LA PRODUCTION MONDIALE DES VINS

P. GALET
Maître-Assistant de Viticulture
Ecole Nationale Supérieure Agronomique, Montpellier

PREMIERE PARTIE : L'EUROPE

(suite)

L'Italie

L'origine de la culture de la vigne en Italie remonte au moins à la fondation de Rome et il est vraisemblable que cette plante faisait déjà l'objet d'une certaine culture chez les Etrusques, qui vivaient en Toscane et peut-être aussi parmi les colonies grecques établies en différents points des côtes. Après la conquête de la Grèce par Rome, l'agriculture romaine s'hellénisa et de nombreux cépages furent importés des vignobles renommés de Chio et de Lesbos qui servirent de base pour créer les crus antiques renommés de Falerne, de Cécube, de Mamertin.

La vigne s'étendit peu à peu dans toutes les provinces conquises par les Romains en dehors des régions montagneuses où l'infertilité du sol et les mauvaises conditions climatiques s'opposaient à la culture de la vigne.

Géographiquement l'Italie est comprise entre 36° 40' et 46° 40' de latitude nord, soit sur une longueur d'un peu plus de 1.200 kilomètres tandis que la largeur varie entre 130 kilomètres dans la partie centrale et 500 kilomètres dans la région septentrionale. Les deux grandes chaînes de montagnes, les Alpes et les Apennins, constituent l'ossature de ce territoire découpé par les vallées des nombreux fleuves qui se jettent dans la mer Tyrrhénienne, dans la mer Adriatique ou dans la mer Ionienne.

Le climat est donc assez variable selon la latitude et la topographie. La plaine du Pô connait des hivers relativement rigoureux (+ 0,2° C en janvier à Milan) alors qu'en été la moyenne de juillet s'élève à + 24° C; c'est donc un climat continental. Par contre les bords des grands lacs alpins forment des situations privilégiées où les gelées sont rares. La

sécheresse estivale augmente du nord au sud : moins de deux mois en Lombardie et de trois à cinq mois dans le sud, la Sardaigne et la Sicile.

On peut diviser l'Italie en quatre grandes régions, en tenant compte de la végétation (d'après le Dr MAESTRI) :

1° **l'Italie septentrionale** qui s'étend du 47e au 44e degré de latitude, c'est la zone du riz, comprise entre les isothermes 12 et 15° C.

2° **l'Italie centrale** ou zone des oliviers est comprise entre les 44e et 41e degrés de latitude et entre les isothermes 15 et 16 °C.

3° **l'Italie méridionale** ou zone de l'oranger, du citronnier et du caroubier qui est comprise entre 41° et 39° 30 de latitude et entre les isothermes 16 et 18° C.

4° **la zone calabro-sicilienne** comprise entre 39° 30 et 36° de latitude, avec une température moyenne annuelle de 18 à 19° C. C'est la zone de la canne à sucre, du palmier qui comprend la Calabre, la Sicile et le sud de la Sardaigne, donc sensiblement l'**Italie insulaire.**

Cette classification est évidemment trop générale en ce qui concerne la vigne, ne tenant pas compte des micro-climats locaux, par exemple la côte de Ligurie, classée dans la première région, a un climat nettement méridional.

A titre indicatif nous présentons quelques données climatiques pour quelques villes :

		Température		Pluie	
Ville	Altitude	annuelle	Juillet	hauteur	jours
	m			mm	
Turin	275	12° 0	35° 5	826,4	99
Milan	147	12° 8	37° 5	999,6	101
Venise	21	13° 4	34° 7	1008,8	123
Bologne	84	13° 8	39° 5	628,4	92
Florence	73	14° 6	39° 5	917	107
Rome	50	15° 4	36° 8	761,7	94
Gênes	54	15° 9	34° 7	1307,2	123
Naples	149	15° 9	37° 3	824	110
Cagliari	35	17° 2	36° 9	421,5	91
Palerme	72	17° 9	41° 3	595,7	107
Syracuse	22	18° 2	38° 1	440,6	67

TABLEAU XIV

Superficies cultivées et productions italiennes

	Superficie (en milliers ha)				Production (en milliers de tonnes)				Récolte de vin (milliers hl)	Raisins de table		Raisins secs
	totale	spécialisée	mixte	totale sp. (1)	totale	spécialisée	mixte	raisins de cuve		superficie	récolte (2)	
1948	3.841,6	987,5	2.854,1	1.744	5.786	3.413	2.973		35.783,7			
1949	3.864,7	1.002,5	2.862,2	1.718	6.744	4.227	2.517	6.224	36.230		4.116	35,4
1950	3.855,0	1.020,7	2.834,3	1.729	6.756	4.188	2.493	6.260	39.787		4.762	36,1
1951	3.893,0	1.029,0	2.864,0	1.670	7.965	4.968	2.568	7.424	45.538		5.237	41,74
1952	3.898,0	1.034,0	2.864,0	1.750	7.366	4.582	2.997	6.856	44.812		4.808	31,4
1953	3.859,0	1.047,0	2.812,0	1.750	8.323	5.539	2.784	7.762	52.541		5.382	24,7
1954	3.830,2	1.056,6	2.773,6	1.750	8.078	5.402	2.676	7.468	50.132	34,6	6.023	23,16
1955	3.872,1	1.057,8	2.814,3	1.764	9.278	5.867	3.411	8.620	55.000		6.400	16,0
1956	3.853,0	1.079,8	2.773,2	1.731	9.891	6.875	3.016	9.178	63.652		7.130	22,7
1957	3.811,3	1.087,9	2.723,4	1.729	6.900	4.819	2.081	6.314	42.509	55,0	5.864	17,4
1958	3.800,0	1.117	2.683	1.747	10.603	7.076	3.527	10.049	67.994		5.528	18,6
1959	3.769,0	1.135	2.634	1.753,8	10.158	6.958	3.200	9.443	66.379		5.162	19,49
1960	3.722	1.143	2.579	1.747,9	8.643	5.760	2.883	7.915	55.318		4.857	22,3
1961	3.675	1.138	2.537	1.751,0	8.467	5.852	2.615	7.641	52.760	64,63	5.714	22,0
1962	3.623	1.151	2.472	1.731,1	10.960	7.714	3.252	10.063	69.569	69,63	8.069	20,3
1963	3.525	1.148	2.377	1.700,6	8.698	6.008	2.690	7.868	53.640	71,148	7.286	12,3
1964	3.436	1.151	2.285	1.687,4	10.358	7.202	3.156	9.496	66.124	75,6	7.928	12,3
1965	3.353	1.150	2.203	1.667	10.673	7.730	2.945	9.720	68.793	77,0	8.280	21,25
1966	3.271	1.145	2.126	1.641	10.239	7.476	2.763	9.271	65.140	77,6	8.252	7,2
1967	3.203	1.148	2.055	1.626,6	11.692	8.648	3.044	10.589	75.025	80,2	10.786	6,0
1968	3.096	1.163	1.933	1.613	10.320	7.917	2.403		65.237	81,6	9.205	7,0

(1) Superficie totale exprimée en culture spécialisée (milliers ha)
(2) Raisins de table + raisins de cuve consommés frais

Régions viticoles. La culture de la vigne en Italie présente une particularité importante : dans la plupart des régions il existe des vignes cultivées en cultures mixtes, c'est-à-dire qu'entre les rangées largement espacées on fait des cultures annuelles, de sorte qu'il est difficile d'avoir une idée exacte de la superficie du vignoble italien et de sa capacité de production. Un des moyens adoptés est chaque année de diviser le volume de la production de ces cultures mixtes par le rendement par hectare des vignes pleines de la région considérée; de cette manière le coefficient de réduction varie de 3,8 à plus de 5 et de toute façon il ne s'agit là que d'une approximation. La tendance générale est une diminution de ces cultures associées au profit des vignes spécialisées.

