

RASSEGNA STAMPA

"VitignoItalia 2019"

QUOTIDIANI, PERIODICI, AGENZIE, WEB, TV



MG LOGOS di Stefano Carboni & C.

INDICE

Rai 1 – Tg1	pag. 1
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	pag. 4
Rai 3 – Tgr Campania	pag. 5
Il Mattino	pag. 8
Corriere del Mezzogiorno	pag. 12
La Repubblica	pag. 13
Corriere del Mezzogiorno	pag. 14
Il Tempo	pag. 15
Corriere del Mezzogiorno	pag. 16
Il Roma	pag. 17
Il Mattino	pag. 18
Il Roma	pag. 19
Il Mattino	pag. 20
Il Mattino	pag. 21
Il Mattino	pag. 22
Il Mattino	pag. 23
La Repubblica	pag. 24
Il Tempo	pag. 25
Libero	pag. 26
Il Roma	pag. 27
Il Roma	pag. 28
Corriere del Mezzogiorno	pag. 29
Il Mattino	pag. 30
Il Mattino	pag. 31
Il Mattino	pag. 32
La Repubblica	pag. 33
Il Roma	pag. 34
Grandi Vini	pag. 35

Napoli	pag. 36
Tre Bicchieri Gambero Rosso	pag. 39
Tre Bicchieri Gambero Rosso	pag. 41
Tre Bicchieri Gambero Rosso	pag. 43
Adnkronos	pag. 45
Agi	pag. 50
Ansa	pag. 52
Wine News – La Prima	pag. 56
Ansa	pag. 59
Efa News	pag. 60
Agrapress	pag. 62
Agv	pag. 63
La Repubblica Saperi	pag. 64
Food24	pag. 66
Il Tempo	pag. 68
Napoli Today	pag. 70
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	pag. 72
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	pag. 74
Luciano Pignataro Wine&Food Blog	pag. 77
Italia a Tavola	pag. 80
Italia a Tavola	pag. 83
Italia a Tavola	pag. 86
Wine News	pag. 90
Affaritaliani	pag. 91
First&Food	pag. 93
Cronache di Gusto	pag. 95
Mangiaebevi	pag. 97
Mangiaebevi	pag. 102
Il Denaro	pag. 108
I Grandi Vini	pag. 110

Excellence Magazine	pag. 112
Vie del Gusto	pag. 113
La Buona Tavola	pag. 115
DiCoppa&DiColtello	pag. 118
Federvini	pag. 120
Foodding	pag. 122
Spaccanapoli	pag. 124
Terre di Campania	pag. 126
Napolike	pag. 128
Sapori News	pag. 130
Informatutto	pag. 133
Vino Way	pag. 135
Eroi del Gusto	pag. 138
Il Paese	pag. 141
Napoli Flash24	pag. 143
Bonculture	pag. 145
Decanto	pag. 147
Horeca News	pag. 148
Rosmarino News	pag. 153
Spaghetitaliani	pag. 155
Wepress	pag. 157
Informatutto	pag. 159
Metronapoli	pag. 161
Qualcosa di Napoli	pag. 163
Campania Slow	pag. 165
Gazzetta di Napoli	pag. 168
Gnam Gnam Style	pag. 169
Grandenapoli	pag. 171
Live Napoli	pag. 172
Sapori Condivisi	pag. 174

Ansa Terra & Gusto	pag. 175
Blog Gambero Rosso	pag. 176
Anteprima24	pag. 178
EXPartibus	pag. 179
Newsly	pag. 181
Eroi del Gusto	pag. 182
Extrawine Blog	pag. 184
Infoodation	pag. 185
Campania Slow	pag. 190
Giornale di Sicilia	pag. 192
Julienews	pag. 194
L'Osservatore d'Italia	pag. 196
2A News	pag. 198
Battipaglianews	pag. 200
Positanonews	pag. 202
Quasimezzogiorno	pag. 205
Spaghetitaliani	pag. 207
Vesuvionews	pag. 209
Enoagricola	pag. 212
Avellino Today	pag. 214
Informatutto	pag. 216
Città del Vino	pag. 218
Eroi del Gusto	pag. 221
Iter Vitis	pag. 223
Mame	pag. 225
Campania Slow	pag. 228
Città del Vino	pag. 231
Eventi Dop	pag. 233
Iter Vitis	pag. 236
Medinapoli	pag. 239

Pagina Sette	pag. 241
Spaghetitaliani	pag. 244
Univrsy	pag. 247
Campania che Vai	pag. 249
Info Cilento	pag. 250
Espresso Napoletano	pag. 254
Teatro Naturale	pag. 258
Bere il Vino	pag. 260
Informacibo	pag. 262
Napoli Flash24	pag. 265
Agroalimentarenews	pag. 267

Rai 1 – Tg1 del 22 maggio 2019 ore 17.00

Servizio di Anna Scafuri.

