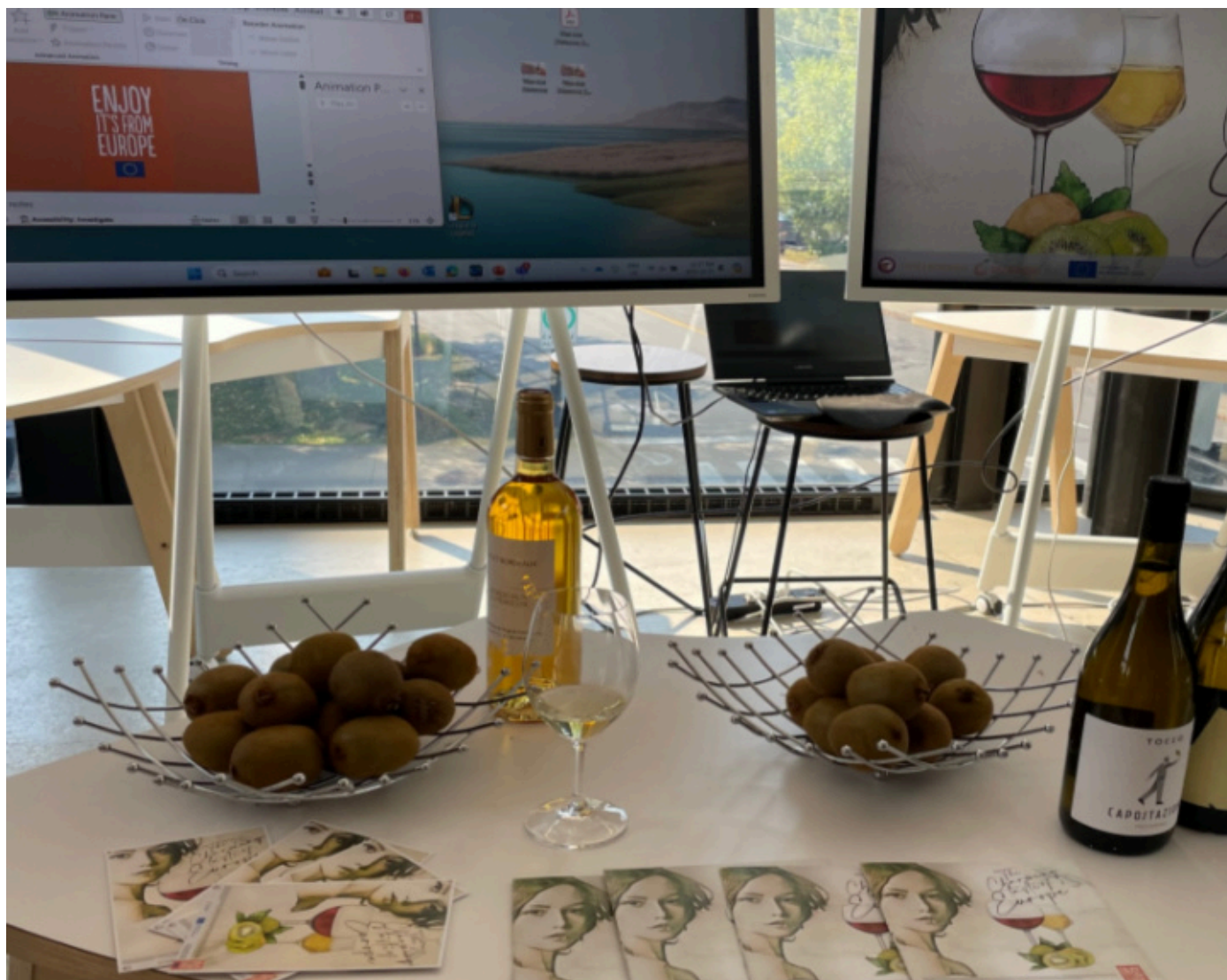




Sous le charme de l'Italie: le Chianti D.O.C.G. et les vins blancs d'Abruzzi

La saison automnale a été occupée et passionnante pour les amateurs de vin à Montréal. En plus des grands salons de dégustations traditionnels, il y a également eu des événements plus spécialisés, dont deux mettant en vedette des vins de l'Italie auxquels j'ai assisté.

Le terroir de Chianti D.O.C.G.

Enthousiaste d'avoir reçu une invitation à découvrir le terroir de Chianti D.O.C.G. lors d'une dégustation verticale de vins issus des principales catégories de production, de styles et de sous-régions le 30 septembre à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ([ITHQ](#)).



Un événement du [Consorzio del Vino Chianti](#) et en présence de Luca Alves, ambassadeur officiel Chianti D.O.C.G. et Karyne Duplessis Piché, journaliste spécialisée en vin, pour une classe de maître où les différences des terroirs et des styles du Chianti ont été présentés.