C'est sans doute une des raisons qui a empêché l'Italie d'établir son cadastre viticole, voulant au préalable transformer le plus possible les cultures mixtes en vignes spécialisées. De plus, l'exode rural et l'augmentation du prix de la main d'œuvre poussent les vignerons à la mécanisation, notamment en plaine, avec augmentation des rendements par hectare. Il est donc normal de voir la production viticole s'élever (elle a presque doublé en vingt ans) tandis que la superficie cultivée a diminué par la perte de plus de 900.000 hectares en cultures intercalaires alors que les vignes spécialisées se sont accrues de plus de 160.000 hectares. Le potentiel de production est actuellement important, la moyenne des dix dernières récoltes 1959-1968 atteignant 63.798.500 hectolitres. Depuis 1957, on compte neuf récoltes sur douze supérieures à la récolte française de sorte que l'Italie est maintenant le premier producteur mondial de vins, en ce qui concerne les volumes récoltés.

Il est d'usage de distinguer dix-neuf régions viticoles, groupées au sein des quatre grandes zones climatiques définies plus haut :

— **Italie septentrionale** : Piémont, Vallée d'Aoste, Ligurie, Lombardie, Trentin-Haut-Adige, Vénétie, Frioul-Vénétie julienne, Emilie-Romagne.

— **Italie centrale** : Marches, Toscane, Ombrie, Latium.

— **Italie méridionale** : Campanie, Abruzzes et Molise, Pouilles, Lucanie ou Basilicate, Calabre.

— **Italie insulaire** : Sicile, Sardaigne.

1° Le Piémont constitue une grande région viticole se classant en quatrième position pour sa production vinicole. La superficie cultivée a diminué en vingt ans, principalement par réduction des cultures intercalaires, mais les rendements sont passés en moyenne de 40 à 60 hl par hectare, ce qui se traduit évidemment par une augmentation de la production.

Les six provinces qui constituent cette région sont inégalement viticoles : Alessandria (50.000 ha), Asti (42.500 ha), Cuneo (26.200 ha), Torino (18.800 ha), Vercelli (6.200 ha) et Novara (5.500 ha).

Les principaux cépages rouges cultivé d'après COSMO (14) sont : Barbera, Freisa, Dolcetto, Grignolino, Brachetto, Bonarda Piemontese, Nebbiolo, Malvasia di Schierano, Sangiovese, Merlot. Parmi les cépages blancs on rencontre Muscat blanc, Cortese, Barbera bianca, Timorasso, Erbaluce, Favorita.

Les principales appellations d'origine de cette région sont : Barbera d'Asti, Barolo, Freisa d'Asti, Muscat d'Asti ou de Canelli, Asti spumante, Nebbiolo Piemontese, Brachetto d'Asti sans oublier le Vermouth de Turin, dont les marques commerciales sont mondialement connues.

2° **Le Val d'Aoste** est une région montagneuse où les vignes ne peuvent occuper que les situations privilégiées, donc fort réduites, pour les besoins locaux. L'encépagement comprend : Merlot, Dolcetto, Barbera, Freisa.

3° **La Ligurie** n'est pas très viticole (25.500 ha) d'autant qu'il y a surtout des vignes en culture mixte, l'ensemble produisant en moyenne 400.000 hl de vins. Le principal cépage blanc est le Pigato, puis le Vermentino, l'Albarola Barbera, Dolcetto, Sangiovese et Rossese sont les principaux cépages rouges. Quelques appellations locales sont connues : Cinqueterre, Coronata, Polcevera, Dolceaqua et Vermentino Ligura.

Les quatre provinces de la région cultivent respectivement : La Spezia 12.800 ha de vignes, Gênes 6.000 ha, Savona 5.800 ha et Imperia 4.000 ha.

4° **La Lombardie** est une grande plaine de deux millions d'hectares où la vigne occupe environ 100.000 ha dont 60 % en cultures mixtes, avec vignes hautes. Les neuf provinces de cette région sont inégalement viticoles : Brescia 41.000 ha, Pavia 22.200 ha, Mantoue 21.900 ha, Bergamo 11.700 ha, Como 9.700 ha, Varese 4.300 ha, Sondrio 3.900 ha et Milan 700 ha.

L'encépagement comprend : Barbera, Marzemino, Schiava Grigia, Montepulciano, Trebbiano Toscano (Ugni-blanc) ,Riesling italien et des cépages français Cabernet franc, Pinot noir, blanc et gris, Merlot, Sauvignon et même des hybrides de Seibel (5455, 6905) ou de Seyve-Villard (12.375 et 18.315) dans les provinces de Come et de Varese ainsi que l'Isabelle dans la vallée de la Camonica, au nord de Brescia, d'après COSMO (14).

