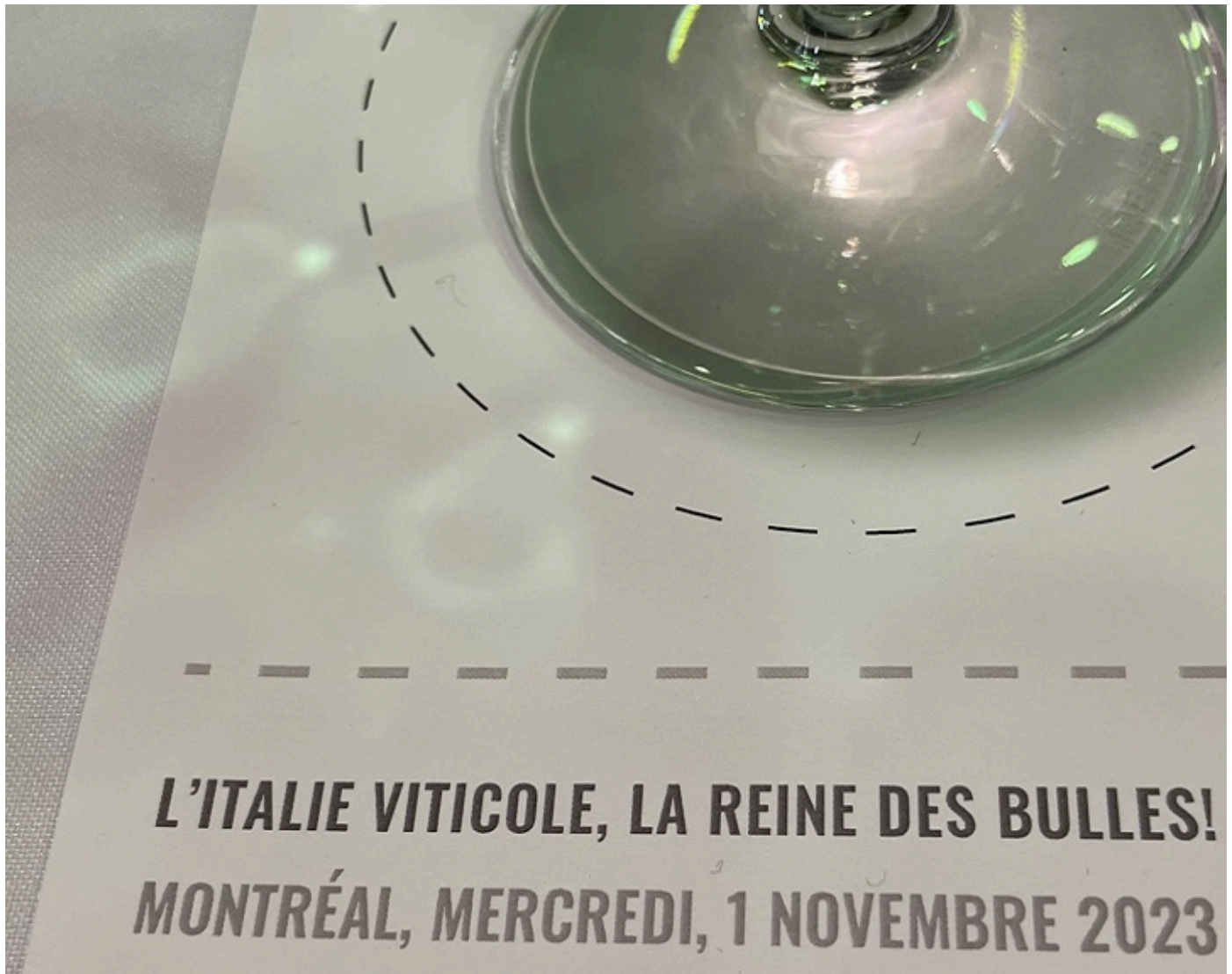




crédit photo: Paula Bernardino

"L'Italie viticole, la reine des bulles!"?!?!

