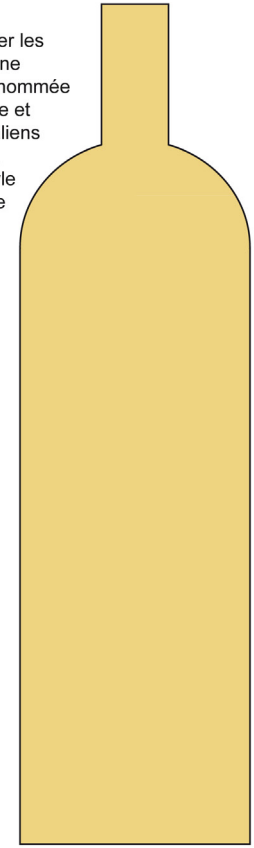
Les vins italiens, une prodigeuse histoire ancestrale

La prodigieuse variété des vins modernes de l'Italie n'est qu'un faible témoignage des liens ancestraux qui retient son peuple à la vigne. La nature même du pays et l'influence du soleil méditerranéen et des courants d'eau qui, coulent sur le flanc des collines de la péninsule de forme allongée et des îles, favorise ce qui semble une culture pratiquement spontanée du vin.

Ce patrimoine remonte à près de 4000 ans lorsque les peuples préhistoriques pressaient les raisins sauvages en un jus qui, comme par magie,fermentait pour se transformer en vin. Les Grecs anciens, lors de leur expansion au sud de l'Italie, surnommèrent les colonies l'Enotria, le pays du vin. Les Etrusques pratiquaient avec subtilité et dextérité l'art de la vinification dans les collines de l'Italie centrale, comme en témoignent les oeuvres d'art et, les objets retrouvés dans leurs tombes spacieuses.

Les romains propagèrent le culte de Bacchus dans leur empire et développèrent un commerce florissant du vin dans toute la région méditerranéenne et même bien au delà. Leur connaissance de la viticulture et de l'oenologie étai si sophistiquée que leurs techniques ne purent être à nouveau égalées qu'au 17e ou 18 siècle, lorsque les italiens et autres Européens commencèrent à concevoir la fabrication du vin comme une science plutôt que comme un processus mystique.

La fabrication di vin en Italie progressa rapidement au cours du 19e siècle au fur et à mesure que les méthodes de vinification et de vieillissement

s'amélioraient. L'usage de bouchons de liège pour sceller les bouteilles renforcées et les fiasques, permit d'élaborer une méthode d'expédition du vin dans le monde entier. La renommée du Chianti, du Barolo et du Marsala se répandit en Europe et sur d'autres continents. Bien que la réputation des vins italiens repose surtout sur de nobles rouges longuement vieillis, la production de vins blanc est en croissance, tant dans le style léger que dans le style Bianco qui a plus de substance et de profondeur?

L'Italie est un des principaux producteurs de vins mousseux, allant de la variété légèrement mousseuse Frizzante jusqu'au Spumante très pétillant. A cause de la multitude de noms d'endroits, de variétés de raisins, de propriétaires et de type, l'Italie offre une véritable galaxie d'arômes et de saveurs.