TABLEAU XV

Evolution par régions de la production italienne

Régions	Culture Spécialisée				Culture mixte				Récolte totale			
	Superficie (1)		Récolte (2)		Superficie (1)		Récolte (2)		Raisins (2)		Vins (3)	
	1948	1968	1948	1968	1948	1968	1948	1968	1948	1968	1948	1968
Piémont	160,4	137,5	6.279,2	8.383,6	45,3	7,8	638,0	175,0	6.917,2	8.558,6	4.485,3	5.658,6
Vallée d'Aoste	1,4	2,7	27,6	74,7	0,2	0,2	3,5	3,6	31,1	78,3	19,5	50,5
Ligurie	7,3	6,3	340,7	281,2	29,8	19,4	529,0	305,0	869,7	586,2	528,3	369,2
Lombardie	39,3	41,7	2.261,2	2.488,8	126,9	60,8	1.551,7	723,8	3.812,9	3.212,6	2.789,3	2.262,8
Trentin, Ht Adige	12,8	17,7	753,5	1.613,1	19,9	2,5	415,6	55,3	1.169,1	1.668,4	798,3	1.099,2
Vénétie	38,4	76,5	1.500,8	8.333,1	476,2	279,1	2.953,3	4.116,2	4.454,1	12.449,3	2.846,1	8.566,7
Frioul-V-julienne	5,9	10,4	213,6	768,6	96,9	65,2	408,9	580,8	622,5	1.349,4	396,0	925,5
Emilie-Romagne	19,5	47,3	760,4	3.418,9	648,9	354,3	4.675,5	4.122,0	5.435,9	7.540,9	3.276,1	5.139,0
Marches	9,3	10,7	531,4	828,3	363,2	320,5	2.464,9	2.638,2	2.996,3	3.466,5	1.914,4	2.237,8
Toscane	29,7	41,0	1.426,8	2.661,7	450,4	324,6	4.613,4	3.504,9	6.040,2	6.166,6	3.787,8	3.856,3
Ombrie	3,3	2,7	94,7	183,4	192,6	136,8	1.037,4	1.084,9	1.132,1	1.268,3	717,8	831,1
Latium	59,0	65,0	2.323,6	5.046,0	156,1	160,9	1.299,5	2.728,3	3.623,1	7.774,3	2.162,3	4.746,1
Campanie	48,5	34,3	1.168,7	2.365,7	154,1	129,0	2.049,4	2.779,7	3.218,1	5.145,4	1.925,8	3.309,1
Abruzzes et Molise	53,7	59,2	1.228,6	3.534,7	32,3	21,6	382,8	288,5	1.611,4	3.823,2	830,4	2.177,2
Pouilles	209,4	227,8	7.384,1	18.554,8	23,8	28,6	475,5	662,7	7.859,6	19.217,5	4,762,7	11.036,8
Basilicate	15,1	19,1	342,7	1.037,5	1,9	2,2	21,1	42,0	363,8	1.079,5	195,8	642,1
Calabre	43,0	36,1	1.311,8	1.795,2	21,3	15,0	77,7	130,1	1.389,5	1.925,3	761,7	1.169,3
Sicile	194,1	209,6	5.608,9	14.701,4	14,3	4,8	134,1	56,5	5.743,0	14.757,9	3.297,2	9.315,0
Sardaigne	37,4	67,2	572,9	3.101,6				39,2	572,9	3.140,8	288,9	1.843,8
Total	987,5	1.162,8	34.131,2	79.172,3	2.854,1	1.933,3	23.731,3	24.036,7	57.862,5	103.209,0	35.783,7	65.236,1

(1) en milliers ha
(2) en milliers Qx
(3) en milliers hl

Il existe de nombreuses petites appellations : Vini del Garda, Moscato di Casteggio, les vins de la zone des collines d'Oltrepo Pavese (Province de Pavie), et les vins de la Valtellina dans la province de Sondrio.

5° **Le Trentin et le Haut-Adige.** Cette région est constituée par deux provinces : Bolzano (7.000 ha) et Trento (13.000 ha), cette dernière province ayant arraché depuis cinq ans beaucoup de ses vignes en culture mixte.

L'encépagement du Tyrol italien comprend des cépages d'origine germanique : Traminer, Sylvaner, Müller-Thürgau, des cépages français : Pinot, Cabernet franc, Merlot et des cépages locaux : Schiava grossa, Schiava gentile, Lagrein, Lambrusco a foglia frastagliata, Marzemino.

Les vins de cette région sont appréciés en Autriche, en Suisse, en Allemagne et font l'objet d'exportations importantes. Parmi les appellations citons les vins de Caldaro (ou Kalter see), de Santa Maddalena (Magdalener), de Termeno (Traminer), de Terlano (Terlaner) etc.

6° **La Vénétie** est la troisième grande région viticole de l'Italie, car son vignoble a beaucoup évolué : les vignes pleines sont passées de 38.000 à 76.000 hectares, avec des rendements moyens ayant également doublé pour atteindre plus de 100 quintaux par hectare, tandis que la superficie des cultures mixtes a diminué de 40 % tout en conservant le même potentiel de production.

La région se subdivise en sept provinces qui sont par ordre d'importance viticole : Treviso 117.000 ha (2,5 millions hl), Padova 84.000 ha (1,8 million hl), Verona 56.000 ha (1,6 million hl), Vicenza 85.000 ha (0,9 million hl), Rovigo 24.000 ha (0,3 million hl) et Belluno 10.000 ha (65.000 hl).

L'encépagement comprend dans la province de Verona : Molinara, Corvina, Nagrara, Barbera, Sangiovese, Garganega, Merlot et Trebbiano di Soave; dans la province de Vicenzia : Garganega blanc, Pinot blanc et gris, Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Vespaiola; dans la province de Padova (Padoue) : Muscat blanc, Garganega, Pinella, Prosecco, Riesling, Pinot blanc, Barbera, Cabernet franc, Merlot, Sauvignon, Raboso Veronese; dans la province de Rovigo : Merlot, Raboso Veronese, Riesling italien et quelques hybrides (5.455 et 10.096 Seibel, Terzi 108-6); dans la province de Venezia (Venise) : Merlot, Raboso Veronese, Barbera, Cabernet

