Sauvignon Chianti Classico Gran Selezione.

[Rosso di Marte Bolgheri DOC](#) - Bolgheri est depuis longtemps synonyme de vins rouges toscans de haute gamme. En moins de 30 ans, l'appellation Bolgheri DOC s'est hissée au rang de référence mondiale, se distinguant par la production constante de vins hautement acclamés. Ce vin d'assemblage de cépages internationaux - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot - est puissant.

[Greppone Mazzi Brunello di Montalcino](#) DOCG 100% Sangiovese Grosso

[Modus](#), un super toscan produit avec Sangiovese 50 %, Cabernet Sauvignon 25 % et Merlot 25 %, disponible à la SAQ.



Tournée des vins Amarone :

Ah... l'Amarone, ce vin rouge riche originaire de Valpolicella, dans la région de Vénétie, au nord-est de l'Italie, connu pour sa saveur forte, puissante et distinctive. Il présente également un pourcentage d'alcool élevé allant jusqu'à 15-16% et est 'élaboré avec uniquement des raisins qu'on a laissés sécher sur des claies pendant environ 100 à 120 jours,' ([Qu'est-ce que l'Amarone](#)).

Il y en a une centaine d'Amarone disponibles à la SAQ dont le très aimé [Montresor Amarone della Valpolicella](#).

Au salon, découverte du [Cantina Di Illasi Amarone Della Valpolicella](#).

[Monteci Amarone Classico della Valpolicella](#).

[Zeni Barriques Amarone della Valpolicella](#).

Et un autre disponible à la SAQ, [Famiglia Pasqua Amarone della Valpolicella](#).



Et finalement, pour bien terminer l'après-midi: *les vins de dessert, liqueurs et spiritueux italiens:*

[Maculan Acininobili 2018](#), un monocépage de Vespaiole, élaboré à partir de raisins séchés, ce vin a une couleur d'or foncé notes de miel, de fruits secs, de raisins secs et de safran. Disponible à la [SAQ](#).

[Castello Di Meleto Vin Santo](#) del Chianti Classico DOCG, un assemblage de 90% Trebbiano, 5% Sangiovese et 5% Malvasia. Ce vin à la couleur ambrée et goût velouté a des notes de fruits secs, de miel, d'abricot, et de caramel.

Et comment ne pas goûter les liqueurs italiennes? Visite de la table des produits de la [distillerie Nardini](#), tout d'abord l'[Amaro Nardini](#) qui rappelle la réglisse, la menthe poivrée et l'orange; ensuite l'[Acqua di Cedro](#), produit de pelures de cédrat infusées qui produit son arôme intense d'agrumes; suivi de l'[Acqua di Mandorla](#), mon produit préféré qui démontre comment l'essence d'amandes peut être transformée en une liqueur sophistiquée et élégante. Et finalement, le [Nardini Bitter Aperitivo](#), a une couleur rouge vif et où l'orange, la racine de gentiane et l'absinthe romaine sont mélangées pour créer une liqueur aux notes herbacées agréablement amères.



Conclusion

Dès le moment qu'on arrive, accueillis par cet énorme drapeau italien sur le trottoir, aux délices qu'on retrouve avec les fromages, charcuteries, pâtes, pizzas, arancinis, et la grande quantité de producteurs et vins disponibles... c'est le savoir-faire italien en évidence d'un bout à l'autre, du début à la fin, de l'entrée à la sortie.

Un rappel d'une vidéo de Madonna des années 80, « *Papa don't preach* », où elle portait un tee-shirt qui dit tout :



J'ai déjà hâte à la 30e édition l'an prochain! Saluti!

À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles.

J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)
