

La ville de Naples

et le vignoble de Campanie



In Napoli

Sources: Hervé Simon - [Lien Photo](#)



Introduction

Nous allons dans ce cours découvrir une ville qui a eu une influence importante sur le développement de la viticulture italienne et méditerranéenne.

Naples, le Vésuve, Pompéi, le commerce du vin sur la mer thyrénienne, la réunification de l'Italie, la diaspora italienne, la Camorra, le mezzogiorno, la géographie particulière de l'Italie, les cépages locaux, l'impact du changement climatique sur les régions du Sud de l'Italie sont au programme de ce cours

I. Localisation

La région des Marches se situe en Italie centrale, au niveau du « mollet » de la botte italienne, du côté de la mer Adriatique, entre l'Emilie-Romagne au nord, les Abruzzes au sud et la Toscane et l'Ombrie au Sud. La région a une forme allongée comprise entre les Appenins à gauche et la mer Adriatique à droite.



La capitale régionale de Campanie est Naples qui est située sur le bord de la mer tyrrhénienne. Les autres villes importantes sont Salerne, Avellino, Benevento et Caserte. La région est découpé en 5 régions qui sont rattachées à ses 5 grandes villes.



Les cinq provinces de Campanie

Sources : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Campanie#/media/>

La Campanie

La Campanie est située sur les bords de la mer Tyrrhénienne sous le Latium. La capitale administrative est Naples. Cette région était très réputée pour son vin nommé le Ferlian durant l'Antiquité. Les Grecs avaient reconnus les qualité de la région et avaient introduit l'Aglianico, le Greco et le Falanghina. Depuis le vignoble avait perdu ses lettres de noblesse et produisait essentiellement du vin de masse. Le vignoble c'est très fortement modernisé, mais on conserve ici la culture des cépages locaux et anciens. Le cépage Greco donne de très bons résultats, ainsi que le Fiano. Le Falanghina est le cépage le plus planté dans la région. on trouve également des vignes sur les îles. La Campanie compte 20 DOP et 9 IGT. C'est la deuxième région la plus peuplée juste après Milan avec 5,8 millions d'habitants. Le vignoble couvre 45 000 ha dont 3 500 ha sont en DOP. Seulement 5% des vins produits bénéficient d'une AOC dont un peu plus de 50% sont blancs.

Le Basilicate

Le Basilicate est situé à l'ouest des Pouilles. Les collines sont arides mais les températures de la nuit sont fraîches et favorisent la bonne maturité des raisins. La Basilicate produit deux des vins les plus réputés d'Italie : DOP aglianico del Vulture. L'aglianico, cépage rouge a été introduit par les Grecs. Il y a 1 DOP et 1 IGT en Basilicate.

Localisation des vignobles de Campanie :

Superficie du vignoble : 28 820 ha

4% de la production globale du vignoble italien

Les vignobles sont essentiellement localisés en bord de mer dans la région de Naples, puis dans le bennevento et l'avelino.

Campania



DOCGs

- 1 Aglianico del Taburno
- 2 Fiano di Avellino
- 3 Greco di Tufo
- 4 Taurasi

DOCs

- 5 Aversa
- 6 Campi Flegrei
- 7 Capri
- 8 Casavecchia di Pontelatone
- 9 Castel San Lorenzo
- 10 Cilento
- 11 Costa d'Amalfi
- 12 Falanghina del Sannio
- 13 Falerno del Massico
- 14 Galluccio
- 15 Irpinia
- 16 Ischia
- 17 Penisola Sorrentina
- 18 Sannio
- 19 Vesuvio

Detail map ©2019 Federdoc, used by permission

Histoire de la Campanie

Les Grecs y sont présents à partir du VIII^e siècle av.J.C : les Chalcidiens créent le comptoir de Pithécusses sur l'île d'Ischia vers 775-770 av. J.-C., puis la colonie de Cumès entre 750 et 730 av. J.-C., la plus ancienne de la *Magna Græcia*. Plus tard, elle tombe sous la domination des Romains. Elle fut associée au Latium, une des 11 régions de l'Italie romaine créé par l'empereur Auguste au I^{er} siècle av. J.-C.

Érigée en province à part entière au début du IV^e siècle au temps de l'empereur Dioclétien, la Campanie fut ensuite sous domination successivement ostrogothique, byzantine puis lombarde.

Elle fut ensuite morcelée en principautés et cités indépendantes, que les rois normands de Sicile intègrent à partir du XI^e siècle au royaume de Sicile.