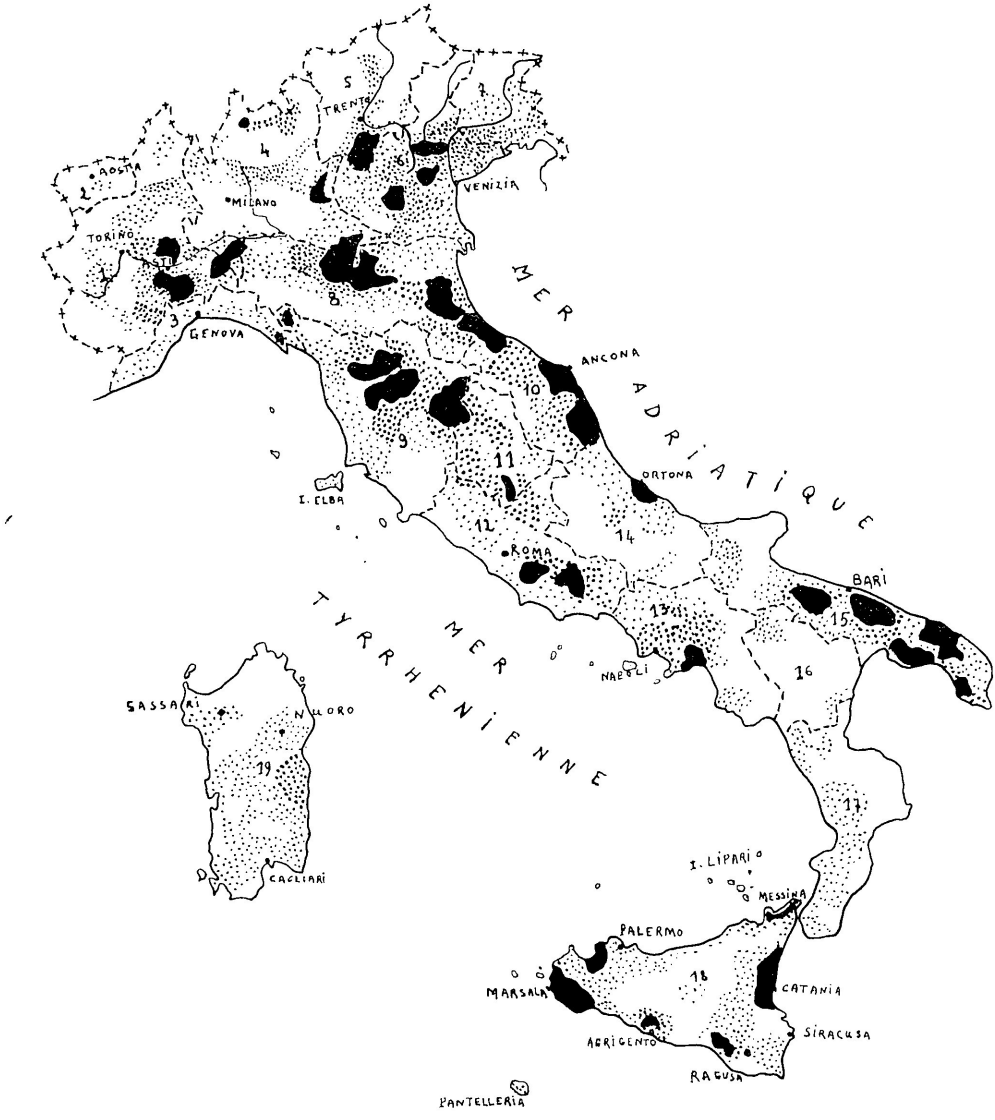


Fig. 6 - Carte du Vignoble italien

franc, Riesling italien, Tokai; dans la province de Treviso : Merlot, Prosecco, Riesling italien, Verdiso avec un peu de Malbec, Cabernet franc, Sauvignon; et dans la province de Belluno : Pavana, Bianchetta Trevigiana, Pinot noir et gris, Sylvaner, Merlot, Prosecco et des hybrides (Baco I, Seibel 5.455, 8.745, 10.096, 10.173).

Parmi les nombreuses appellations d'origine, il faut citer le Prosecco de Conegliano, le Merlot de Venetie, le Valpolicella (à base de Corvina et de Molinara), le Soave, produit par le Garganega et le Trebbiano, enfin le Reccioto Veronese.

7° **Frioul et Vénétie julienne** constituent une petite région viticole à la limite de la Yougoslavie. Il y a 10.000 hectares en vignes spécialisées contre 65.000 hectares en cultures mixtes pour une production globale de 900.000 hectolitres, production qui a doublé en vingt ans par transformation d'une partie des vignes mixtes en cultures pleines avec augmentation des rendements par hectare.

La région comprend trois provinces : Udine, la plus viticole avec près de 68.000 ha, puis Gorizia (6.000 ha) et Trieste (1.500 ha).
L'encépagement est à base de Tokai Friulano et de Merlot avec comme cépages secondaires : Pinot, Cabernet franc, Prosecco, Picolit, Sauvignon, Traminer, Riesling italien, Malvasia Istriana.

Les appellations de cette région sont les vins blancs et rouges des Collines Friulani et de Gorizia.

8° **Emilie-Romagne** constitue la cinquième grande région viticole avec 400.000 hectares de vignes dont près de 50.000 en cultures spécialisées et une production viticole dépassant 5 millions d'hectolitres en moyenne pouvant atteindre plus de 8 millions d'hectolitres grâce aux efforts réalisés depuis un dizaine d'années (alors qu'elle dépassait péniblement trois millions avant 1950).

Les huit provinces sont par ordre d'importance : Forli 115.000 ha (500.000 hl), Reggio Emilia 85.000 ha (900.000 hl, Bologne 83.000 ha (750.000 hl), Ravenna 69.000 ha (1.600.000 hl), Parma 66.000 ha (300.000 hl), Piacenza 12.000 ha (250.000 hl), Ferrara 20.000 ha (172.000 hl). Comme dans toute l'Italie, on transforme les cultures mixtes qui ont maintenant diminué de moitié et parallèlement on double les superficies des cultures spécialisées de sorte que la production a plus que doublé en vingt ans.

L'encépagement comprend comme cépages fondamentaux dans ces provinces : Barbera, Croatina, Trebbiano Romagnolo, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Montu, Albana, Sangiovese avec de nombreux cépages complémentaires : Sauvignon, Merlot, Negretto, Ciliegiolo, Fortana, Pinot.

Les appellations d'origine connues sont le Lambrusco di Sorbara, le Sangiovese di Romagna et l'Albana di Romagna.

9° Toscane. C'est avec 365.000 hectares la septième grande région viticole récoltant près de 4 millions d'hectolitres. On y constate une modification des superficies comme dans tout le pays, mais la production moyenne n'a pas varié car c'est une région de collines, célèbre par ses divers types de Chianti, vins qui sont mondialement connus. Les neuf provinces formant la région se classent ainsi par ordre d'importance viticole : Florence 105.000 ha (1 million hl), Arezzo 89.000 ha (370.000 hl), Pisa 57.000 ha (825.000 hl), Siena 51.000 ha (412.000 hl), Lucca 30.000 ha (250.000 hl), Pistoia 25.000 ha (266.000 hl), Livourne 19.000 ha (276.000 hl) Massa Carrara 13.000 ha (158.000 hl) et Grosseto 11.000 ha (295.000 hl).

L'encépagement de la région du Chianti est à base de Sangiovese, Canaiolo noir, Trebbiano Toscano, Malvasia bianca del Chianti avec en général les proportions de 70 % de Sangiovese, 20 % de Canaiolo et 10 % de Trebbiano et de Malvasia.

Comme cépages secondaires, on trouve en Toscane : Vernaccia, Ciliegiolo, Syrah, Gamay, Merlot, Sauvignon, Sémillon, Foglia Tonda, Mammolo, Aleatico, Bracciola nera, Biancone, Vermentino.

Les appellations d'origine de Toscane comprennent d'abord les divers types de Chianti, le Brolio, le vin de Montepulciano, le vino santo toscana, la Vernaccia di San Gemignano, le Muscat de l'île d'Elbe, l'Aleatico di Portoferraio (Elbe).

10° Marches. Dans cette région, la vigne occupe 330.000 hectares, la plupart en cultures intercalaires avec pour conséquence une faible production d'un peu plus de 2 millions d'hectolitres. Ce mode de culture est stable et n'a que faiblement diminué depuis vingt ans.

On distingue quatre provinces : Ascoli Piceno 100.000 ha, Ancona 83.000 ha, Pesaro-Urbino 81.000 ha et Macerata 81.000 ha.

L'encépagement possède comme cépages principaux : Sangiovese, Montepulciano, Trebbiano Toscane, Maceratino et comme cépages secondaires : Malvasia bianca di Candia, Ciliegiolo, Riesling italien, Pinot gris et noir, Merlot, Cabernet franc, Albana, Barbera, Grenache, Aleatico, Carignan.

Les vins les plus connus sont le Verdicchio del castelli di Jesi (Ancona) et le Rosso Piceno (Macerata).