Tema: Segnali positivi dall'export vino, confermati dalla partecipazione di buyer e appassionati a Vitignoltalia, la manifestazione che ha ospitato a Napoli il meglio della produzione nazionale. A Castel dell'Ovo 280 cantine da tutta la Penisola, con una forte presenza della Campania. Citazione dati Osservatorio del Vino. Focus anche sull'azienda di Raffaele Moccia, esempio di viticoltura eroica.

Interviste a Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia; Danielel Cernilli, giornalista enogastronomico; Raffaele Moccia, viticoltore.

Visibile al seguente link (dal minuto 00:10:59 al minuto 00:12.51):

<http://www.tg1.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-139c1fa9-b678-434f-81e7-d72bec97c1e6-tg1.html#p=0>









▶ TG1 ORE 17:00 DEL 22/05/2019



TG1 ORE 17:00 DEL 22/05/2019
Andato in onda il: 22/05/2019

 **Mi piace** Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.      ShareThis

Rai 2 – Tg2 Eat Parade del 17 maggio 2019 ore 13.30

A cura di Bruno Gambacorta.

Segnalazione tra gli appuntamenti del fine settimana di VitignoItalia.

Visibile al seguente link (al minuto 09:12):

<http://www.tg2.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-374c2c47-32f5-4546-b151-3683dbbcfcc1-tg2.html#p=0>



Rai 3 – TGR Campania del 22 maggio 2019 ore 14.00

Servizio di: Gianni Occhiello.

Tema servizio: XV edizione di Vitignoltalia a Castel dell'Ovo di Napoli.

Interviste a: Chicco De Pasquale, presidente di Vitignoltalia; Maurizio Cortese, socio Vitignoltalia.

Visibile al seguente link (dal minuto 17:08 al minuto 18:40):

<https://www.rainews.it/tgr/campania/notiziari/video/2019/05/ContentItem-cf8369aa-fe54-43a0-ac86-395ffd5af816.html>



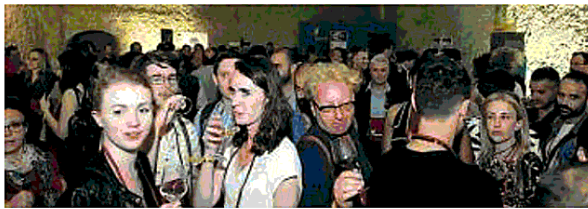




Speciale



Sabato 18 Maggio 2019
ilmattino.it



Parla il direttore della kermesse: organizzate visite in cantina. La Campania presente con 80 aziende

Maurizio Teti «Sarà l'edizione dei buyers»

Emanuela Sorrentino

Napoli capitale del vino: da domani a martedì a Castel dell'Ovo l'atteso appuntamento con **Vitigno Italia**, l'evento che porta in città buyers, cantine, etichette e tanti appassionati. Sui social e sul sito ufficiale corre da tempo lo slogan "Jamme!" e il #savethedate perché "il vino al sud è salute", è scritto nell'aggiornatissimo portale web.

Manca poco alla quindicesima edizione: il direttore generale Maurizio Teti, tra previsioni e certezze, anticipa qualche dettaglio della prestigiosa kermesse, a cui si accede con un biglietto cumulativo per i tre giorni, o con ticket giornalieri.

Cosa è **Vitigno Italia**?

«Senza dubbio è l'unica manifestazione del comparto organizzata al Sud ma di caratura nazionale. Un evento sempre più in crescita come numero di espositori e di visitatori che vi parteciperanno».

Il programma di eventi è vasto, qualche particolarità?

«Avremo veri e propri eventi negli eventi. Sono previsti educational tour per stampa specializzata e buyers che visiteranno importanti realtà in Irpinia, Sannio, nell'area vesuviana e nei Campi Flegrei. A questo poi si aggiungono altri momenti come presentazioni di libri, focus, b2b».

Quanti espositori saranno presenti?

«Siamo a 280, tra cui circa 80

produttori campani perché il nostro territorio in tema di vino ha sempre tanto da dire e dare. Stimiamo oltre 15mila presenze di visitatori nel corso della tre giorni. Non mancheranno i buyers internazionali per un totale di oltre 2mila etichette presenti».

