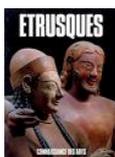




I.V.V. TOSCANA 2008



 Cette année, nos mollets d'acier ont donc décidé d'emprunter une route mythique : la fameuse **CHIANTIGIANA SS 222**



Mais avant de vous y frotter, un peu d'histoire..... du Vin, évidemment.



Or donc, voici l'histoire du Chianti depuis la période des **Etrusques** jusqu'au **Baron de Fer**.

D'abord quelques chiffres :



la Toscane, c'est environ 89.000 ha de vignes dont 70.000 pour le Chianti, juste derrière le Piémont.

- les premières vignes sont plantées par les Etrusques – 8^{ème} siècle avant J.C. **MAZZA**, un des premiers vigneron à avoir son nom inscrit sur l'urne funéraire n°5 – 2^{ème} salle du Musée Etrusque de Volterra, sic..).



- 1404 : création de l'appellation **Chianti** .



- 1716 : un décret Grand-Ducal en fait la première région officiellement viticole du Monde !



- XIX^{ème} siècle : **Bettino RICASOLI** dit « **le Baron de Fer** » impose les critères de qualités du Chianti, créant le label **Chianti Classico**. Le logo de la légende du **Gallo Nero** - le Coq Noir – sera adopté comme insigne des bouteilles du **Chianti Classico** en 1924.



- 1960 : le **Chianti** est le 1^{er} vin à bénéficier de l'appellation DOCG – Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

- 2002 : la plus mauvaise année de toute l'histoire du vin en Toscane !

LES CEPAGES



L'âme du vin Toscan émane du cépage **Sangiovese** qui va donner des vins très tanniques, robustes, couleur rubis, aptes au long vieillissement. La proportion de Sangiovese dans le Chianti est au minimum de 75%, le **Chianti Classico** en contient 80%.



- 2 autres crus toscans sont, eux, issus de 100% Sangiovese :
Brunello di Montalcino
Morellino di Scansano
par conséquent ces 2 crus sont des vins de grande garde.



- le cépage **Cannaiolo** va apporter de la souplesse aux crus rouges de Toscane
- 2 cépages en blanc : **Trebbiano** et **Malvasia** .



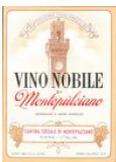
Les appellations officielles en Italie : elles sont au nombre de 3

- les **D.O.C.** depuis 1967, c'est l'équivalent de notre AOC
- les **D.O.C.G** depuis 1984, une super AOC
- les **I.G.T.** : Indicazione Geografica Tipica et Vins de Table



6 vins sont classés DOCG en Toscane :

1. le **Chianti** avec une sous appellation **Chianti Rufina** (terroir le plus au Nord) fait avec 75% de Sangiovese
2. le **Carmignano**
3. le **Chianti Classico** : son élaboration obéit à un système réglementaire de production et la zone de production est celle dont la tradition est la plus ancienne ; il comporte les territoires des communes de **Sienna, Florence, Castellina, Gaiole, Radda et Greve**. Rendement maxi 75 quintaux / hectare au lieu de 90
+ 2 sous appellations : **Chianti Superiore, Chianti Riserva** qui ne sont mises sur le marché que 24 mois après la vendange.
4. **Brunello di Montalcino**, vieillissement 20 ans sans problème
5. **Vino Nobile du Montepulciano**
6. **Vernaccia di San Gimignano**, vin blanc sec



Un peu à part, le **Vino Santo**, vin doux, tiré de raisins séchés et vieillis en fûts (c'est un D.O.C.) il accompagne les desserts: on y trempe, à la fin du repas, les petits biscuits « **Cantucci** » dont la dégustation est prévue samedi soir .



Au cours des dégustations, vous découvrirez bien d'autres crus toscans classés en DOC, IGT et même du Rosé.

Amis IVV, préparez vos papilles ! ces appellations I.G.T. voir plus haut - peuvent être aussi issues d'assemblages avec des cépages que vous connaissez très bien : Merlot, Cabernet, Pinot et Chardonnay.



Pour en terminer avec la vigne et le vin toscan et pour satisfaire les esprits curieux et pointus d'IVV, voici la légende du **Gallo Nero** - le fameux logo du Chianti Classico, emblème de la Ligue du Chianti voulue par les Florentins à l'encontre des Siennois.



Or donc, pour mettre fin aux querelles de frontières viticoles entre les 2 villes, il fut décidé de faire partir un Chevalier de la Porte de Florence et un autre de la porte de Sienna, au chant du Coq. Les Florentins, rusés, choisirent un coq maigrichon et affamé qui, sitôt libéré et bien avant le lever du soleil, se mit à chanter beaucoup plus tôt que son homologue Siennois ; c'est ainsi que le Chevalier Florentin obtint pour Florence beaucoup plus de terres que le Chevalier Siennois parti plus tard.



De nos jours, il n'y a guère plus de 1000 hectares de différence entre les 2 vignobles.



MAIS, mais, mais, il n'y a pas que du vin en Toscane !

Chers amis IVV, du côté des cuisines, je l'espère bien, vous ne serez pas déçus. Cette Région est bénie des dieux – étrusques bien sûr, et sa cuisine traditionnelle est un délice.

D'ailleurs, des études récentes, très pointues, faites sur des fragments d'os de mes ancêtres ont conclu à l'absence quasi totale des mauvaises graisses ! Voici le secret : « **Pain d'un Jour, Vin d'un An** », vieux proverbe Siennois qui définit bien une cuisine de produits de saison et de terroir ; ici, point de pâtes ou de pizzas mais des soupes « maisons », des champignons et de la truffe, du sanglier, du bœuf, des haricots et plein de fromages.



Deux produits méritent particulièrement votre attention, à ramener dans vos bidons ou vos besaces :



- L'**Huile d'Olive** en zone d'appellation protégée, elle est présente partout dans la cuisine Toscane, empêchant l'absorption du mauvais cholestérol. Vous pourrez en acheter vendredi à **Fonterutoli** et samedi matin chez Léo Ferré.

- Et puis le fameux cochon noir de Sienne, **la Cinta**, tout en gras utile ! Le charcutier de **Greve in Chianti** vous attend !



- Enfin, nulle part, ne sera oubliée **la Grappa**, chère à la digestion de certains pédaleurs IVV endurcis.



Daniel MAZZA, « Il Campionissimo di Toscana »
Fait à Fontenay-aux-Roses, le 16 mars 2008
mise en page studios hdomdom

©Edited by



Ben,
et moi
alors ?



(c) C. Gassian