11° Ombrie. Cette petite région ne possède que 138.000 hectares de vignes dont à peine 3.000 sont en cultures spécialisées, de sorte que la production annuelle n'est que de 800.000 hectolitres. Il a été arraché 60.000 hectares, mais cela n'a pratiquement pas modifié le production de cette région qui comprend deux provinces : Perugia, la plus viticole avec 110.000 hectares et Terni.

Les cépages principaux sont le Sangiovese, le Grechetto, le Trebbiano Toscano, le Ciliegiolo et secondairement : Gamay, Merlot, Cabernet franc, Pinot noir, Canaiolo, Malvasia bianca di Candia, Sagrantino et Dolcetto.

Le cru le plus connu est le vin d'Orvieto (Terni), vin connu mondialement et exporté dans de nombreux pays en fiaschi.

12° Latium. Cette région, formée de cinq provinces possède 225.000 hectares de vignes, dont 65.000 seulement en cultures pleines. La superficie a peu varié depuis vingt ans, mais la production a sensiblement doublé, de sorte que la région se classe au sixième rang. On trouve en tête la province de Rome avec 58.000 ha et 2.000.000 hl, puis celle de Viterbo avec 42.000 ha et 1.000.000 hl, Frosinone avec 65.000 ha mais seulement 660.000 hl, Latina 17.000 ha et 600.000 hl et enfin Rieti 41.000 ha et 315.000 hl.

L'encépagement selon les collines est à base de Sangiovese, Aleatico, Trebbiano Toscano, Malvasia bianca, Ciliegiolo, Cesanese commune, Bellone, et pour les cépages secondaires : Montepulciano, Merlot, Trebbiano giallo, Grechetto, Barbera, Canaiolo, Carignan, Cabernet franc, Bombino bianco.

Les appellations les plus réputées sont celles de Vino dei Castelli Romani, Cesanese di Piglio, Frascati, Montepulciano, Moscato di Terracina, Aleatico Viterbese.

13° Campanie. Cette région est formée de cinq provinces : Naples (50.000 ha, 1.000.000 hl), Benevento (42.000 ha), Avellino (40.000 ha), Caserta (26.000 ha) et Salerno (20.000 ha). La superficie totale est en régression dans les deux catégories de vignobles, mais la production est en légère hausse, dépassant en moyenne 3 millions d'hectolitres contre 2,5 millions en 1950.

L'encépagement blanc a pour base Greco di Tufo, Biancolella, Falanghina, Fiano et secondairement Coda di Volpe, Trebbiano Toscano, Asprinio. Pour les vins rouges on rencontre en premier lieu Aglianico, Sciascinoso, Piedirosso, Primitivo et un peu de Sangiovese et de Barbera.

Les appellations les plus célèbres de cette région sont Lacrima christi, Falerno, Capri, Vesuvio, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Rosso d'Ischia.

14° Abruzzes et Molise. On réunit en général ces deux régions qui comprennent respectivement quatre provinces : Chieti (24.000 ha), Teramo (20.000 ha), L'Aquila (11.000 ha) et Pescara (6.000 ha) et une seule : Campobasso (14.000 ha). Les cultures pleines y sont plus nombreuses que les cultures mixtes et les rendements ont presque triplé dans les premières, de sorte que les récoltes globales actuelles dépassent largement 2 millions d'hectolitres contre 1 million autrefois.

L'encépagement a pour cépages fondamentaux : Montepulciano, Ciliegiolo, et comme cépages accessoires : Sangiovese, Merlot, Barbera, Riesling italien, Biancame, Dolcetto, Bombino bianco, Pecorino, Malvasia del Chianti, Pinot noir et gris.

Les appellations les plus connues sont celles de Trebbiano di Abruzzo, Montepulciano di Abruzzo et Cerasuolo di Abruzzo.

15° Pouilles. Cette région est devenue la première région productrice de vins d'Italie, dépassant 11 millions d'hectolitres ces dernières années. Les cultures mixtes y sont en minorité (28.000 ha) mais les cultures spécialisées y ont été largement développées et atteignent maintenant 278.000 hectares avec une production triple des récoltes de la période 1948-50. Les cinq provinces qui constituent la région sont toutes très viticoles avec en tête Bari (85.000 ha), Brindisi (66.000 ha), Lecce (53.000 ha), Foggia (51.000 ha) et Tarento (50.000 ha).

L'encépagement principal est constitué par Uva di Troia, Aleatico, Bianco d'Alessano, Trebbiano Toscano, Bombino bianco et nero, Francavidda, Impigno, Primitivo, Negro Amaro et secondairement on rencontre Ottavianello, Verdeca, Malvasia nera, Sangiovese, Montepulciano.

Cette région produit beaucoup de vins de coupage que les italiens cherchent à écouler en Europe à la place des vins algériens. Il existe aussi des vins de qualité comme le Muscat de Trani, la Malvoisie de Brindisi, l'Aleatico des Pouilles, le Sansevero, le Barletta, le Torre Giulia di Cerignola.

16° **Basilicata** (Lucanie). C'est une petite région viticole, ne comprenant que 21.000 hectares de vignes, réparties sensiblement dans les deux provinces de Potenza et de Matera.

Les principaux cépages cultivés sont l'Aglianico, la Malvasia bianca et nera, le Bombino bianco et nera. On y récolte une Malvasia di Lucania, un Moscato di Lucania et l'Aglianico del Vulture.

17° **Calabre.** Cette région produit en moyenne 1 million d'hectolitres de vins sur 50.000 hectares de vignes réparties principalement dans les provinces de Catanzano (720.000 hl, 20.000 ha) et de Cosenza (220.000 hl, 18.000 ha) et dans la province de Reggio Calabria (220.000 hl, 12.000 ha).

L'encépagement est constitué par des cépages particuliers : Gaglioppo Guarnaccia, Greco nero, Nerello Cappuccio, Prunesta, Castiglione, Nocera, Marsigliana nera, Malvasia bianca.

Les appellations les plus connues sont le Ciro di Calabria, le Savuto di Rogliano, le Greco di Gerace et le Muscat de Cosenza.

18° **La Sicile** est devenue la seconde province vinicole de l'Italie ayant triplé sa production pour une superficie équivalente, mais 10.000 hectares de vignes mixtes sont devenues des vignes spécialisées. Une meilleure culture des plantations jeunes ont permis cette tranformation.

La Sicile est divisée en neuf provinces : Trapani (85.000 ha, 5.000.000 hl), Agrigento (16.000 ha, 1.000.000 hl), Palermo (25.000 ha, 900.000 hl), Messina (20.000 ha, 800.000 hl), Catania (33.000 ha, 500.000 hl), Siracusa (10.000 ha, 360.000 hl), Caltanissetta (12.000 ha, 238.000 hl), Ragusa (13.000 ha, 185.000 hl) et Enna (5.000 ha, 100.000 hl).

L'encépagement principal comprend : Catarratto bianco, Inzolia ou Ansonica, Grillo, Perricone ou Pignatello, Catanese nero, Grecanica dorato,

Frappato di Vittoria, Calabrese, Carricante, Nerello Mascalese, et secondairement Malvasia di Lipari, Nocera (parfois dominant), Nerello Capuccio, Grenache, Minnella bianca, Montonico bianco.