Quand je pense à l'Italie viticole automatiquement je pense à... ses bulles? à son Prosecco? ... Non! Je pense *Chianti... Valpolicella...* J'avoue que c'est donc avec beaucoup de curiosité que dans le cadre de la dégustation de vins d'Italie le 1er novembre au Marché Bonsécours, je me suis présentée au Masterclass qui avait comme titre "*L'Italie viticole, la reine des bulles!*"



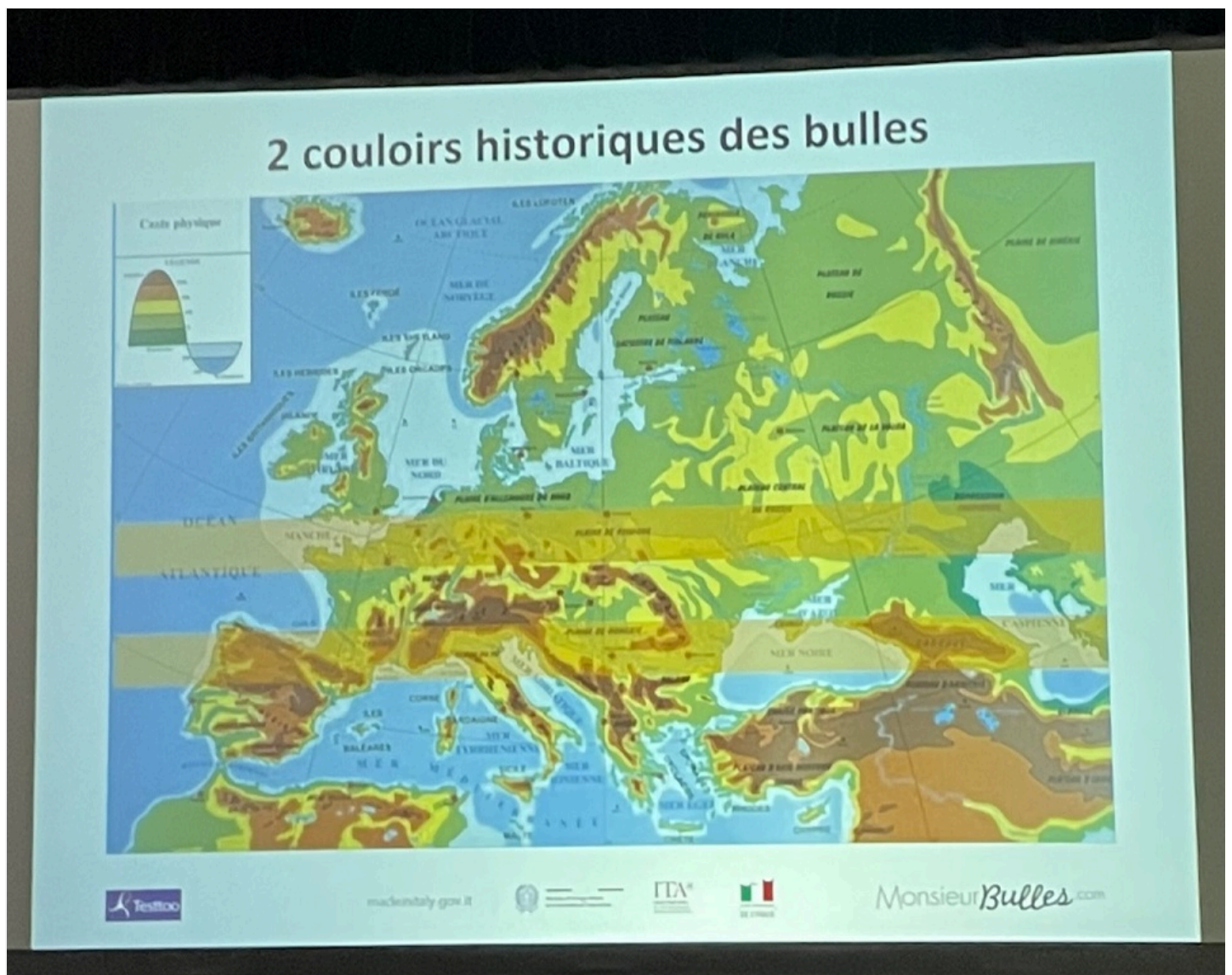
crédit photo: Paula Bernardino

... et bien, l'animateur Guénaél Revel, "*Monsieur Bulles*", a été convaincant dès ses premières minutes. "C'est l'Italie qui a la plus de variétés de '*bulles*' dans le monde, nous dit-il, de ses 333 DOC, 165 DOC sont autorisés à élaborer des bulles!"



