



从波旁国王的宫廷到坎帕尼亚项目

历史

阿洛伊斯家族拥有“数个世纪、有据可查的伦巴第根源”。在 15 世纪下半叶之前，他们定居在中世纪的卡塞塔，在那不勒斯和卡塞塔之间开展业务，与那不勒斯最好的贵族家庭保持联系，业务场所就在他们地处圣洛伦佐区的房子里，位于今天的卡塞提圣尼古拉小巷。阿洛伊斯家族有两位杰出人物先后与卡拉乔洛（Caracciolo）家族联姻。一位是洛伊修斯·阿洛伊斯（Loysius Alois），他“应该就是 1508 年在卡塞塔韦基亚大教堂为他的兄弟马可·安东尼奥（Marco Antonio）修建坟墓的人”，目前该大教堂对外开放。他与伊波利塔·卡拉乔洛（Ippolita Caracciolo）结婚，这一事件永远地镌刻在那不勒斯的老圣母皇后堂的一块石碑上。他的儿子吉安弗朗西斯科（Gianfrancesco）与伊莎贝拉·卡拉乔洛（Isabella Caracciolo）结婚，贝内代托·克罗齐（Benedetto Croce）在他的《充满冒险、信仰和激情的生活》（Vite di Avventure, di Fede e di Passione）一书中提到他有勇气为正义的信仰事业自焚，1564 年被神圣裁判所处决。还有一些是 16 世纪具有历史代表性的阿洛伊斯家族后裔，比如吉安巴蒂斯塔：“当时西班牙想把西班牙宗教裁判所引入那不勒斯，吉安巴蒂斯塔在与西班牙人作战时英勇牺牲。”

在波旁王朝时期，阿洛伊斯家族开始使用斐迪南四世委托的提花技术生产织物，与弗朗西斯科一起延续丝绸传统。弗朗西斯科是 1863 年第一个拥有自己企业的成员。他们还致力于土地耕作，在法西斯时期将波旁王朝在布里亚诺山上的老庄园出租出去，那里有两个葡萄园：圣西尔韦斯特葡萄园（Vigna di San Silvestro）和折扇葡萄园（Vigna del Ventaglio），后者由国家出售给私人业主。

第一个让古老的波旁葡萄树重新流行起来的是米凯莱·阿洛伊斯，他在 1992 年种植了一个实验性的葡萄园，由九种本地葡萄树组成，包括白帕拉格雷罗（Pallagrello Bianco）、黑帕拉格雷罗（Pallagrello Nero）和卡萨韦基亚（Casavecchia）。米凯莱还与其他几位才华横溢的葡萄种植者一起成为坎帕尼亚葡萄酒“文艺复兴”的主角。2002 年，在佛罗伦萨大学和那不勒斯大学进行了长期的葡萄种植实验后，这些本土品种（在此之前一直以另一个名称进行酿造）被列入推荐和授权的葡萄品种登记册。2012 年，卡萨韦基亚获得原产地认可。

酒窖

位于卡萨韦基亚高原，在公元前 202 年至 212 年期间，第二次布匿战争就发生在这个地区的山丘上。在第二次布匿战争期间，位于蒂法蒂尼山和特雷布兰尼山之间的区域未受影响，这是坎帕尼亚的七座亚平宁山脉中的两座，占地 9 公顷，米凯莱·阿洛伊斯就在这里实现了他的梦想：在古老的农舍旁边开辟一个葡萄园，种植波旁王朝珍贵的品种，这也是波旁王朝的宫廷曾狩猎野兔和野猪的地方。

仓库

这座历史悠久的仓库被列入 40 个狩猎场中，可以追溯到 19 世纪初的波旁王朝。地窖里一般存放着葡萄酒和香肠，而在街道上则存放着谷物，方便撒在地上来吸引野猪和野兔，确保狩猎日的猎物。

葡萄园

卡萨韦基亚山谷的葡萄树林，总面积达 20 公顷，米凯莱·阿洛伊斯每天都生活在他的葡萄园里，用他的热情和智慧进行栽培。葡萄园位于两座山脉之间，蒂法蒂尼山和特雷布兰尼山，形成了一个天然的圆形，土质主要是海拔 200 米的火山土壤和山坡上的石灰质土壤，受到 39000 年前碛化运动的强烈影响。环境的特点是昼夜温差大，北部的马焦雷山（1030 米）通风良好。

奥戴力诺葡萄园

土壤主要由火山流灰组成，被称为坎帕尼亚火烧岩，位于海拔约 140 米的卡萨韦基亚高原上。这里的葡萄酒通常呈现出丰富的芳香和复杂的口感，果香浓郁但单宁细腻。

莫罗尼·德拉·莫妮卡葡萄园

位于弗连多山（770 米）东部地区的葡萄园，是特雷布兰尼山脉中最高的山之一，由于其东西向的优势以及斜坡地面超过了 30%，享有最佳的阳光照射。中等质地的土壤主要是石灰质粘土，为葡萄的生长做出了决定性的贡献，使其具有丰满的酒体和丰富的单宁酸。

切索内葡萄园

该地块位于卡萨韦基亚高原的西部，面积不到一公顷，土壤几乎完全是较为肥沃的粘土，覆盖着一层薄薄的草皮。葡萄受益于昼夜巨大的温差，在清晨的阳光下接受照射。这里出产的葡萄酿造特里弗留葡萄酒，根据其特点，可以说是一个单一的葡萄园。