Le vin le plus réputé de l'île est évidemment le **Marsala** récolté dans la province de Trapani à partir des raisins blancs de Catarratto et d'Inzolia. Au vin de base est ajouté du moût concentré ou Cotto et du moût alcoolisé ou Sifone en proportions variables suivant les types commerciaux. Mais on produit aussi des muscats (avec le Muscat d'Alexandrie) comme le Muscat de Siracusa, de Noto, de Pantellaria (île voisine) ainsi que la Malvasia di Lipari (produit dans l'archipel); signalons aussi le vin rouge Frappato di Vittoria, le Faro, le Corvo di Casteldaccia.

19° La Sardaigne. Cette grande île n'est pas très viticole, mais depuis vingt ans sa superficie totale en vignes a augmenté de 50 % et la production a triplé, ce qui témoigne des efforts accomplis. Des trois provinces, c'est celle du sud, Cagliari, qui possède le plus de vignes (37.000 ha, 1.300.000 hl) tandis que les deux autres viennent sensiblement à égalité pour 13.000 ha (Nuoro) et 12.500 ha (Sassari).

L'encépagement comprend : Monica, Giro, Nasco, Nuragus, Cannonao, Cagnulari, Albaranzeuli bianco, Vermentino pour les cépages principaux et Carignan ou Uva di Spagna, Alicante Bouschet, Trebbiano Toscano, Barbera, Vernaccia, Semidano, Bovale sardo et di Spagna, Muscat blanc pour les cépages secondaires.

Les vins les plus connus sont ceux de Nuragus, Vernaccia di Sardegna, Monica di Sardegna, Giro, Cannonau, Malvasia di Bosa, Nasco.

Raisins de table.

L'Italie est le premier producteur mondial de raisins de table, possédant en 1968 un vignoble spécialisé de 81.000 hectares produisant 10 millions de quintaux de raisins frais (raisins de table plus raisins de cuve consommés à l'état frais) dont elle a exporté plus de 2 millions de quintaux, ce qui en fait également le premier exportateur mondial.

Cette production s'est concentrée dans l'Italie méridionale et insulaire notamment dans les Pouilles (Foggia, Bari, Tarento, Brindisi), les Abruzzes (Chieti) et la Sicile (Agrigento, Catania, Ragusa, Caltanissetta). L'encépagement est constitué par 60 % de Regina ou Dattier, 5 % d'Italia, 5 % de Reine des Vignes, 5 % de Panse Précoce et de nombreux cépages divers comme le Muscat d'Alexandrie ou Zibibbo, qui sert au séchage (700 tonnes).

Consommation des boissons.

Le **vin** est la principale boisson alcoolique consommée par les italiens et cette consommation augmente au fur et à mesure que le niveau de vie s'élève, car les couches sociales les plus deshéritées boivent de l'eau par force. Depuis 1948, la consommation annuelle est passée de 70 litres à 115-118 litres et tend à rejoindre maintenant la consommation décroissante de la France.

D'après les enquêtes réalisées en Italie 58 % des personnes interrogées boivent du vin au repas de midi (69 % des hommes et 47 % des femmes), tandis que 27 % consomment le vin coupé avec de l'eau (20 % des hommes et 34 % des femmes), les autres n'en consomment pas habituellement au repas.

Dans l'ensemble les hommes boivent du vin à table (repas de midi et du soir) dans 84 % des cas, alors que les femmes en boivent davantage à midi (75 %) que le soir (68 %).

60 % des consommateurs préfèrent les vins secs, 30 % les types moelleux et 10 % les vins doux.

La quantité de vin consommée aux repas est variable : 38 % en boivent un verre, 38 % un quart de litre, 17 % un demi-litre et 7 % plus d'un demi-litre.

Les hommes consomment en moyenne 67 % de vin rouge, 27 % de vin blanc et 6 % de vin rosé (en Italie du nord les proportions sont respectivement de 80 %, 13 % et 7 %).

Les femmes ont évolué, la consommation de vin rouge passant de 42 % en 1951, à 74 % en 1967 au détriment du vin blanc qui est passé de 27 à 18 %, avec 8 % de vin rosé.

En dehors des repas, les femmes boivent rarement du vin, 3 % et les hommes 11 %. Cette consommation augmente avec l'âge et diminue avec le niveau socio-économique.

D'après une enquête du CNCE (15) les vins rouges italiens les plus mentionnés par les personnes interrogées sont :

pour 57 % les vins du Piémont : Barolo, Barbaresco et Barbera
(avec quelques vins doux de Dolcetto, Freisa, Brachetto)

TABLEAU XVI

Consommation des boissons alcooliques en Italie.

	Exportation de vin (milliers hl)	Importation de vin (milliers hl)	Consommation (1) de vin		Consommation par habitant (2)			Consommation vin (3)	
			totale (milliers hl)	par tête (litres)	vin	bière	alcool (en A.P.)	totale	par tête (litres)
1949	684,3	1,8	39.574	86,0					
1950	1.071,3	2,6	38.580	82,8	83,0	3,4	0,70		
1951	978,8	5,9	38.941	82,9	84,4	3,1	0,72		
1952	1.223,5	49,6	46.915	99,1	89,7	3,1	0,74		
1953	1.216,7	50,1	42.105	88,5	94,7	3,2	0,80		
1954	1.178,8	51,8	51.083	106,9	99,5	3,3	1,00		
1955	1.185,3	49,4	48.897	101,9	104,4	3,5	1,30		
1956	1.883,6	60,1	55.838	116,0	107,4	3,5	0,80		
1957	2.015,1	60,3	60.193	124,5	107,2	3,6	0,80	54.077	108
1958	2.159,9	46,7	40.287	82,8	107,0	3,8	0,99	54.336	108
1959	2.163,1	43,9	47.941	97,9	109,3	4,6	1,03	55.878	110
1960	2.509,7	46,9	52.735	107,1	109,5	5,2	0,95	58.458	120
1961	2.609,1	49,5	55.610	111,8	109,5	6,2	1,05	57.651	110
1962	3.019,2	57,5	56.420	112,4	109,7	7,5	1,20	56.835	110
1963	2.806,1	75,8	58.395	116,1	109,0	8,1	1,40	58.467	112
1964	2.544,9	86,0	53.559	105,4	105,4	8,4	1,50	57.392	105
1965	2.763,4	71,2	57.249	111,0	111,0	8,6	1,48	62.425	112
1966	2.568,6	89,7	57.866	110,0	111,8	9,9	1,60	60.086	112
1967	2.591	112,4	58.675	110,9	113,0	10,4	1,70		
1968	2.841	134,0	62.872	118,0					

(1) O.I.V.
(2) Produckstchap voor gedistillerde Dranken
(3) Statistiques des Communautés Européennes

pour 41 % les vins de Chianti

pour 18 % les vins d'Emilie (Lambrusco) et de la région du lac de Garde (Valpolicella, Bardolino).