L'Ais, l'associazione Italiana sommelier, organizzerà un premio. Di che si tratta?

«Durante **Vitigno Italia** ci sarà una parte di esame teorica con test e una prova pratica con simulazione di servizio in sala. Alla fine tra tutti i partecipanti verrà nominato il vincitore dell'edizione 2019 che riceverà il premio come miglior sommelier della Campania».

Ci sarà anche un momento



dedicato alla selezione di Emergente Sala Sud, cosa è?

«Ospiteremo la selezione del Sud della kermesse ideata dal giornalista Luigi Cremona: due giorni di gare dove i giovani under 30 di sala affronteranno una serie di esami teorici e pratici di fronte a una giuria di noti professionisti».

Tornando al mondo del vino, come è il mercato campano?

«Da anni in crescita come qualità del prodotto, con bottiglie sempre in aumento e tanta attenzione verso le tipicità di ogni territorio. Una manifestazione del genere non può che essere una vetrina importante per questo sviluppo, un evento a cui sono attesi accanto ad addetti ai

lavori anche i "wine lovers"».

Cosa vi aspettate da questa edizione?

«Una conferma di quanto fatto in questi anni, il vino si conferma sempre più volano per lo sviluppo dell'intero territorio. E non parlo solo di sviluppo economico-commerciale. Intendo anche valorizzazione turistico-ricettiva, perché l'indotto del vino abbraccia senza dubbio anche il segmento turistico».

La città come risponde?

«L'evento è radicato, abbiamo operatori accreditati da tutta Italia e anche ai napoletani piace esserci, sono cultori del buon bere e del bere consapevole. I turisti? Non mancano e ci fa davvero piacere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le istituzioni



Regione e Camere

► La Regione Campania a **VitignoItalia** ha dato fiducia sin dalla prima edizione. E che anche per il 2019, grazie alla fattiva operatività dell'Assessorato all'Agricoltura, presenta un parterre di etichette e di terroir che faranno dell'Enoteca Regionale uno dei punti più attrattivi dell'iniziativa. Con il considerevole plus di poter scegliere tra oltre 100 aziende, un dream team di quanto di meglio possa offrire il variegato comparto vitivinicolo campano.

Un'altra istituzione che già da qualche anno si presenta in forze alla tre giorni di **VitignoItalia** è la Camera di Commercio di Avellino. In particolare saranno 22 le aziende a rappresentare il territorio irpino.

Così come saranno 22 le aziende che andranno a formare la squadra presentata dalla Camera di Commercio di Benevento. Per il Sannio si tratta, parlando di "collettiva", di un esordio negli spazi di Castel dell'Ovo e anche in questo caso la regia della Camera di Commercio consente di fornire una visione di insieme in quanto il 2019 ha visto e continua a vedere il Sannio protagonista nell'ambito del prestigioso riconoscimento come "Città Europea del Vino".



46

Speciale

M

Sabato 18 Maggio 2019
ilmattino.it



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 Doc-Torwine 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

- 4) Tenuta Scuotto Fiano di Avellino 2018
- 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) Serra 2018

- 15) Masseria Campito Asprino 2018
- 16) La Molaria 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

PROTAGONISTI

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



- si 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 Molaria 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

I concorsi



Sala e servizio

► E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di **VitignoItalia** si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di "Miglior Sommelier della Campania 2019". Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di "calici" per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione "Le sei anime del Sangiovese in Toscana", guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguerco assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. **VitignoItalia** infatti ospiterà "Emergente Sala", la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore.



Speciale

Protagoniste European Sommelier, Ais e Fisar
Dalla Falanghina alla storia del Falerno
Dall'aglianico ai vini estremi della regione

Tre giorni di grandi degustazioni

Ed ecco il programma delle degustazioni dei tre giorni

L'iscrizione è gratuita e vincolata alla prenotazione da effettuarsi presso l'Associazione Sommelier di riferimento.