Elle recouvre une certaine indépendance après la révolte dite des Vêpres siciliennes (1282), qui inaugure deux royaumes de Sicile, l'un installé à Palerme et l'autre à Naples. Une première réunification intervient en 1442 sous le titre de royaume des Deux-Siciles.

Parmi les lointaines conséquences de la guerre de Succession d'Espagne figure la fondation d'un nouveau royaume des Deux-Siciles, conquis en 1734 par un cadet des Bourbon d'Espagne, fils du roi d'Espagne Philippe V et d'Élisabeth Farnèse ; il divisera pour toujours la couronne d'Espagne et celle de Naples et fondera la maison de Bourbon-Siciles. Hormis l'intermède du royaume de Naples napoléonien (1806-1815), ce sera la fin de toute domination non italienne sur la Campanie. La région sera rattachée au

nouveau royaume d'Italie en 1861, avec le reste du royaume des Deux-Siciles, et suivra désormais l'histoire du Mezzogiorno italien.

Le 23 novembre 1980, la Campanie fut secouée par un séisme d'intensité sept sur l'échelle de Mercalli. On dénombra près de trois mille morts dans la région et l'importance des destructions fit de nombreux sans-abris.

La communauté juive de Naples

en 1510, les juifs napolitains furent expulsés. La réinstallation des juifs fut temporairement autorisée de 1735 à 1746. La communauté juive réussit à prendre forme dans les années 1830, grâce à la famille Rothschild. Une **synagogue** fut inaugurée en 1864, au Palazzo Sessa, qui demeure le lieu de culte de la communauté aujourd'hui. Un ancien **cimetière juif** se trouve Via Cimitero Israelita.

La communauté juive fut principalement présente Via Cappella Vecchia. Près d'un millier de juifs habitaient à Naples en 1931. Des juifs furent assassinés pendant la Shoah, mais le débarquement allié put sauver la grande majorité d'entre eux. Devenue une base alliée importante dès les débarquements de 1943, de nombreux soldats juifs aidèrent à la reconstruction de la communauté. À la fin de la guerre, 534 juifs napolitains furent recensés. En 2025, il n'y en a plus que 200

Rothschild: Si Isaac a été le premier de la lignée Rothschild, Mayer Amschel Rothschild, de son vrai nom Mayer Amschel Bauer (1744-1812), est celui qui lança la famille vers les sommets de la richesse et jeta les bases sur ce qui allait devenir une véritable dynastie. Il transforma le modeste commerce de prêt sur gages créé par son père en une banque reconnue. Plus tard, il gèra la fortune de Guillaume Ier, électeur de Hesse-Cassel. Il aura sept enfants dont cinq fils qu'il enverra chacun de leur côté créer ou prendre la tête d'une filiale de la banque familiale à Londres, à Paris, à Vienne, à Naples et à Francfort, donnant les cinq branches de la famille.