crédit photo: Paula Bernardino

À qui la paternité des *bulles*? Bien sûr à la France car le Champagne est LA référence éternelle, mais il y a d'autres pays à surveiller, comme le démontre cette image des couloirs historiques des bulles. Guénaél mentionne que les bulles de la région de Sussex en Angleterre, sont à surveiller. Par ailleurs, la *UK Vineyard Association* (UKVA) (association britannique des vignobles) appelle ces vins mousseux "*British Fizz*". Je me prends une note qu'il va falloir que j'en trouve... De plus, Guénaél mentionne que les vins mousseux représentent la plus grande croissance au monde, "tout le monde fait des *bulles*... on n'arrivera pas à répondre..." dit-il.



crédit image: "Monsieur Bulles"

Mais revenons à l'Italie... Pourquoi ses *bulles* font-elle de l'Italie un pays de choix pour les vins mousseux ?

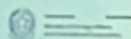
En matière de vins mousseux, l'Italie se distingue par son effervescence et son excellence. Si la Champagne occupe souvent le devant de la scène dans les discussions sur les bulles, les contributions de l'Italie au monde des vins effervescents sont tout aussi importantes, voire peut-être plus diversifiées. Réputée pour son Prosecco, son Asti, son Franciacorta et son Lambrusco, l'Italie a consolidé sa place parmi les plus grands producteurs mondiaux grâce à sa créativité viticole en matière de création de vins mousseux.

Les « principales » appellations de bulles italiennes

- Vino spumante (VSQ) / Italie / toutes les méthodes
- Asti DOCG (1967 / 1993) / Piémont / Muscat blanc / Méthode ancestrale et méthode classique
- Lambrusco DOC (1970 et 2009) / Émilie-Romagne / Méthode Martinotti (ancestrale et mc autorisée) / Lambrusco Mantovano DOC (Lombardie / 1987 / 1999)
- Prosecco DOC (1969 / 2009) / Vénétie / Glera / Martinotti
- Prosecco DOCG (1969 / 2009) / Vénétie / Glera / Martinotti
- Prosecco Asolo DOC DOCG (1977 / 2009) / Vénétie / Glera / Martinotti
- Trento DOC (1993) / Trentin / PN PB PM CH / Méthode classique
- Franciacorta DOCG (1995) / Lombardie / PN PB CH ERB / Méthode classique
- Brachetto d'Acqui ou Acqui DOC DOCG (1969 / 1996) / Piémont / Brachetto / Martinotti (et MC)
- Talento VSQ (2004) / Italie du Nord / CH PN PB / Méthode classique
- Alta Langa DOC DOCG (2002 / 2011) / Piémont / PN CH NEB / Méthode classique
- Oltrepo Pavese MC DOCG (2007) / Lombardie / PN CH PB PG / Méthode classique



madeinitaly.gov.it



MonsieurBulles.com

crédit image: "Monsieur Bulles"

L'impressionnante gamme de vins mousseux italiens répond à un large éventail de goûts et d'occasions. Le Prosecco, qui est peut-être le vin mousseux italien le plus connu, provient principalement de la région de la Vénétie. Élaboré à partir du cépage Glera, il offre une effervescence fraîche, fruitée et accessible qui lui a valu une renommée internationale. Le Prosecco est disponible dans différents styles, du Brut, plus sec, à l'Extra Dry et Dry, plus doux.

La popularité notamment du Prosecco a largement contribué à la réputation de l'Italie en tant que pays de choix pour les vins mousseux.