DOMENICA 19 MAGGIO
EUROPEAN SOMMELIER
ore 15.30
L'Umbria del cambiamento - Feudi Spada

In degustazione guidata da Francesco Continisio, Presidente di Scuola Europea Sommelier Italia, i vini: No Vintage rose' (Sangiovese) La Marchesa (Riesling e Grechetto); Peppone (Grenache e Syrah); Madonna (Chardonnay); Orazio (Alicante)

Ore 17.30
SANNIO FALANGHINA "La città europea del vino" a cura di Luciano Pignataro e Daniele Cernilli

1. Rossovermiglio - doc falanghina del Sannio spumante brut frenesia; 2. Cautiero - doc

falanghina del sannio fois 2018; 3. Masseria Vigne Vecchie - doc Falanghina del Sannio secutor bio 2018; Nifo - doc Falanghina del sannio taburno 2018; 5. la Fortezza - doc falanghina del sannio 2018; cantine iannella antonio - doc falanghina del sannio taburno 2018
ore 19.00
IL VINO SI FA FILOSOFIA

Il Festival della Filosofia in Magna Grecia incontra Vitigno Itali. Un percorso multisensoriale a cura di Scuola Europea Sommelier Italia. Racconto di Massimo Donà, Ordinario di Filosofia Teoretica - Introduce Annalisa Di Nuzzo, antropologa

Conduce la degustazione Francesco Continisio con i vini dell'Azienda Agricola Vitis Au-



DOMENICA ALLE 17,30
DANIELE CERNILLI
CONDUCE
LA DEGUSTAZIONE
DELLA FALANGHINA
DEL SANNIO DOPO



L'OSPITE

A Napoli il mondo di Olivier Leflaive

Lunedì alle 15 una degustazione di eccezione **LA BORGOGNA VA AL MARE, IL MONDO DI OLIVIER LEFLAIVE**

Con L'enologo Frank Grux, Leonardo Vallone e Adele Elisabetta Granieri

Coordina Luciano Pignataro
In degustazione **Champagne Valentin Leflaive:**

- Blanc de Blancs
- Les Setilles 2016
- Chablis Mont de Tonnere 2016

- Puligny Montrachet 2016
- Corton Charlemagne 2014

Per la prima volta i grandi bianchi della maison borgognona presentati tutti insieme a Napoli.

E' anche la prima degustazione di un vino estero a **Vitigno Italia**
L'iscrizione, gratuita, è presso l'Ais Campania

runca - Falerno del Massico.
LUNEDÌ 20 MAGGIO
ore 15

Verticale Brunello di Montalcino Poggio San Polo. Annate 2014-2013-2010-2008 Con l'enologo Riccardo Fratton, Leonardo Vallone e Luciano Pignataro
ore 16.30

La Borgogna va a mare (vedi box)
ore 18,00

Pescato nostrano buono sano Mediterraneo. La varietà dei prodotti ittici nella Dieta Mediterranea
ore 19,00

I Vini Gold della Guida Catalogo dei Vini - Regione Campania AIS Campania
ore 20,00

M Sabato 18 Maggio 2019
ilmattino.it

47

Pescato nostrano buono sano Mediterraneo

Ti stuzzichiamo
MARTEDÌ 21 MAGGIO
ore 15.00

La grande storia del vino in Campania con sei rossi straordinari. (Vedi pagina accanto)
ore 16.30

"L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di uno sviluppo economico e turistico sostenibile"

Tavola rotonda con degustazione:

Luisa Varriale (Università Parthenope)

Ciriaco Cefalo (I Capitani)

Filippo Colandrea (Cantina del Taburno)

Erminia D'Angelo (Casa Vinicola D'Angelo)

Giuseppe di Fiore (Cantina Barone)

Antimo Esposito (Porto di Mola)

In occasione della tavola rotonda Fisar Napoli presenta il convegno, previsto per il 29 e 30 novembre prossimi, "Forum A" convegno sull'Aglianico.

Per info e prenotazioni: coordinatore-italiasudeisole@fisar.com

3393442925-3397760229

ore 18.30

"Estremi campani, 5 assaggi di biodiversità vitivinicola della nostra regione."

Cantine Crateca (Lacco Ameno, Napoli)

Masseria Campito (Grigignano di Aversa, Caserta)

Nifo Sarrapocchiello (Ponte, Benevento)

Tenuta Scuotto (Lapio, Avellino)

Viticoltori De Conciliis (Pignano Cilento, Salerno)

Per info e prenotazioni: coordinatore-italiasudeisole@fisar.com
3393442925-3397760229



48

Speciale

M | Sabato 18 Maggio 2019
ilmattino.it

Martedì alle 15 degustazione epocale che ripercorre la storia enologica regionale degli ultimi 25 anni

Insieme i 7 super campaniani

Luciano Pignataro

15 anni di **Vitigno Italia** saranno celebrati martedì 21 alle 15 con una super degustazione nella quale si ripercorre mezzo secolo di storia del vino in Campania. In batteria quelli che per un momento si sono chiamati Super Campani emulando i Supertuscans: Camarato 2011 Villa Matilde; Monteverrano 2015 Monteverrano; Piancastelli 2014, Terre del Principe; Sabbie di Sopra il Bosco 2015, Nanni Copé; Terra di Lavoro 2016 Galardi; Zero 2015 Tempa di Zoe; Patrimo 2015 - Feudi di San Gregorio.