Pour les vins blancs, les préférences sont plus dispersées et intéressent dans l'ordre les vins des Marches (Verdicchio), de la région de Rome (Frascati) et du lac de Garde (Soave).

Les vins français de qualité sont consommés principalement par les couches sociales moyennes ou supérieures, mais avec l'ouverture des frontières on peut espérer dans l'avenir une plus grande dispersion sociale, notamment pour les vins de qualité à prix moyen. Les vins français les plus consommés sont dans l'ordre le Champagne, les vins de Bordeaux, de Bourgogne, des Côtes-du-Rhône et d'Alsace.

La consommation de la **bière** est faible en Italie, 10 litres par an, mais elle a triplé en vingt ans; néanmoins l'italien est le plus faible consommateur de bière des pays de la C.E.E. La consommation diminue avec l'âge (boisson bon marché, plus accessible aux jeunes).

La consommation de **l'alcool** est en augmentation depuis vingt ans et classe l'Italie au seizième rang des pays consommateurs, loin derrière la France (5e rang) et l'Allemagne (7e rang). Mais pour la somme totale d'alcool absorbé par an l'Italie, avec 13,5 litres d'alcool pur vient en deuxième position derrière la France.

Enfin la consommation des **boissons non alcooliques** est la plus faible des pays du marché commun, car les produits de base étant importés, ils sont forcément chers :

	Consommation totale (en tonnes)	(FAO, 1966) par habitant (en kg)
Café	123.850	2,38
Thé	2.304	0,044
Cacao	40.840	0,788

Les « amateurs » d'eau naturelle sont tombés de 39 % en 1951 à 12 % en 1966, mais les buveurs d'eau minérale sont passés de 14 à 32 %.

Quant au lait, 2 % seulement de la population en consomme pendant les repas.

TABLEAU XVIII

Evolution des exportations françaises vers l'Italie (en hl)

	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967
Vins AOC	9.355	12.093	13.335	19.035	33.539	25.623	31.625	50.131	67.708
Bordeaux	912	1.046	1.239	1.859	5.921	4.312	7.829	13.912	21.042
Bourgogne	848	1.273	1.426	2.454	6.521	5.901	6.026	10.540	13.311
Côtes-du-Rhône	193	364	488	720	1.557	1.418	1.866	3.434	4.678
Alsace	152	181	154	444	566	476	514	784	1.067
autres AOC	127	98	190	225	1.393	821	1.062	1.660	1.775
Champagne	6.609	8.347	8.892	12.050	15.632	10.064	12.623	17.303	21.948
Mousseux	514	784	946	1.283	1.929	1.631	1.705	2.498	3.887
Vins de liqueur	7	138							
V.D.Q.S. et V.C.C.	125	500	556	759	1.217	1.723	2.597	4.895	8.830
Vermouths, apéritifs	83	208					205	506	1.542
Total	9.418	12.939	13.891	19.794	34.756	27.346	34.222	55.026	76.026
Eaux de Vie (hl A.P.)	3.379	5.980					7.371	7.199	9.567
Cognac (hl A.P.)	2.308	3.619		3.878	4.499	4.756	3.234	3.879	4.498
Liqueurs (hl A.P.)	793	834					1.788	692	944

Importations de vins.

L'Italie dans le passé n'achetait que fort peu de vins étrangers : 10.000 hl en 1938. Mais depuis 1952, le volume des transactions s'est élevé entre 40 et 60.000 hl pour dépasser ces dernières années 80.000 hl. Les vins achetés provenaient principalement de la France pour le Champagne, les mousseux et les vins d'appellation d'origine.

TABLEAU XVII

Importations italiennes (en milliers hl)

	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Vins ordinaires de table	48,2	55,9	55,4	41,8	36,5	35,9	35,7	40,0	56,6		70,4	88,4
Vins liquoreux	0,3	0,3	0,2	0,1	0,4	0,7	0,9	2,5				
Vins mousseux	3,6	3,9	4,7	4,7	6,6	10,0	11,4	13,0	17,4			
Vermouths			0,1	0,1	0,07	0,1	1,4	2,0	1,8		0,8	1,3
Moûts mutés à l'alcool					0,4	0,2	0,1					
Total	52,1	60,1	60,4	46,7	43,9	46,9	49,5	57,5	75,8	86,0	71,2	89,7

Les autres pays fournisseurs étaient la Yougoslavie et l'Espagne. Mais avec l'ouverture des frontières il est vraisemblable que (sauf application d'une clause de sauvegarde), les vins français gagneront du terrain car le préjugé est très favorable auprès des consommateurs italiens, à condition d'offrir des marchandises de bonne qualité à des prix raisonnables, (102.000 hl pour 1969).

Exportations de Vins.

L'Italie est maintenant le troisième exportateur mondial de vins, ayant dépassé depuis la mise en route du Marché commun l'Espagne et le Portugal. Le volume total des vins exportés est passé en vingt ans de 1 million d'hectolitres à près de 3 millions et il est probable que ce chiffre sera bientôt régulièrement dépassé.

Les exportations de vins de table ont doublé en dix ans et sont principalement dirigées vers l'Allemagne et la Suisse. Par contre les vins vinés, de plus de 22°, sont presque exclusivement exportés vers l'Allemagne.

TABLEAU XIX

Exportations italiennes par catégories de vins (en milliers hl)

	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968
Jus et moûts non concentrés	260,7	114,0	176,8	222,9	188,7	197,4	193,9	197,6	223,1	234,0	209	190
Vins de table												
+ en fûts (total)	**1.194,7**	**1.371,0**	**1.471,1**	**1.716,5**	**1.766,4**	**2.118,1**	**1.849,1**	**1.528,7**	**1.629,2**	**1.655,7**	**1.764**	**2.003**
— moins de 15°	1.020,2	1.196,1	889,4	1.085,6	957,6	1.035,5	1.070,9	984,2	1.118,0		1.646	1.902
— de 15 à 22°	157,7	150,6	228,9	180,0	177,6	312,4	173,1	131,1	85,2		118	101
— plus de 22°	16,8	24,3	352,8	450,9	631,2	770,2	605,1	416,4	426,0			
+ en bouteilles (total)	**280,8**	**356,9**	**180,9**	**200,9**	**240,1**	**248,7**	**258,0**	**253,7**	**272,1**	32,7		
— fiaschi			155,0	164,4	196,5	203,1		200,2	217,0			
— bouteilles			25,9	36,5	43,6	45,6		53,5	55,1			
Marsala								6,4	6,9			
Autres vins de dessert	12,3	12,4	9,5	10,2	16,4	26,8	17,5	17,8	17,9	20,9		
Vins mousseux	19,2	23,2	25,4	27,0	30,8	32,2	39,3	47,3	49,6	51,2	63	66
Vermouths	247,4	282,4	297,0	329,3	368,5	390,7	448,3	487,9	554,8	574,1	555	582
Vins aromatisés			2,5	2,9	1,5	12,0		8,4	9,5			
Total	2.015,1	2.159,9	2.163,2	2.509,7	2.612,4	3.025,9	2.806,1	2.547,8	2.763,1	2.568,6	2.591	2.841

Les exportations en fiaschi et en bouteilles correspondent aux meilleurs vins de table. Par exemple en 1964 ces exportations se répartissent ainsi (en millions de lires) :

	Total	Suisse	Allemagne	USA	France
Vins du Trentin-Haut-Adige	6.848	2.415	3.333	4	7
Chianti	4.565	846	221	2.094	293
Vins Veronesi	2.728	794	319	696	138
Vins du Piémont	850	597	12	42	104
Vins des Pouilles	345	98	117	1	99
Vins des Castelli Romani	167	37	15	83	5
Orvieto	112	6	10	29	2
	15.615	4.793	4.047	2.949	648

L'exportation des **Vermouths** représente un volume important qui a doublé en dix ans, les trois gros acheteurs étant l'Allemagne, les Etats-Unis et la Grande-Bretagne.