Régions de production de qualité : Le Prosecco provient principalement des régions de la Vénétie et du Frioul-Vénétie Julienne en Italie. Ces régions bénéficient de climats et de terroirs idéaux pour la culture du raisin Glera, le principal cépage utilisé dans la fabrication du Prosecco. Les conditions spécifiques de ces régions contribuent à la qualité constante du Prosecco.

Prix abordable : Le Prosecco est souvent plus abordable que d'autres vins mousseux, ce qui en fait une option accessible pour de nombreux consommateurs. Son prix raisonnable ne compromet pas la qualité, ce qui en fait un choix populaire pour les célébrations quotidiennes et la consommation occasionnelle.

Polyvalence : La polyvalence du Prosecco lui permet de convenir à diverses occasions. Il peut être dégusté seul en apéritif, mélangé à des cocktails tels que les Bellinis et les mimosas, ou associé à un large éventail d'aliments en raison de son goût relativement plus léger et fruité. Comme nous a dit Guénaël: "*... toute bulles sont bonnes avec les charcuteries, mais en fait les bulles sont bonnes avec tous les services*",.

Marketing et portée mondiale : Les efforts de commercialisation du Prosecco ont largement contribué à sa popularité. La distribution et la commercialisation du Prosecco à l'échelle mondiale ont accru sa visibilité et sa disponibilité dans de nombreux pays, ce qui a stimulé sa consommation dans le monde entier. Sa commercialisation ralenti en 2019/2020 par la pandémie globale, le Prosecco a réussi à revenir avec force auprès des consommateurs.

Augmentation de la demande : Au fil des ans, la demande de vins mousseux a explosé. La popularité croissante du Prosecco a coïncidé avec cette tendance, renforçant encore le statut de l'Italie en tant que producteur et exportateur de premier plan de vins mousseux.

Reconnaissance et désignation : Le Prosecco a obtenu le statut de DOC (appellation d'origine contrôlée) en 2009 et a ensuite été reclassé en DOCG (appellation d'origine contrôlée et garantie) en 2009 pour le Prosecco produit dans des régions spécifiques. Cette reconnaissance consolide la qualité et l'authenticité du Prosecco.

L'ensemble de ces facteurs a fait du Prosecco un produit phare dans le monde des vins mousseux et a renforcé la position de l'Italie en tant que pays leader dans la production de ces vins mousseux délicieux et faciles d'accès.

La dégustation de ce Masterclass a inclus ces 6 produits:



crédit photo: Paula Bernardino

- (1) Brachetto d'Acqui DOCG Castello Banfi, de la région du Piémont (Piemonte)
- (2) Prosecco DOC La Jara Zéro Absoluto, de la région de Vénétie (Veneto)
- (3) Prosecco DOCG Bisol Desiderio & Figli Società Agricola, également de la région Vénétie (Veneto)
- (4) Trento DOC Ferrari Brut, de la région de Trentino Alto Adige

(p.-s. : Il faut avouer qu'avec Ferrari dans le nom on est biaisé (en bien ou en mal) si on est fan ou non de Ferrari et on le trouvera excellent ou 'correct'... pour moi ce fut un 'wow'. Nous apprenons également de Guénaël que [Cyril Brun](#), l'ancien chef de caves de la Maison Charles Heidsieck, a quitté la France il y a 6 mois pour devenir le chef de caves de Ferrari Trento.)



crédit photo: Paula Bernardino

(5) Alta Langa DOCG Poderi Pietro Colla Extra Brut, de la région du Piémont (Piemonte)

(6) Franciacorta DOCG Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut, de la région de Lombardie

J'en sais maintenant plus sur l'héritage viticole de l'Italie et pourquoi ce pays est une puissance dans la production de vins mousseux. Du croustillant et vif Prosecco au sophistiqué Franciacorta, l'Italie offre une multitude d'options qui répondent à des goûts et des préférences variés. Je me suis attardée ici au Prosecco, mais je me promets d'explorer et de découvrir les autres bulles italiennes... *frizzante* ou *spumante*, l'Italie – « une » reine des bulles...

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](#)