Certo, prima di loro c'era il tritico Mastroberardino, D'Ambra e Moio. Ma sono stati questi sette vini ad imprimere una straordinaria accelerata in una regione in cui all'inizio degli anni '90, poteva anche capitare di sentirsi fare una domanda: ma voi fate rosso?

Ruppe il ghiaccio il Monteverrano che con il massimo punteggio di Robert Parker sfondò ogni barriera e ogni pregiudizio imponendosi con l'annata 1993 al Sud da un territorio, siamo sulle colline vicino Salerno, che non aveva alcuna tradizione vitivinicola.

Storia analoga, di un paio d'anni rispetto alla prima, per il Terra di Lavoro da Galardi, stavolta da uve autoctone aglianico e piodorosso che è diventato un vero classico. Un successo mondiale che ancora oggi dura.

A seguire Zero di Winny D'Orta e Bruno De Conciliis, i jazzisti del vino che nel Cilento si sono scatenati producendo vini eleganti e muscolosi al tempo stesso. Questa storica etichetta, da uva aglianico con un po' di primitivo, adesso viene prodotta dalla società Tempa di Zoe che vede la partecipazione anche di Antonio Capaldo e Francesco Domini. Fu lo squillo di tromba nel Cilento negli anni '90.

Fine anni '90, torniamo a Caserta, il Camarato, aglianico in purezza, cambia manico con Riccardo Cotarella che dal 1998 prende le redini di Villa Matilde dei fratelli Maria Ida e Salvatore Avallone. Il vitigno si impone come Falerno e resta sicuramente una delle migliori espressioni dell'Aglianico in questo territorio.

Altra strada altro giro per il Patrimo, quando la Feudi di San Gregorio, sempre fine anni '90, gioca la carta del Merlot a centomila lire coltivato proprio a ridosso dell'azienda. Un rosso che conquista tutti e che viene proclamato Rosso dell'anno dalla Guida Gambero Rosso quando ancora le guide cartacee erano in grado di condizionare il mercato e svuotare le cantine. Nonostante le polemiche,



ZERO
Il vino di Bruno De Conciliis ora prodotto da Tempa di Zoe



PATRIMO
Un grande merlot prodotto dalla Feudi di San Gregorio



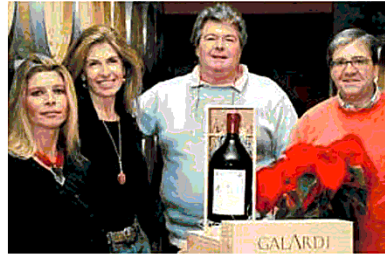
CAMARATO
L'Aglianico che diventa Falerno a Villa Matilde



PIANCASTELLI
Casavecchia e Pallagrello di Terre del Principe



SABBIE DI SOPRA IL BOSCO
Il rosso pensato da Giovanni Ascione di Nanni Copé



SUPER COTARELLA
A sinistra Silvia Imparato, la Signora del Monteverrano. In alto i fondatori di Galardi, la storica azienda di Sessa Aurunca famosa per il Terra di Lavoro. Entrambi i rossi sono firmati dall'enologo Riccardo Cotarella

che, cioè l'uso di un vitigno internazionale in terra di Aglianico, l'azienda ha conservato la produzione di questa etichetta che ha un grande seguito.

E adesso entriamo nel nuovo millennio con gli altri due vini della degustazione. Perché se negli anni '90 era facile creare vini evento non lo stesso si può dire in seguito. Ecco dunque il grande merito del Piancastelli che mette insieme Casavecchia e Pallagrello Nero in supermaturatione e, più recente, Sabbie

di Sopra il Bosco di Giovanni Ascione. Vigne vicine, quasi lo stesso viaggio: pallagrello, casavecchia e un po' di aglianico.