葡萄酒

白葡萄酒

法兰吉纳（Falanghina）和白帕拉格雷罗（Pallagrello Bianco）是阿洛伊斯家族培育的两个白葡萄品种。前者绝对是坎帕尼亚最有名的葡萄树，种植面积最大。而白帕拉格雷罗则从波旁王朝就开始种植，因此具有历史的重要性。波旁王朝时期的两座葡萄园一个在布里亚诺山脚下，叫折扇葡萄园（Vigna del Ventaglio），另一个在瓦切利亚附近，叫莱普利亚（Lepreria）。

莫罗尼-沃尔顿之地-IGP-白帕拉格雷罗葡萄

酿造：2/3 的葡萄在不锈钢桶中，在 13° /14° C 的温度下酿造 1 个月；1/3 的葡萄在小木桶里的细酒槽中酿造 9 个月。瓶内陈年：在瓶中陈酿 12 个月

卡亚蒂-沃尔顿之地-IGP-白帕拉格雷罗葡萄

酿造：在不锈钢桶中，在 13° /14° C 的温度下酿造 1 个月。瓶内陈年：在瓶中陈酿 3 个月。

高力诺-坎帕尼亚-IGP-法兰吉纳葡萄

酿造：在 14° C 的细酒糟中发酵 30 天。乳酸发酵：在不锈钢桶中，温度为 14° /15° C。瓶内陈年：在瓶中陈酿 3 个月。

红葡萄酒

卡萨韦基亚、阿亚尼科和黑帕拉格雷罗是该酒庄生产的三种红葡萄酒。卡萨韦基亚是一个古老的品种，应该可以追溯到罗马时代。阿里亚尼科最有可能起源于东欧，当时的名称是艾兰尼科斯，后来转变为阿里亚尼科斯，再后来是阿亚尼科。

穆来拉-沃尔顿之地-IGP-黑帕拉格雷罗葡萄

酿造：在 80 升的橡木桶中酿造 10 天。乳酸发酵：在 25 升的橡木桶中进行。陈酿：在 25 升的酒桶中陈酿 2 年。瓶内陈年：在瓶中陈酿 12 个月。

特里弗留-蓬泰拉托内-卡萨韦基亚 DOP

酿造：在 80 升的意大利木桶中浸泡、发酵 10 天。陈酿：在 25 升的意大利木桶中陈酿 12 个月。瓶内陈年：在瓶中陈酿 12 个月。

特雷布兰诺-蓬泰拉托内卡萨韦基亚高原 DOP 珍藏酒

酿造：在 80 升的意大利木桶中浸皮 10 天，并多次进行抽水。乳酸发酵：完全在 25 升的意大利木桶中进行。陈酿：在 25 升的意大利木桶中陈酿 24 个月。瓶内陈年：在瓶中陈酿 24 个月。

坎伯来-坎帕尼亚-IGP-阿亚尼科葡萄

酿造：在不锈钢桶中，浸皮 16 天，并进行多次抽水。乳酸发酵：完全在 80 升的意大利木桶中进行。瓶内陈年：在瓶中存放 8 个月。

坤多-沃尔顿之地-IGP-黑帕拉格雷罗葡萄

酿造：在 80 升的意大利橡木桶中浸皮 10 天，并多次进行抽水。乳酸发酵：完全在 25 升的意大利橡木桶中进行。陈酿：在 25 升的意大利木桶中陈酿 12 个月。瓶内陈年：在瓶中陈酿 12 个月。

赛提莫-沃尔顿之地-IGP-黑帕拉格雷罗 卡萨韦基亚葡萄

酿造：在不锈钢桶中浸皮 14 天。乳酸发酵：完全在不锈钢桶中进行。瓶内陈年：在瓶中陈酿 6 个月。

我们的计划——三种 CRU 葡萄酒

经过十年对最合适地点的葡萄的试验，酒厂决定从位于海拔 350 米的弗连多山脚下的葡萄园和奥戴力诺地区的葡萄园中创造出三种 "CRU 葡萄酒"，这些葡萄园是在 1990 年代末用最好的砧木建造的。所有的葡萄园都位于坎帕尼亚七大反亚平宁山脉之一的山脚下（其中包括维苏威火山和阿马尔菲海岸），在罗马时代都属于特雷布兰尼山脉。它们是莫罗尼（白帕拉格雷罗葡萄）、穆来拉（黑帕拉格雷罗葡萄）和特雷布兰诺珍藏酒（卡萨韦基亚葡萄）。三座酒庄，是对海拔 300 至 400 米之间的葡萄园的研究结果，多年来，这些葡萄园成功地生产出了 Ph 值低于 3.2 的葡萄。这个想法催生了坎帕尼亚山区划项目，该项目将于 2025 年完成，届时将出版包括历史、地质和葡萄酒地理方面的地图集，并根据拟定的区划展示每个酒庄的情况。

莫罗尼

这款酒完全是用来自莫罗尼·德拉·莫妮卡葡萄园的白帕格雷罗葡萄酿造的，该葡萄园位于弗连多山西北部海拔 350 米处。石灰质黏土让葡萄的口感更加清爽，PH 值更是低于 3.2。

穆来拉

这款酒来自卡萨里奇奥葡萄园，位于弗连多山脚下 350 米处。

黑帕格雷罗葡萄在这个地方找到了它们的自然栖息地，它们在这里实现了理想的多酚平衡，葡萄在总酸度方面具有更大的强度和活力。

特雷布兰诺 珍藏酒

奥戴力诺葡萄园的 D 区，位于庞泰拉托内火山高原 148 米处，为卡萨维基亚葡萄的理想成熟创造了先决条件。砧木对植物生长的平衡不可或缺，合适的砧木赋予葡萄丝滑的单宁结构，与水果融为一体。