Le *Consorzio del Vino Chianti* a été créé en 1927 par un groupe de viticulteurs. C'est l'une des premières associations de viticulteurs en Italie, dont la mission était de promouvoir et de protéger le vin Chianti D.O.C.G.. Luca Alves a débuté la présentation avec très belle citation: *"Le vin doit demeurer abordable!"* Extrêmement passionné par le sujet, Luca nous a permis de connaître en détail l'histoire du Chianti D.O.C.G. en débutant par expliquer la relation entre le vin et les italiens: *"Il faut considérer le vin comme une affaire sociale. En Italie, le vin et la nourriture ne font qu'un. Le lien entre le vin et la culture est très étroit en Italie, et le Chianti est étroitement lié à la culture italienne."*

L'histoire de la vigne et du vin en Toscane est longue et doit remonter à l'époque étrusque, une période de l'histoire de l'Italie centrale qui s'étend du VIII^e au III^e siècle avant notre ère. D'où vient le nom 'Chianti'? Selon Luca *"Je crois que le mot «Chianti» est un mot magique, du style 'Abracadra: 'Chianti' - dès que vous fermez les yeux et que vous le dites, la magie opère."* Non, plus sérieusement, dans le déroulement de l'histoire en 1716 le [Grand Duc Cosimo III](#) a promulgué un décret qui a établi des règles et des inspections pour le contrôle de la production de quatre vins régionaux: Chianti, Pomino, Carmignano et Val d'Arno di Sopra. En 1872, le [baron Bettino Ricasoli](#), illustre homme politique et entrepreneur viticole visionnaire, est à l'origine de la formule du vin Chianti, aujourd'hui appelé Chianti Classico.

Faits saillants du XX^e siècle:

En 1932, un décret ministériel a amélioré et intégré les zones de production du Chianti, qui relèvent des provinces de Florence, Sienne, Arezzo, Pistoia et Pise.

En 1984, grâce à l'habileté des viticulteurs et à l'activité collatérale du secteur, les conditions ont été réunies pour que le vin Chianti soit enfin reconnu par la *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (D.O.C.G.) (Appellation d'origine contrôlée et garantie).

En 1996, le Chianti Classico a obtenu la D.O.C.G. autonome (Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie), en rupture avec la sous-zone Chianti D.O.C.G., et en 2010, l'interdiction de produire du vin Chianti D.O.C.G. dans la zone de production du Chianti Classico a été sanctionnée.

En 1997, la septième sous-zone pour la production du Chianti Montespertoli D.O.C.G. a été ajoutée.

Source: [Consorzio del Vino Chianti - Chianti Wine History](#)

Les 7 Chianti dégustés à ce séminaire dans cet ordre représentant les 7 sous-régions de Chianti D.O.C.G.:



Chianti [Montalbano](#) D.O.C.G. 2023

Chianti [Colli Fiorentini](#) D.O.C.G. 2022

Chianti Superiore D.O.C.G. 2021 - Colline Pisane

Chianti Superiore D.O.C.G. 2021 - Colli Aretini

Chianti D.O.C.G. Riserva 2021 - Montespertoli

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. Riserva 2020

Chianti Rufina D.O.C.G. Riserva 2017



Chianti Classico vs Chianti D.O.C.G. - un divorce à l'italienne

Tel que mentionné ci-haut, grâce à des améliorations successives de l'agriculture et de la production, le Chianti a obtenu en 1984 le plus haut niveau de classification des vins en Italie, la dénomination d'origine contrôlée et garantie (D.O.C.G.). Toutefois, le Chianti Classico s'est séparé du Chianti D.O.C.G. en 1996. Par conséquent, le Chianti Classico D.O.C.G. (symbolisé par le coq noir) a conservé les régions de culture d'origine au cœur de la Toscane entre Florence et Sienne, tandis que les vignobles du Chianti D.O.C.G. l'entourent généralement.

Ainsi, la Toscane demeure le lieu du vin Chianti D.O.C.G.: Florence, Sienne, Arezzo, Pise, Pistoia et Prato sont les provinces où ce vin est produit, dont les sols sont cultivés par la vigne depuis des siècles et définis par les règles de production. Ces six provinces abritent les sept « sous-régions » de production : Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane, Chianti Montalbano, Chianti Montespertoli et Chianti Rufina.

Comme tout divorce, ce n'est pas toujours simple de comprendre les raisons et les conséquences... Soyons satisfaits de déguster un bon Chianti *D.O.C.G.* ou *Classico D.O.C.G.*...