Martedì il degustaremo insieme a Teresa Mincione per la prima volta tutti insieme. Abbiamo chiesto le ultime annate proprio per capire in che direzione stiamo andando questi mostri sacri che hanno fatto la storia del vino in Campania imponendosi sul mercato nazionale e internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Focus

Vitigno Italia

Folla delle grandi occasioni, una costante di VitignoItalia

di Rosaria Castaldo

L'Italia si conferma, per il quarto anno consecutivo, il primo produttore mondiale di vino, primato che rappresenta il 17% della produzione mondiale. Un settore che, secondo il recente *Industry Book* di Unicredit, conta circa 2.000 imprese industriali e fattura oltre 11 miliardi di euro: l'8% del giro d'affari nazionale del settore Food & Beverage. Se a questi dati aggiungiamo quelli del comparto turistico che vede la Campania prima regione del Mezzogiorno per flussi turistici raggiunti nel triennio 2016-2018, con un tasso medio annuo di arrivi pari al 5,17%, (l'intero paese si è attestato sul 3,1% secondo il Rapporto sul Turismo Italiano dall'Istituto di Ricerca su Innovazione e Servizi per lo Sviluppo del Consiglio Nazionale delle Ricerche), avremo l'esatta percezione del mercato di riferimento di **VitignoItalia** - il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma all'interno di Castel dell'Ovo a Napoli, da oggi, domenica 19, fino a martedì 21 maggio.

Con la 15esima edizione la kermesse si conferma, di fatto, una delle manifestazioni vitivinicole più solide ed importanti della Penisola. Ma, per quanto **VitignoItalia** sia l'unica kermesse del Sud di respiro nazionale, la sua connotazione va oltre ogni classificazione grazie alla prerogativa di coniugare il buon vino con tutte le espressioni più vere del nostro *terroir*, raccontando, ad appassionati e professionisti, la nobile bevanda attraverso la storia e la cultura della nostra Campania Felix.

Quest'anno la partecipazione delle aziende vinicole provenienti da tutta la nazione sarà ulteriormente allargata arrivando a 280 per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione. Foltissima la compagine

IL VINO PER AMICO

Al via da oggi a Castel dell'Ovo il Salone dedicato all'enologia. Presenti 280 aziende da tutt'Italia per un totale di oltre 2.500 etichette

campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più accreditata dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove realtà a quelle già affermate.

Significativa la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che vedrà la partecipazione di 44 cantine provenienti da due dei *terroir* più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

Altro importante e origi-

La partecipazione Foltissima
la compagine campana: 80 produttori di cui 44 dall'Irpinia e dal Sannio

nale contenuto verrà dall'Ordine degli Architetti di Napoli, che ha accordato il proprio patrocinio, sottolineando così la sinergia tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che queste ultime si sono avvicinate al mondo del design: dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie star, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera presentando, nei propri spazi, alcuni casi studio di cantine d'autore. Inoltre, grazie all'innovativa App per

smartphone e tablet gli appassionati, con un semplice clicknbuy®, potranno ricevere direttamente a casa, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Tanti i partner che affiancheranno **VitignoItalia** che avrà il patrocinio del Comune di Napoli, Unioncamere Campania, Ismea, Ordine degli Architetti di Napoli e potrà contare sulla collaborazione di Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, FiatRent, Solania.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il direttore generale Teti: «L'obiettivo? Diventare fiera internazionale»

È per oggi a Castel dell'Ovo, a Napoli, il primo appuntamento di **VitignoItalia**. Nata nel 2005 come fiera specializzata nei vitigni autoctoni, **VitignoItalia** è oggi un punto di riferimento per operatori, buyers e semplici appassionati. Il *concept* con gli anni si è evoluto attraverso lo sviluppo di un contenitore originale che coniuga il vino con la storia e l'arte, adattandosi alle esigenze di un mercato in continua crescita. Con l'interesse per i vini nazionali ma soprattutto campani, la manifestazione ogni anno ispessisce il programma. Tanti i work shop, i press tour e le degustazioni per operatori e wine-lovers, ma l'obiettivo principale resta il business per le 280 imprese vitivinicole nazionali con una folta rappresentativa campana, sempre più di *appeal* per i buyers internazionali che quest'anno rappresentano 22 Paesi.



Maurizio Teti, direttore generale di **VitignoItalia**, giunto alla 15esima edizione

Maurizio Teti, direttore generale di **VitignoItalia**, è da sempre il riferimento di una manifestazione nata sotto la spinta della passione e trasformata in una solida realtà nazionale, l'interlocutore giusto a cui chiedere come si è evoluta la

manifestazione. «In questi 15 anni lo scenario nazionale ha subito una crescita esponenziale che noi abbiamo affrontato anche grazie al supporto delle istituzioni che ci affiancano come la Regione Campania, le Camere di Commercio di Benevento e Avellino, l'Ice e l'Ismea ed a una compagine che crede fortemente nel progetto. - spiega Teti -. Oggi i vini campani sono riconosciuti sul mercato internazionale per l'elevata qualità e la forte identità territoriale, caratteristiche che rappresentano il *fil rouge* di **VitignoItalia** che da sempre colloca il vino nel contesto culturale naturale di forte richiamo turistico».

