



ITALIE DU VIN By LE VIN PARFAIT / 6 MAY 2015 @ 11:10

CONNAISSEZ-VOUS LES VINS DU SANNIO?



A environ 80 km de Naples, en s'aventurant dans la partie plus à l'intérieur des terres de la Campanie, en grimpant dans les Apenins, ici se retrouve Benevento, ville fondée par les Grecques qui l'appelèrent tout d'abord Maleventum, même si la légende octroie la fondation de cette ville à Diomède après son exil de Troie. Devenue par la suite ville romaine, puis duché de Benevento sous la domination lombarde, principauté, dominée par le Pape, conquise par les suédois, etc. la liste peut s'allonger ainsi jusqu'à l'époque moderne.



Chaque village, chaque route, chaque monument a quelques choses a nous raconter par

rapport a l'histoire de ce territoire, y compris les vignobles que nous y rencontrons a perte de vue au gré de nos pérégrinations entre collines et montagnes.



C'est le territoire du Sannio, où y habitent les samnites, une des populations les plus anciennes du centre d'Italie, aujourd'hui connu pour ses vins tels que la *Falanghina* ou encore *l'Aglianico del Taburno*.

Les chiffres du Sannio

10.000 hectares de vignobles, 7900 entrepreneurs concernés, 100 metteurs en bouteille pour produire au final presque un million d'hectolitres de vin, trois AOC and une IGT pour plus de 60 typologies de vins : voici en quelques chiffres le vignoble du Sannio qui renforce la réputation de cette région comme leader de la production vinicole en Campanie. Juste pour vous donner quelques exemples de la production de cette région du centre-sud de l'Italie : *Aglianico*, *Sommarello*, *Piedirosso*, *Sciascinnoso*, *Agostinella*, *Falanghina*, *Cerreto*, *Coda di Volpe*, *Greco*, *Malvasia*, *Fiano*, mais aussi *Passolara di San*

Bartolomeo, Olivella, Carminello, Palombina, Moscato di Baselice et Barbera del Sannio.



La Vigne su ce territoire est le signe le plus authentique de l'identité sociale et culturelle de la communauté du Sannio. La méthode d'élevage des vignes typique de cette région est le '*tendone*', une sorte de pergola à 4 branches, il s'agit d'une méthode très ancienne qui permettait de cultiver des légumes en dessous des vignes, telles que les fèves ou la *borrago officinalis*, qui avec ses fleurs violettes donnent aux vignobles un air tout à fait charmant. Le climat très sec et l'excursion thermique entre le jour et la nuit permettent dans la plupart des cas de réduire au minimum l'utilisation de produits chimiques.



Le territoire est très varié, on peut trouver dans les sols de l'argile, du calcaire, de la roche volcanique... En tout cela nous allons le retrouver dans nos verres.

Il suffit de voyager à ces altitudes pour s'apercevoir de l'importance de la viticulture, qui caractérise le paysage et occupe une place très importante dans l'économie du secteur agricole de la région Campanie.

C'est pour cela qu'en Février 1999, il a été décidé de créer un syndicat, le **Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio DOP**, qui compte aujourd'hui environ 400 membres entre producteurs, viticulteurs et metteurs en bouteille, et a comme mission de protéger et valoriser la production viticole de Benevento, et de garantir la qualité auprès des consommateurs à travers un travail d'information et de communication.

Les Appellations:

Aglianico del Taburno DOCG

Falaghina del Sannio DOC

Sannio DOC

Benevento o Beneventano IGT



Les cépages les plus importants

La Falaghina del Sannio DOC

La Falaghina est un cépage blanc d'origine probable greco-balcanique, qui doit son nom au terme *phalange*, qui était utilisé comme soutien aux pieds de vigne. Redécouvert dans les années 70 dans la prestigieuse zone de *Sant'Agata dei Goti*, ce cépage est versatile aussi bien pour sa capacité à s'adapter à des terrains différents que pour sa capacité d'expression selon la méthode de vinification (sec, pétillant, etc.). Les vins sont d'une bonne qualité, des blancs floraux et fruités, avec une bonne structure et persistance. On pût y trouver aussi des notes tropicales, de la pomme, du miel et de l'amande.

Caractéristiques ampélographiques :

La feuille est moyenne ou petite, la grappe longue ou moyenne de forme cylindrique ou conique, compacte. La peau est épaisse et consistante, de couleur gris-jaune. La maturation a lieu pendant la deuxième période de septembre, et son terrain de prédilection sont les collines au temps sec et chaud. Cultivée de préférence en guyot, elle résiste à l'iode.