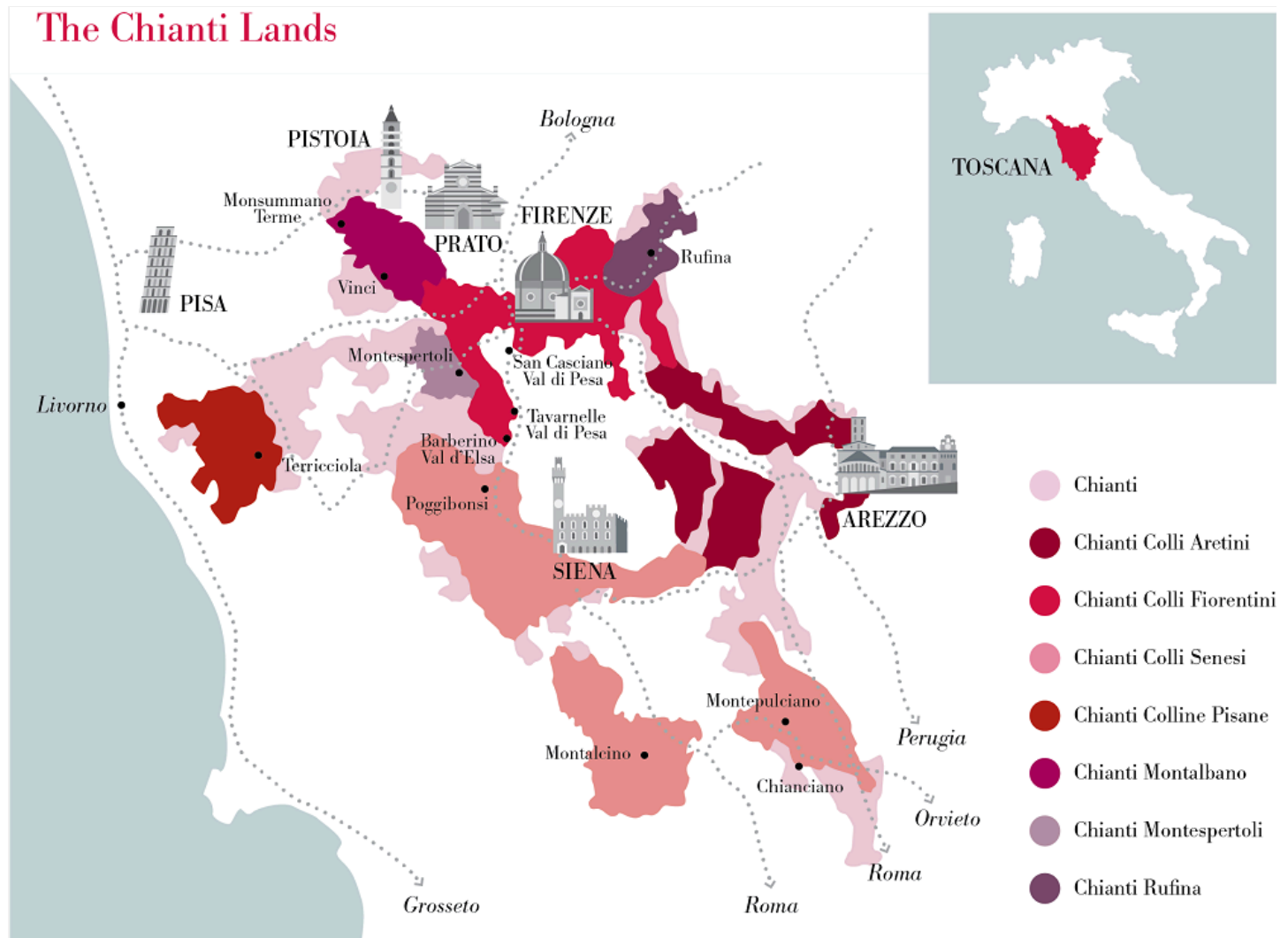


Image source: [Consorzio del Vino Chianti - The Chianti Wine Lands](#)

Les vins des Abruzzes vedettes de la campagne *The Charming Taste of Europe*



Une invitation du [Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo](#) pour un séminaire exclusif et l'opportunité de découvrir la campagne *The Charming Taste of Europe* et déguster des vins des Abruzzes m'emmena à un événement organisé par [Demandre Communication](#) le 3 octobre à l'[Espace Rodier](#).

Le séminaire a été animé par [Kler-Yann Bouteiller](#), sommelier et enseignant en sommellerie, et le choix s'est arrêté sur des vins blancs de cette région d'Italie avec le *Trebbiano* (plutôt floral) et le *Pecorino* (plutôt fruité) comme cépages vedette. "*Quand je ne sais pas quoi boire, le Trebbiano fait toujours l'affaire,*" confie Kler-Yann. L'animateur a débuté la présentation en nous promettant que le séminaire comblerait '*les vrais curieux pour les Abruzzes qui veulent découvrir cette région italienne*' située entre la mer Adriatique et les massifs du Gran Sasso d'Italia et de la Majella. "*Les vignes ont gardé le côté 'sauvage' et la rareté d'être situées entre la mer et les montagnes,*" mentionne Kler-Yann.