Quindi la scelta di Castel dell'Ovo, scenario straordinario ma meno comodo dal punto di vista organizzativo, ha una valenza precisa?

«Oggi più che mai: il nostro obiettivo era far conoscere il vino attraverso la storia di un territorio ricco come il nostro. Non a caso il mese scelto è quello del Maggio dei monumenti, un periodo di *incoming* turistico sempre più importante. Il nostro salone racconta a turisti e buyers il vino attraverso la nostra storia che va di pari passo con l'espressività del *terroir*».

Il prossimo obiettivo?

«Portare **VitignoItalia** fuori dai confini italiani affinché diventi a tutti gli effetti una fiera internazionale».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sostenibilità vitivinicola, un premio per l'ambiente

In programma anche la gara per il migliore sommelier

Sono diverse le iniziative da non perdere durante le tre giornate di **VitignoItalia** che si aprirà per la prima volta con la finale del *Napoli Wine Challenge*, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine. Sempre domani, alle ore 14.30, si svolge la competizione per l'assegnazione del titolo di Miglior Sommelier della Campania 2019. Una gara che prevede, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si contenderanno l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Som-

melier Campania.

L'importanza del servizio sarà un altro dei temi di forza di questa edizione. **VitignoItalia** infatti ospiterà "Emergent Sala", la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato dai gourmet Lorenza Vitale e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola nell'arco di un anno in più tappe-eventi nazionali. Attraverso i diversi appuntamenti vengono selezionati i candidati regionali ammessi alla finalissima di Roma.

Sempre più importanti gli aspetti etici legati al vino: da quest'anno **VitignoItalia** guarda alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in



Degustazioni
Il momento più atteso dai visitatori: la prova del gusto per i vini presenti al Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Press4Wine: il premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della fiera con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare".

Oggi alle ore 19 il vino incontra l'aspetto umanistico grazie ad un'importante connubio con il Festival della Filosofia in Magna Grecia. L'evento, condotto da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teorica prevede un percorso multisensoriale a cura della Scuola Europea Sommelier Italia.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste tematiche. Due, in particolare, le iniziative che debuttano quest'anno nell'ambito del neo progetto

Napoli *Società*



▲ La fiera Il salone enologico di Napoli è giunto alla 15esima edizione e si svolge nella suggestiva sede di Castel dell'Ovo

Vitigno Italia

Campania da bere festa e grandi vini a Castel dell'Ovo

di Antonio Corbo

Quindicimila, forse di più? "Vitigno Italia" insegue da oggi a martedì l'ultimo primato. Spera di superare il già sorprendente numero di visitatori del 2018. Comincia alle 15 la grande festa del vino a Napoli. Nel segno del 15 anche le edizioni di questa fiera arrivata ormai all'età dei dubbi. Che cos'è, quanto vale, cresce poco o molto, può migliorare?

Cade il primo interrogativo. Vince lo scenario. Il più antico castello della città, secondo solo al Vesuvio nella cartolina di Napoli. Si rivela sede migliore per "Vitigno Italia". Il direttore generale, Maurizio Teti, cerca nuovi spazi ma all'interno della fortezza. «Non si tocca. È un simbolo di Napoli e del Vitigno». Occorrono più sale per i visitatori. Tutto molto suggestivo ma gli stand sono angusti: un banchetto, le casse di vino e di bicchieri, non c'è un centimetro in più. La folla è il vero successo. "Vitigno" dà la libertà del bere: basta chiedere. C'è vino di 2.500 etichette, 280 cantine, 80 campane. Sete o competenza: perché arrivano in tanti a Santa Lucia? Migliora la cultura del vino, sempre più intenditori, sempre meno scene sgradevoli di smodat beoni.