Le Risorgimento

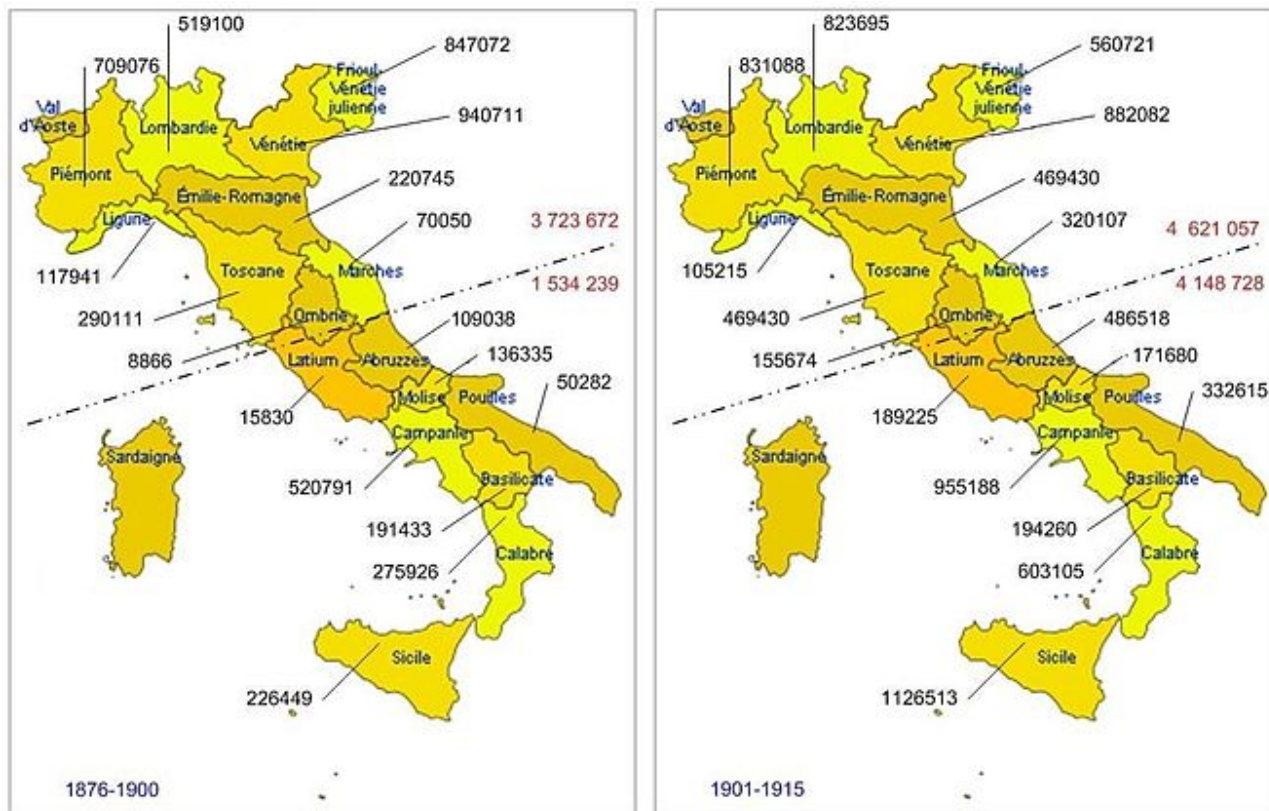
Après l'éphémère Royaume d'Italie créé par Napoléon (1805 – 1814), l'Autriche rétablira sa domination sur le nord et le centre de la péninsule, qui restera divisée en 12 États distincts, plus ou moins indépendants. En 1848, la révolte éclate. Charles-Albert devra abdiquer et remettre sa couronne à son fils, Victor-Emmanuel II, roi de Sardaigne en 1849. Le nouveau roi ne renoncera pas pour autant au Risorgimento. Il y sera poussé par le Niçois Giuseppe Garibaldi, qui avait levé une petite armée, les Chemises rouges, pour combattre les Français qui avaient volé au secours du pape Pie IX à Rome en 1848.

En 1858, le Comte de Cavour réussira à convaincre Napoléon III de soutenir les Italiens contre l'Autriche. En 1860, Garibaldi s'emparera du royaume de Naples et de la Sicile et se ralliera au Piémont. En 1861, le royaume d'Italie fût proclamé. Pour se payer, Napoléon III trahira son allié piémontais et s'emparera de Nice (la patrie de Garibaldi) et de la Savoie. En 1871, Rome deviendra la capitale de la nouvelle Italie. L'Italie unifiée, un vaste programme de construction de routes et de chemins de fer lancera le commerce intérieur. Le vin profitera de ces progrès.

• Époque actuelle

En Italie, le phylloxéra touchera le vignoble une vingtaine d'années après la France déstabilisera moins l'économie car les agriculteurs ne faisaient pas de la monoculture comme en France. Grâce aux nouveaux chemins de fer, les négociants français vont

rechercher très activement du vin. Pour répondre à cette forte demande, les viticulteurs italiens, vont adopter de nouveaux clones de cépages locaux et étrangers plus productifs. Ils vont forcer sur les rendements et, visant d'abord le profit, vont favoriser la quantité plutôt que la qualité. De 1870 à 1890, la production italienne doubla. C'est le Sud surtout, le Mezzogiorno, qui prit alors son envol. Les industriels du Nord investirent en



Les émigrations italiennes entre 1876 et 1915
Sources : https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89migration_italienne

masse dans les vins de coupage. Quand la crise du phylloxéra se résorba en France, la production italienne trouva un nouveau débouché, les Italiens de la diaspora. De très nombreux Italiens très pauvres, surtout dans le sud du pays, s'exilèrent. La victoire des fascistes en 1922 renforça le phénomène. La région des Marches ne sera pas épargnée par l'exode rural.