Les 8 vins des Abruzzes dégustés à ce séminaire:

Pecorino d'Abruzzo DOC [Capostazione](#) 2023 du vignoble Tocco, Colline Pescaresi
 Terre di Chieti Abruzzo DOC [Pecorino Superiore Ferzo](#) 2023 du vignoble Citra, Terre di Chieti
 Pecorino d'Abruzzo DOC Superiore 2022 du [vignoble Pesolillo](#), Terre di Chieti et disponible [à la SAQ](#)
 Trebbiano d'Abruzzo DOP Bell'Addormentata 2023 du vignoble Gioia Del Sole, Terre di Chieti
 Trebbiano d'Abruzzo DOC Valentino 2023 du vignoble [Cantina Mucci](#), Terre di Chieti
 Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022 du vignoble [Cirelli](#), Colline Pescaresi
 Trebbiano d'Abruzzo DOP Fosso Cancelli 2021 du vignoble [Ciavolich](#), Colline Pescaresi
 Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore Mario's 49 2021 du vignoble [Tenuta Terraviva](#), Colline Teramane

Producteurs participants: [Cantine Mucci](#), [Ciavolich](#), [Cirelli](#), [Citra](#), [Gioia Del Sole](#), [Pesolillo](#), [Tenuta Terraviva](#), [Tocco](#)



À propos de la campagne « Le goût charmant de l'Europe » (*The Charming Taste of Europe*) mettant en avant les vins blancs des Abruzzes.

Les multiples références à la campagne [The Charming Taste of Europe](#) sur place lors du séminaire ont piqué ma curiosité, notamment la présence de beaucoup de kiwis, et cela m'a emmené à passer du temps sur le site officiel de cette campagne pour mieux la comprendre.

On peut lire dans la brochure promotionnelle que *The Charming Taste of Europe* est une campagne qui « promeut les riches saveurs des vins italiens et français avec la fraîcheur des kiwis grecs, offrant une expérience délicieuse qui renferme l'essence du charme européen ». Ce projet, cofinancé par l'Union européenne, vise à faire connaître les qualités exceptionnelles et les normes élevées des vins européens sélectionnés et des kiwis frais. Avec son slogan attrayant, *The Charming Taste of Europe*, la campagne vise à rehausser le profil de ces produits et à accroître leur compétitivité sur les marchés américains et canadiens.

Grâce à des activités promotionnelles stratégiques, cette campagne vise à capturer et à immerger les consommateurs dans le charme de la culture et du goût européens.

La deuxième édition de cette campagne promotionnelle est promue par trois partenaires: le [Consortium pour la protection des vins des Abruzzes](#) (*Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo*) créé en 2002 et qui inclut 250 associés, dont des viticulteurs, des vigneron et des embouteilleurs agréés, et joue un rôle essentiel dans la surveillance, la protection et la sauvegarde des vins bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (DOC) et d'une Indication Géographique Typique (IGT); l'[Union des vins doux de Bordeaux](#) une association créée en 2009 de quatre organisations - ODG des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs, ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac, ODG des Liqueurs de Bordeaux et ODG des Côtes de Bordeaux Saint Macaire - qui assure la protection des signes officiels identifiant la qualité et l'origine de l'agriculture; et l'[Association des coopératives agricoles d'Imathia](#), la huitième plus grande organisation de producteurs de fruits en Grèce, dont le principal fruit est le kiwi. La culture des kiwis en Grèce a connu une croissance significative ces dernières années, propulsant le pays à la troisième place des exportations mondiales de kiwis. Outre la variété traditionnelle de kiwi vert, l'introduction de variétés de kiwi jaune et rouge a suscité un intérêt considérable depuis le début des années 2000.

Le projet *The Charming Taste of Europe* a débuté en 2021. Les informations sur cette campagne indiquent que ces produits agricoles européens célèbres dans le monde entier sont reconnus pour leurs propriétés et permettra de mieux faire connaître les mérites et les normes de qualité de certains vins et fruits frais européens grâce à de nombreuses activités promotionnelles pendant plus de trois ans, à partir de janvier 2024, avec des initiatives et des événements dédiés aux consommateurs et aux journalistes. La campagne était ainsi de retour au Canada avec des événements promotionnels et cette classe de maître organisée à Montréal sur les vins blancs des Abruzzes faisait partie de cette initiative unique.

En passant, cette campagne « *Le goût charmant de l'Europe* » est déployée à de nombreux événements et elle était notamment déjà visible à des kiosques au [SIAL Canada](#) au printemps en mai à Montréal.



Je comprends maintenant mieux la raison d'être de *The Charming Taste of Europe*, mais ce que je ne comprends toujours pas c'est comment les trois pays en vedette ont été choisis?



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](#)
