

Les joyaux de la Campanie

Les cépages et vins emblématiques

Comunicazione e interpretariato del patrimonio culturale:
lingua francese

Francesca Pia Di Grucci



Vignobles de Campanie

La Campanie n'est pas seulement une terre d'histoire. **La Campanie est l'une des régions viticoles les plus anciennes et prestigieuses au monde.**

Cette région est souvent surnommée "Campania Felix" (la terre du bonheur) par les Romains pour la fertilité exceptionnelle de ses sols volcaniques

Ses sols volcaniques (Vésuve, Campi Flegrei) donnent aux **vins une minéralité et une complexité exceptionnelles.**

Entre petites caves artisanales et domaines de renommée mondiale, chaque bouteille raconte une surprise, un savoir-faire, une émotion.



Les Vins Blancs : Fraîcheur et Minéralité

La Campanie est célèbre pour ses blancs élégants, souvent marqués par une vive acidité et une énergie volcanique

Le **Greco di Tufo** et le **Fiano di Avellino** sont des blancs de caractère qui expriment toute la minéralité de ce territoire ancestral.



Le Fiano di Avellino: L'Élégance de l'Irpinia

Le Fiano di Avellino est considéré comme **l'un des plus grands vins blancs d'Italie**. Originaire de l'Irpinia, une zone montagneuse de la Campanie, il tire sa noblesse de son histoire millénaire (déjà apprécié par les Romains sous le nom de Vitis Apiana).

Le Territoire:

Altitude : Cultivé entre 400 et 700 mètres d'altitude.

Sol : Un mélange unique de sols volcaniques, d'argile et de calcaire.

Climat : Des écarts de température importants entre le jour et la nuit, ce qui favorise le développement d'arômes intenses et d'une acidité vibrante.



Le Fiano di Avellino DOCG : L'Élégance de l'Irpinia

- **Robe** : Une belle couleur jaune paille, parfois reflets dorés avec le temps.
- **Nez** : Un bouquet complexe et élégant. On y retrouve des notes de **fleurs blanches**, de **miel** et, de manière très caractéristique, de **noisette grillée**.
- **Bouche** : C'est un vin structuré et riche. Contrairement à beaucoup de blancs, il a un excellent potentiel de garde (il peut vieillir 10 ans ou plus), développant des notes de cire d'abeille et de minéraux fumés.



Le Fiano di Avellino DOCG : L'Élégance de l'Irpinia

Accords Mets-Vins:

Plats de mer : Crustacés grillés, poissons fins
au four o fruits de mer.

Plats de terre : Risotto aux noisettes, viandes
blanches (poulet ou lapin) avec des herbes
aromatiques.

Fromages : Fromages à pâte fraîche ou de
chèvre peu affinés.

Pourquoi le choisir ?

**"C'est un vin de caractère qui allie la
fraîcheur de la montagne à la puissance du
soleil méditerranéen. Si vous cherchez un
blanc capable de rivaliser avec les grands
vins de Bourgogne, le Fiano di Avellino est
votre meilleur choix en Campanie."**



Le Vésuve : Le Vin né d'une Larme

Sur les pentes du volcan, **la terre noire et minérale donne naissance au légendaire Lacryma Christi.**

On raconte que le Christ, ému par la beauté de ce coin de terre dérobé au paradis, versa des larmes qui firent germer ces vignobles uniques.

Cépages : Il est principalement élaboré à partir de Piedirosso (appelé localement Palombina), qui apporte élégance et parfums, associé à l'Aglianico, qui structure le vin et lui donne du corps.

Le Sol : Le sol volcanique, riche en potassium et en minéraux, est poreux et sombre. Il confère au vin une minéralité fumée distinctive.

Climat : Méditerranéen, avec une exposition exceptionnelle au soleil et une ventilation constante venant de la mer.



Le Vésuve : Le Vin né d'une Larme

Robe : Une couleur rouge rubis intense et brillante.

Nez : Un bouquet riche où dominant les fruits rouges (cerise marasque, prune, framboise). On perçoit également des notes de violette et une touche épicée (poivre noir) mêlée à une nuance volcanique de pierre à fusil.

Bouche : En bouche, il est harmonieux, sec et velouté. Les tanins sont présents mais élégants, avec une acidité équilibrée qui invite à la dégustation.



Le Vésuve : Le Vin né d'une Larme

Le Lacryma Christi Rosso est un vin polyvalent qui accompagne magnifiquement la cuisine méditerranéenne riche et savoureuse.

Pour profiter de toute sa complexité, servez-le dans de grands verres à une température de 16-18°C



Les Bières Artisanales de Campanie

NIRVAN

BLONDE

GAIRLOCH

SAISON

Les Bières Artisanales de Campanie

La Campanie n'est plus seulement la terre du vin. Depuis quelques années, le mouvement de la bière artisanale (birra artigianale) y est en pleine explosion.

De nombreuses brasseries utilisent des ingrédients locaux comme le citron d'Amalfi, les châtaignes d'Irpinia, les noisettes de Giffoni ou même des moûts de raisins de Falanghina ou d'Aglianico



Les Bières Artisanales de Campanie

Des brasseries comme Birrificio dell'Aspide, Karma ou Maltovivo sont reconnues pour leur savoir-faire.

Birrificio dell'aspide è situé dans le parc du Cilento, il propose des bières élégantes et équilibrées

On trouve aussi bien des bières de fermentation haute (Ales) très parfumées que des bières plus expérimentales qui se marient parfaitement avec la célèbre Pizza Napolitaine.

Pourquoi elles sont uniques ?

Les maîtres brasseurs campaniens utilisent souvent des ingrédients locaux pour créer des bières



birrificio dell'aspide