Les Italiens d'Amérique et de plusieurs pays d'Europe deviendront les premiers clients du vin italien d'exportation. Le plus vendu était le lambrusco, produit industriellement dans une immense usine de Riunite, en Émilie. Le chianti resta aussi très populaire. L'Italie devint le premier exportateur mondial de vin, mais de vins d'entrée de gamme. Les vins de Marches, ne sont pas des vins qui ont eu un fort développement à l'export. Le renouveau de cette région est plus récent.

En 1962, l'indépendance algérienne mit en difficulté les négociants français. L'Italie se tourna vers ce nouveau marché. Dès le début des années 1970, ce débouché se ferma. De plus, les Italiens de la diaspora sont de plus en plus nombreux, de l'Argentine ou du Brésil à l'Amérique du Nord, à se lancer eux-mêmes dans la production de vins locaux, qui répondent de façon de plus en plus satisfaisante aux besoins de la consommation locale. La première appellation D.O.C. sera reconnue en 1966. En 1992, l'*Indicazione geografica tipica (IGT)*, est créée pour tenter de rendre compte du grand succès des super toscans..

Economie



Le mezzogiorno

La Campanie fait partie du Mezzogiorno, qui désigne l'ensemble des régions péninsulaires et insulaires qui correspondent au sud de l'Italie. Le Mezzogiorno se caractérise par un développement économique moindre par rapport au reste du pays (faible tissu économique, chômage élevé), et par une culture et une sociologie particulière (manque de confiance dans les institutions suite aux très nombreuses colonisations historiques, implantation mafieuse, diaspora très importante). Le Mezzogiorno correspond à l'ancien royaume des Deux-Siciles intégrés à l'Italie en 1861.

La ville de Naples

Naples est la troisième plus grande ville d'Italie, après Rome et Milan. Son agglomération contient 4,5 millions d'habitants. La ville est située à proximité immédiate de risques volcanologiques et sismiques. La grande pauvreté ancienne d'une partie de sa population est à l'origine d'une importante diaspora napolitaine et du développement de la Camorra. En 2021, le taux de chômage était de 24% pour une moyenne nationale de 9%. Naples dispose d'atouts importants qui ne sont pas toujours mis en avant. La densité de la population est très élevée, se situant autour de 8 300 habitants/km² pour la ville de Naples et 2600 habitants/km² pour l'agglomération napolitaine.

Naples se situe au troisième rang national pour sa capacité économique après Milan et Rome. Elle dispose d'un important appareil portuaire et logistique. Le port est relié à deux nœuds ferroviaires. La gare de marchandise connaît un trafic intense avec 25 millions de tonnes de marchandises par an.

Le tourisme de croisière c'est beaucoup développé. Une partie du port a été aménagé pour accueillir plus de 6 paquebots de croisières simultanément.

Géographie

La Campanie est délimitée par le Latium au nord, la Basilicate au sud et les Pouilles à l'est. La Campanie s'étend à l'ouest des chaînes des Apennins depuis le Garigliano, au nord, jusqu'au Policastro, au sud.

La Campanie contient 34,6% de montagnes, 14,7% de plaines et 50,8% de collines.

D'un point de vue physique, la région de Campanie peut être divisée en deux zones : une région montagneuse et une plaine. La zone montagneuse comprend les Apennins campaniens, formés par une série d'élévations et de plateaux, entre lesquels s'ouvrent de nombreux cols traversés par la rivière Calore Irpino

La zone plate est divisée en plusieurs plaines séparées par les nombreux reliefs de l'Antiapennin : le relief volcanique de Roccamonfina, des Champs Phlégréens, du Vésuve et de la chaîne des Monts Lattari (qui constitue la péninsule de Sorrente).

Le Vésuve : Le volcan à une hauteur de 1281 mètres. C'est un volcan actif, dont l'activité détruisit la ville de Pompéi, Herculanium, Oplontis et Stabis en 79. La dernière éruption du

volcan date de 1944. La nature du volcan qui produit des éruptions explosives et la densité de population très élevée, rend ce volcan très dangereux. Mais la nature des sols permet également une production végétale et viticole très intéressante.

Les appellations du vignoble de Campanie

Le mont Vésuve au sud de Naples fournit un sol volcanique excellent pour la viticulture. Autour de lui, les vignes de la DOC Vesuvio donnent naissance au Lacryma Christi. Ce nom à la renommée historique désigne une large gamme de produits, des vins blancs, rosés, rouges, effervescents, vins de liqueur et vins de dessert.

