



L'EVENTO A Castel dell'Ovo in scena la prestigiosa kermesse dedicata ai vini e ai territori vitivinicoli italiani

“VitignoItalia”, edizione in grande stile

DI **GIUSEPPE GIORGIO**

Partenza in grande stile per “VitignoItalia 2019”, il prestigioso salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che nel tagliare il traguardo della quindicesima edizione festeggia l'ulteriore crescita del brand, il nuovo assetto societario e la più evidente partecipazione di operatori esteri e grandi aziende top. Con 280 cantine provenienti da tutta l'Italia, ancora una volta il leggendario Castel dell'Ovo sta facendo da attento custode per le migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale. Grazie a circa 2.500 etichette in degustazione con in testa la Campania e la sua delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019, “VitignoItalia 2019” si conferma come uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola.

«L'edizione 2019 - ha detto Maurizio Teti, direttore di “VitignoItalia” - rappresenta un traguardo storico e soprattutto un momento decisivo per sancire l'escalation che stiamo vivendo in questi ultimi anni. Di edizione in edizione, infatti, richiamiamo a Napoli un numero crescente di produttori, buyer, giornalisti ed esperti, sia dall'Italia che dall'estero, ma anche appassionati e semplici curiosi. Ciò a dimostrazione di una continua evoluzione ed di un orientamento di respiro internazionale, caratterizzato per quest'anno dalla presenza di 35 buyer qualificati in arri-

vo da 20 Paesi e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice». Tante le novità e le attività per “VitignoItalia” che già nel suo giorno inaugurale ha visto svolgersi la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, il concorso realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctorwine che grazie al lavoro della giuria presieduta da Daniele Cernilli e con Adele Elisabetta Granieri, ha decretato quali vincitori per i Bianchi, Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino docg D'Antiche Terre, per i Rosati, il Fabula rosé 2018 Montebelli, per i Rossi, a pari merito il Meran Blauburgunder 2016 ed il Zeno Cúmaro 2014 Umani Ronchi, per gli Spumanti, la Falanghina del Sannio Brut, Nifo Sarrapocchiello ed infine, per la categoria Passiti, il Clematis

2013, Zaccagnini. Una scelta attenta quella degli esperti giurati del concorso che si incrocia con il progetto “VitignoItalia Academy”. «Lo stesso - come ha affermato il direttore Teti - che nato dalla spinta offerta dai nuovi soci entrati a far parte del team come gli imprenditori Maurizio Cortese, Antimo Caputo, e Giancarlo Di Luggo, vedrà, tra l'altro, nel nome dell'ambasciatrice di “VitignoItalia”, Mariella Caputo e del rinomato ristorante “Taverna del Capitano” la creazione di un'autorevole vetrina per le etichette vincitrici dalla selezione dello stesso Napoli Wine Challenge».

In pieno svolgimento con il patrocinio di Comune di Napoli,

Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Ismea, Ordine degli Architetti di Napoli e in collaborazione con Regione Campania, Unioncamere Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Beneven-

to, Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, “VitignoItalia” continuerà fino a stasera alle ore 22 a dare vita anche nel segno della collaborazione con il Festival della Filosofia in Magna Grecia a tanti incontri e degustazioni guidate. Tra gli appuntamenti in programma, oggi alle ore 17 è prevista la tavola rotonda dal titolo

Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio. Spazio, infine, anche alla sinergia tra progettisti e aziende vinicole, grazie alla presenza dell'Ordine degli Architetti di Napoli. Attenzione, inoltre, per il servizio di sala, con le iniziative “Emergente Sala” la competizione dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30, ideata da Lorenza Vitali e Luigi Cremona e per il contest “Miglior Sommelier della Campania 2019” a cura dell'Ais Campania.