Profil sensoriel :

Il produit d'intenses notes de fruits, même exotiques, mais aussi des notes florales. Il est agréable en bouche, une fraîche acidité, parfait pour accompagner un plat de pâtes aux légumes, du poisson, une soupe, de la viande blanche légère et des fromages frais. Sa version pétillante est idéale avec un risotto végétarien. Et le passito se marie très bien avec des desserts comme une tarte aux fruits.

Curiosité :

C'est l'un des rares cépages qui n'a pas été attaqué par la *Phylloxéra*, très souvent il continue d'être cultivé aujourd'hui avec des pieds d'origine.

Aglianico del Taburno DOCG

C'est un cépage très ancien lui aussi probablement originaire de Grèce, et introduit en Italie autour du VIIème siècle av. J-C. Preuve de ces origines, les restes d'une tunique romaine dans la Province de Potenza portant son ADN. Son nom pourrait venir de la cité antique d'Elea, sur la côte de Campanie, ou bien être extrait de l'adjectif Hellénique. D'autres retiennent enfin qu'il dériverait du suffixe « *anicus* » qui signifie en latin l'appartenance à quelque chose, et du terme « *llano* » que signifie *plaine*. Ce serait donc le vin de la plaine.

C'est le cépage le plus diffusé dans la région du Sannio, et représente parfaitement la

viticulture de cette région, en étant cultivé depuis des siècles sur cette terre, avec une parfaite adaptation aux différentes contraintes géographiques.

L'Aglianico est donc un cépage rouge typique d'ici, il est aussi appelé *Aglianico 'amaro'* (amer) pour sa présence de tannins très astringents qui le rendent parfois difficile à comprendre. C'est pourtant le biotype le plus diffusé, fruit d'une sélection au fil des siècles pour produire les vins les plus prestigieux, en premier lieu l'*Aglianico del Taburno* *DOCG* dans ses typologies rouge, rosé, et réserve.

Le profil sensoriel :

D'un rouge rubis intense et vivace, on peut en trouver de très souples ou plus complexes. On y retrouve des notes de mure, violette, réglisse, clou de girofle, et poivre noir. Sec et tannique, d'une bonne structure et persistance. Il s'accompagne de plats à base de viande rouge, de charcuteries et fromages de saison.

Curiosité :

C'est un vignoble qui a plus de 200 ans, on y trouve le cépage *Aglianico Amaro*, qui remonte à la période pre-Phylloxéra. Il produit encore quelques grappes avec lesquelles la **Cantina del Taburno** produit quelques bouteilles d'un vin appelé **Bue Apis**. Les rameaux dépassent 27 mètres de longueur, et on y retrouve les traces d'une agriculture mixte, où les arbres fruitiers servaient de soutien pour la vigne. Et sous la vigne la *borraggine*, qui constitue l'ingrédient de base pour de nombreux plats locaux.





Coopérative Guardiense

Intéressant le travail qu'est en train de faire la cave coopérative *La Guardiense*, qui avec la collaboration de l'œnologue-conseil Cotarella a développé le projet : *1000 per l'Aglianico*, en dédiant une partie de ses hectares à la production d'un vin spécial. Avant tout le travail dans la vigne, pour obtenir ensuite presque de l'or en bouteille.

Benevento c'est avant tout une localité touristique, donc lors de votre visite il ne faut pas rater:

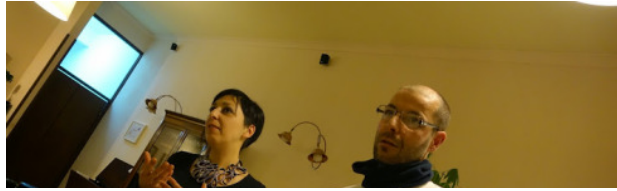
Sant'Agata dei Goti : un charmant village medieval



Cantine Mustilli : un producteur bio qui produit un vin Falanghina de rêve



Locanda della Luna: un restaurant de charme avec de produits du terroir ouvert uniquement sous réservation



08Cento24: pour la meilleur 'Pizza Beneventana'



Pour organiser le voyage: **Guki Viaggi**



Arc de Trajan

Sannio DOP, Consorzio Tutela Vini



Sfoggia La Gallery

#1000 PER L'AGLIANICO #AGLIANICO DEL TABURNO #BENEVENTANO #BENEVENTO
#CAMPANIA #COTARELLA #FALANGHINA #LA GUARDIENSE #NAPLES #NAPOLI #SANNIO
#SANT'AGATA DEI GOTI #SUD D'ITALIE #VIN #VINO



Le Vin Parfait ALL POSTS

Original founder of Le Vin Parfait, she's the cat, the Mediterranean soul of this blog. Independent and spicy, do not get too close, her claws are very sharp...