Le vin élaboré dans la DOCG Taurasi est surnommé "le Barolo du sud" car il possède de l'ampleur et un étonnant potentiel de vieillissement. Les autres vins renommés de Campanie viennent des DOCG jumelles de Fiano d'Avellino et Greco di Tufo nichées dans des collines, et s'élaborent à partir respectivement des cépages blancs Fiano et Greco.

Les cépages du vignoble de Campanie

L'Aglianico est le cépage rouge aristocratique local qui a pour particularité d'être un des rares cépages rouges italiens floraux. Avec lui, les producteurs de Campanie font le vin de Taurasi, corpulent, tannique et à l'acidité élevée. Le vin de la DOCG doit passer trois années en barrique avant sa mise sur le marché. A la différence du Nebbiolo, l'Aglianico développe des notes de mûre et de cerise noire qui s'intègrent bien avec le chêne neuf. Les meilleurs vins au fil des années déploient des parfums étonnants de violette.

Les vins blancs de Greco sont plutôt à boire jeune et possèdent des saveurs d'herbes, d'épices et d'agrumes. Dans la DOC Greco di Tufo les producteurs utilisent ce cépage pour faire des vins blancs secs et corpulents. Les vins à base de Fiano, aux subtiles notes de coing, ont un potentiel de vieillissement plus important.

Le Falanghina, possible descendant du falernum romain, est un cépage blanc riche aux saveurs de miel qui se cultive au sein du méconnu DOC Falerno del Massico.

Gastronomie de la région napolitaine

La cuisine napolitaine possède des racines qui remontent à l'antiquité grecque et romaine. Elle a été enrichie, au cours des siècles, par l'apport des différentes cultures qui ont, tour à tour, dominé la ville et son arrière-pays.

La cuisine napolitaine a intégré une grande partie des traditions culinaires de la Campanie, produisant un juste équilibre entre les ingrédients d'origine terrestre (comme les pâtes alimentaires, les légumes, les produits laitiers) et ceux venus de la mer (poissons, crustacés ou mollusques).

À la suite des dominations espagnole et française s'est créée une démarcation entre cuisine aristocratique et cuisine populaire. La première, caractérisée par des plats élaborés d'inspiration étrangère, copieux et préparés avec des ingrédients coûteux (timballi, sartù di riso), la seconde liée aux ingrédients terrestres : céréales, fèves, légumes, comme la très populaire recette des pasta e fagioli.

Bibliographie

- I vini d'Italia le guide de l'espresso 2007 et 2013
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette 2001
- Une histoire mondiale du vin de Hugh Johnson édition hachette 1990
- Le vin André Dominé Editions place de la victoire 2003
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1995

Internet

- <http://efow.eu/nos-membres/federdoc-italie/#:~:text=La%20FEDERDOC%20est%20l'unique,et%20les%20commer%C3%A7ants%20du%20secteur.>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Alexandre_VI
- https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9sar_Borgia
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_des_Juifs_%C3%A0_Anc%C3%B4ne#:~:text=Les%20Juifs%20d'Anc%C3%B4ne%20sont,des%20fourrures%20avec%20le%20Levant.
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_des_Juifs_en_Italie
- <https://www.universalis.fr/encyclopedie/marches-italie/#:~:text=Depuis%20la%20fin%20des%20ann%C3%A9es,petites%20et%20en%20moyennes%20entreprises.>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89migration_italienne
- <https://cnes.fr/geoimage/italie-naples-vesuve-grande-metropole-sud-de-litalie-aux-multiples-defis>
- <https://vinwinowine.com/campania-stories-est-de-retour-avec-ledition-2022-a-campi-flegrei-naples-magie-dune-region-viticole-sur-les-crateres-de-volcans/>
- <https://theconversation.com/a-pompei-le-vin-coulait-a-flots-167089>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezzogiorno>
- <https://jguideeurope.org/fr/region/italie/campanie/naples/>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Campanie>
- <https://www.italie-blog.com/vins/vins-de-la-campanie/>
- <https://www.voyageursduvin.com/guide-campanie>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_napolitaine
- https://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie_de_la_Campanie
- <https://italianwinecentral.com/region-province/campania/>

Vidéos et podcasts :

- <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/la-marche-de-l-histoire/les-borgia-6761919>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/9/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/10/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/11/>
- <https://vinoterso.com/vinoterso-le-podcast/25/>
- https://www.youtube.com/watch?v=zWn_3mn4fbE
- <https://www.youtube.com/watch?v=TZYEh0nnE90>
- <https://www.youtube.com/watch?v=iu3vEHcjXJ0>