OGGI LA PREMIAZIONE DEI MIGLIORI VINI DELLE AZIENDE PARTECIPANTI AL SALONE "VITIGNO ITALIA"

"Napoli Wine Challenge", ecco chi sono i 50 finalisti

Giunto alla terza edizione "Napoli Wine Challenge", concorso enologico di "Vitigno Italia" che premia i migliori vini delle aziende partecipanti al salone, in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). La prima fase del concorso - realizzato in collaborazione con "Luciano Pignataro Wine Blog" e "Doctorwine", si è svolta dal 6 al 13 maggio con l'"assaggio alla cieca" dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. La valutazione preliminare dei vini inviati è stata curata dai sommelier di alcuni dei più prestigiosi ristoranti campani, che hanno selezionato le cinquanta etichette che accederanno alla fase successiva. La finale, tra-

smessa in streaming, si svolgerà oggi al Castel dell'Ovo nella giornata di apertura di "Vitigno Italia" con una prestigiosa giuria di esperti composta da giornalisti di settore, buyers nazionali e internazionali e sommelier, che decreteranno il vino vincitore per ogni categoria. Fino a martedì, dunque, Napoli capitale del vino in Campania. Queste le cinquanta etichette che hanno superato le selezioni e saranno giudicate durante la finale. Categoria "Bianchi": Donnachiera Fiano di Avellino 2018; Tenuta Scuotto Fiano di Avellino 2018; Umani Ronchi Verdicchio dei Catelli di Jesi Casal di Serra 2018; Tenuta Scuotto Fiano Oi Ni 2015; Villa Matilde Falerno del Massico bianco Vigna Caracci 2015; Cerulli Spinozzi Pecorino Cortalto 2017; D'Antiche Terre Fiano di Avelli-

no Il Cavaliere 2018; Sertura Greco di Tufo 2017; Cerulli Spinozzi Torre Migliori Trebbiano 2017; Calafè Greco di Tufo 2017; Sorrentino Caprettone Benita 31 2018; Cantine Olivella Katà 2017; St Pauls Pinot Bianco Passion 2016; St Pauls Gewurztraminer Justina 2018; Masseria Campito Asprinio 2018; La Molarola Fiano di Avellino 2017; Vigne di Malies Greco Aedo 2018; Vitis Aurunca Falerno del Massico bianco Agnese 2018; Rossovermiglio Sannio Greco 2016; Masseria Vigne Vecchie Sannio Coda di Volpe 2018. Categoria "Rossi": Sorrentino Piediroso Settemoggi 2018; Calafè Taurasi 2009; Tenuta Moriano Tufesco

2012; Meran Blauburgunder Zeno 2016; D'Antiche Terre Taurasi 2012; Cantine Olivella Vipt 2017; Montebelli Acantos 2014; Umani Ronchi Cúmaro 2014; Zaccagnini Montepulciano San Clemente 2014; Vitis Aurunca Falerno del Massico rosso Margherita 2017; La Molarola Taurasi Ris Santa Vara 2009; I Capitani Campi Taurasini Jumara 2015; Fattoria Ciabrelli Barbera del Sannio 2015; Castelle Aglianico Propileo 2015; Zaccagnini Clematis 2013; Cerulli Spinozzi Cortalto Montepulciano 2015; Rossovermiglio Sannio Aglianico 2014. Categoria "Rosati": Montebelli Fabula rosé 2018; Rossovermiglio Incantesimo Rosa 2017; Cerulli Spinozzi Cerasuolo "Cortalto" 2018; Sorrentino Lacryma

Christi rosato 2018. Categoria "Spumanti" Villa Matilde Matà; Piera Martellozzo Onedis Ribolla Gialla 2017; Mori Colli Zugna

Trento Morus Brut 2014; Umani Ronchi Extra Brut; Corte Normanna Falanghina del Sannio Extra Dry; Nifo Sarrapochiello Falanghina del Sannio Brut. Categoria "Dolci" Montebelli Passito Fabula 2013 e Zaccagnini Clematis 2013.