Les exportations de **mousseux** (Asti spumante, Moscato d'Asti) sont dirigées principalement vers la France, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis.

Enfin les ventes de **Marsala** intéressent divers pays : Allemagne, Suisse, Etats-Unis, France, Grande-Bretagne, Autriche et Canada.

Le tableau XXI permet de suivre l'évolution des exportations par pays.

L'Allemagne [1] est devenue le premier acheteur des vins italiens : vins de table ou de base, vins vinés et vermouths, ainsi que des vins de dessert et des jus de raisin.

La Suisse est le second client, achetant des vins de table ordinaires, des vins de qualité en fiaschi et en bouteilles, des vermouths et des jus de raisin.

Les Etats-Unis, depuis 1963 ont pris la troisième place par leurs achats importants de vermouths, de vins de table de qualité et de mousseux.

(1) Les chiffres ne correspondent pas toujours à ceux publiés à propos des importations allemandes.

TABLEAU XX

Répartition par pays et par catégories des exportations en 1965

(en milliers d'hl)

	Jus de Raisin	Vins de table			Vins liquoreux		Vermouths		Vins aromatisés		mousseux	Marsala
		en fûts	en fiaschi	en bouteilles	15 à 22°	plus de 22°	en fûts	en bouteilles	en fûts	en bouteilles		
Allemagne Fédérale	187,9	472,5	31,0	7,3	52,9	422,3	179,2	5,4	0,1		1,7	4,28
Suisse	25,3	411,9	43,1	4,4	2,3	0,06	23,3		0,6			2,90
Etats-Unis			76,0	22,3				110,9			9,1	2,73
Autriche	3,2	114,6	0,7	2,9	3,3	0,12	16,0		0,3			0,99
Belgique - Luxembourg		54,7	17,7	1,2	12,5		13,1		1,6	5,3	0,5	
Grande-Bretagne		11,2	5,2	6,0			78,3	10,5			9,6	1,21
Pays-Bas	4,9	4,0	2,7		10,8	0,03	2,4	1,2				
France		12,0	15,7	3,1		2,25	5,0	22,2		0,6	22,5	1,47
Suède		17,4	0,8				5,6	5,8				
Danemark		1,6					10,9	2,0				
Tchécoslovaquie		4,6					1,1	1,8				
Canada			8,2	1,7				12,8			0,9	0,77
Venezuéla			2,9	0,9								
Australie			0,9	0,4							0,9	
Finlande							5,2	2,6				
Irlande					1,9		1,2					
Norvège								7,0				
Divers	1,8	13,5	12,1	4,9	1,5	1,24	9,4	21,9	0,4	0,6	4,4	3.59
Total	223,1	1.118,0	217,0	55,1	85,2	426,0	350,7	204,1	3,0	6,5	49,6	17,94

TABLEAU XXI

Exportations italiennes par pays (en milliers hl)

	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968
Allemagne Fédérale	792,6	1.029,4	1.073,7	1.169,8	1.277,2	1.728,8	1.422,1	1.233,4	1.366,3	919	936	1058
Suisse	547,5	501,6	434,5	461,2	459,7	484,2	500,4	466,3	515,1	491,6	483	514
Etats-Unis	124,2	145,1	149,4	158,0	178,9	198,8	203,9	219,3	227,1	225,7	241	246
Autriche	242,0	129,7	130,3	296,1	231,8	164,3	179,4	129,1	143,3	131,4	130	108
Belgique- Luxembourg	75,7	88,5	79,6	85,4	79,6	99,1	110,9	105,0	110,0	118,2	119,5	
Grande-Bretagne	48,1	53,7	66,4	82,3	94,9	73,9	114,8	122,7	124,1	127,8	169	182
Pays-Bas	14,8	24,8	35,7	70,0	64,2	66,7	43,0	37,0	27,1	55,7		
France	30,4	31,8	32,5	34,6	43,7	48,5	71,3	76,9	86,4	92,9	94	103
Suède	21,1	20,3	20,6	27,5	37,0	29,5	37,7	31,0	30,2			
Danemark	13,7	15,8	14,0	14,8	17,7	13,9	13,8	16,8	15,3			
Canada	10,8	12,3	14,0	14,1	17,2	20,7	15,8	23,5	25,1			
Tchécoslovaquie	13,1	14,9	16,3	14,7	9,9	15,5	5,4	2,0	7,8			
Venezuela	14,4	21,2	18,1	1,3	2,2	2,9	2,3	3,7	4,2			
Finlande	—	6,2	5,2	5,1	6,9	6,3		8,5	11,1			
Norvège	5,9	7,5	7,3	6,8	6,9	7,9		8,2	8,0			
Japon								2,0	1,8			
Australie					1,2	1,6		2,8	2,9			
Allemagne Démocratique		2,0	1,9	1,9	15,8	0,1						
Brésil		1,2	1,4	3,5	1,9	2,5						
Argentine					3,7	1,4						

La Grande-Bretagne est le quatrième acheteur de vins italiens, s'approvisionnant principalement en vermouths, en vins de table de qualité et en mousseux.

L'Autriche ne vient plus qu'en cinquième position après avoir été longtemps le troisième acheteur (vins de table et vermouths).

L'ensemble **Belgique-Luxembourg** est devenu un acheteur important de vins italiens et il est probable qu'il dépassera bientôt l'Autriche.

La France a triplé ses achats en Italie et là aussi les échanges entre les deux pays doivent s'intensifier, ainsi que pour les **Pays-Bas,** de sorte que les pays de la communauté qui n'avaient acheté en 1957 que 913.000 hectolitres soit 45 % du total des exportations italiennes, ont importé en 1965 près de 1.600.000 hectolitres soit 59 % du total.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(14) COSMO. — **Indici dei principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia e guida viticola d'Italia.** Volume V. 1966.

(15) X. — **Le marché des vins français en Italie.** Centre National du Commerce Extérieur, 1968.

Note. — La carte du vignoble italien a été établie, d'après un document inédit, communiqué par l'Office International du Vin, légèrement modifié pour tenir compte des transformations subies par le vignoble depuis 1955.