Terza edizione del Napoli Wine Challenge
Premiati solo i migliori di ciascuna categoria

In gara 50 vini per selezionare i magnifici cinque

È giunto alla sua terza edizione "Napoli Wine Challenge", concorso enologico di Vitigno Italia che premia i migliori vini delle aziende partecipanti al salone, in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). La prima fase del concorso - realizzata in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctorwine e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si è svolta dal 6 al 13 maggio con l'assaggio alla cieca dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. La valutazione preliminare dei vini inviati è stata curata dai sommelier di alcuni dei più prestigiosi ristoranti campani, che hanno selezionato le cin-

quanta etichette che accederanno alla fase successiva. La finale, trasmessa in streaming, si svolgerà al Castel dell'Ovo nella giornata di apertura di Vitigno Italia, domenica 19 Maggio, e vedrà a lavoro una prestigiosa giuria di esperti composta da giornalisti di settore, buyers nazionali e internazionali e sommelier, che decreteranno il vino vincitore per ogni categoria.

Queste le cinquanta etichette che hanno superato le selezioni

e saranno giudicate durante la finale:

BIANCHI

1) Donnachiara Fiano di Avellino 2018

2) Tenuta Scuotto Fiano di Avellino 2018

3) Umani Ronchi Verdicchio dei Catelli di Jesi Casal di Serra 2018

4) Tenuta Scuotto Fiano Oi Ni 2015

5) Villa Matilde Falerno del Massico bianco Vigna Caracci 2015

6) Cerulli Spinozzi Pecorino Cortalto 2017

7) D'Antiche Terre Fiano di Avellino Il Cavaliere 2018

8) Sertura Greco di Tufo 2017

9) Cerulli Spinozzi Torre Migliori Trebbiano 2017

10) Calafè Greco di Tufo 2017

11) Sorrentino Caprettone Benita 31 2018

12) Cantine Olivella Katà 2017

13) St Pauls Pinot Bianco Passion 2016

14) St Pauls Gewurztraminer Justina 2018

15) Masseria Campito Asprinio 2018

16) La Molara Fiano di Avellino 2017

17) Vigne di Malies Greco Aedo 2018

18) Vitis Aurunca Falerno del Massico bianco Agnese 2018

19) Rossovermiglio Sannio Greco 2016

20) Masseria Vigne Vecchie Sannio Coda di Volpe 2018

ROSSI

1) Sorrentino Piediroso Settemoggi 2018

2) Calafè Taurasi 2009

3) Tenuta Moriano Tufesco 2012

4) Meran Blauburgunder Zeno 2016

5) D'Antiche Terre Taurasi 2012

6) Cantine Olivella Vipt 2017

7) Montebelli Acantos 2014

8) Umani Ronchi Cúmaro 2014

9) Zaccagnini Montepulciano S. Clemente 2014

10) Vitis Aurunca Falerno del Massico rosso Margherita 2017

11) La Molara Taurasi Ris Santa Vara 2009

12) I Capitani Campi Taurasini Jumara 2015

13) Fattoria Ciabrelli Barbera del Sannio 2015

14) Castelle Aglianico Propileo 2015

15) Zaccagnini Clematis 2013



16) Cerulli Spinozzi Cortalto Montepulciano 2015

17) Rossovermiglio Sannio Aglianico 2014

ROSATI

1) Montebelli Fabula rosé 2018

2) Rossovermiglio Incantesimo Rosa 2017

3) Cerulli Spinozzi Cerasuolo "Cortalto" 2018

4) Sorrentino Lacryma Christi rosato 2018

SPUMANTI

1) Villa Matilde Matà

2) Piera Martellozzo Onedis Ribolla Gialla 2017

3) Mori Colli Zugna Trento Morus Brut 2014

4) Umani Ronchi Extra Brut

5) Corte Normanna Falanghina del Sannio Extra Dry

6) Nifo Sarrapochiello Falanghina del Sannio Brut

DOLCI

1) Montebelli Passito Fabula 2013

2) Zaccagnini Clematis 2013



PROTAGONISTI

A sinistra Daniele Cernilli presidente di Giuria del Napoli Wine Challenge. A destra Nicoletta Gargiulo presidente Ais Campania