Al Vinality di mezzo aprile si contarono 230 aziende campane. Per-



Da oggi a martedì degustazioni aperte al pubblico con 2.500 etichette di 280 cantine, ma solo 80 sono le aziende della regione

ché solo 80 a Napoli, quasi un terzo che a Verona? "Vitigno" vuol essere la grande vetrina della produzione meridionale: esplodono Sicilia, Puglia, Basilicata e la Calabria Jonica, ma più fedeli alla fiera di Napoli sono le cantine del Nord-Est, magari per conquistare con i bianchi gli chef stellati di Isole e Costiera. Puntuale è "Feudi di San Gregorio", la prima azienda campana per fatturato, seconda nel Sud con 4 milioni di bottiglie. Presenta "Cutizzi", storico Greco di Tufo della cantina di Sorbo Serpico, nella sua nuova veste, oltre agli spumanti "Doubl". Antonio Capaldo, il presidente, racconterà l'origine di un vino coraggioso lanciato da Vincenzo Ercolino. "Patrimo", merlot in purezza, cento euro. Un evento.

Mancano purtroppo i primi grandi vini, dopo i pionieri Mastroberardino, Caggiano e D'Ambra. Assenti "Terra di lavoro" e "Monteveratano", i gioielli firmati dal celebre enologo Riccardo Cotarella. Spiega Arturo Celantano: «Presenti alle prime edizioni con "Terra di lavoro". Oggi la fiera è ideale per i nuovi prodotti. Credo che sia necessario un tavolo per studiare sinergie, magari con Unioncamere. Che siano almeno coinvolti meglio i consorzi». Il siste-

gno economico è stato più rilevante per Vinality. Le 230 aziende campane sostenute con una spesa di circa 2 milioni da Regione e Unioncamere. Il suo presidente, Andrea Prete, mostra le sue ragioni. «Sosteniamo tutte le aziende che vanno alle fiere. Il vino è trattato meglio in rapporto al suo export. Perché fa tanta qualità, ma numeri più contenuti». La Campania esporta per 2,5 miliardi, la metà in agroalimentare. Su oltre un miliardo di pomodori, formaggi e pasta, il vino registra solo 48 milioni. Poco, se si pensa ai 2,2 miliardi del vino veneto, al miliardo di Toscana e Piemonte, ai 150 milioni della Puglia, ai 100 della Sicilia.

Viene Silvia Imparato per raccontare il suo mitico Monteveratano, gemello di Terra di lavoro per epoca e successo. «Hanno insistito per avermi, e ci sarò. Ma non ho il banco dei nostri vini». Produce anche Kore, in bianco e rosso. Assente anche l'altra signora del vino, Manuela Piancastelli. Lei e Peppe Mancini sono stati i profeti del Casavecchia e del Pallagrello trent'anni fa. Erano a Londra, Düsseldorf e Verona. Partono domani per New York con il Consorzio Fivi. Vola via anche "Villa Raiano". La famiglia Basso produce 300 mila bottiglie di vino ad alta qualità e 50 milioni di olio. Sabino, il presidente, con Fabrizio va in Sudafrica, Federico in Cina, Brunella in Svizzera. «Dispiace, ma dobbiamo seguire clienti e mercati un po' ovunque. Vitigno Italia è comunque una fiera importante». Chiaro, si rincorrono le date. Troppo ravvicinate. "Tenuta Fontana" dopo Verona, Monaco e Zurigo si prepara per "Radici del Sud" con "Civico", la serie di innovativi Asprinio e Aglianico e dell'inedito Sciascinoso. È già a Torino per "Pane al pane, vino al vino" di Luca Maroni un re della distribuzione, Giulio Iannini guida sette aziende italiane. L'irpina "Terre d'Aione" è la sola delle sette a Vitigno. Osserva: «Preferivo come sede la Mostra d'Oltremare, c'era più spazio per esporre, muoversi degustare».

C'è Paolo Cotroneo, ed è felice di esserci con "La Rivolta" ormai una realtà. Il suo enologo Vincenzo Mercurio ha anche altre novità. La "Sant'Agostino" con Trebbiano e Malvasia in anfora, le emergenti "Cantine Barone" e la vesuviana "Bosco de' Medici". Mancano in tanti, ma non i motivi di interesse.

Gli orari

**Aperto dalle 15 alle 22
abbonamenti a 45 euro
ticket singoli a 25**

"Vitigno Italia", fiera del vino, si svolge da oggi al martedì a Napoli nella sede di Castel dell'Ovo, sul Lungomare di via Partenope. Oggi e domani apertura alle ore 15, martedì alle 19. Chiusura alle 22.

I visitatori possono degustare liberamente i vini presentati dalle 280 cantine presenti. L'ingresso a Castel dell'Ovo prevede un abbonamento per i tre giorni di euro 45. Per un solo giorno, euro 25.

I calici si prendono ai banchi dell'organizzazione.

Per chi arriva in treno alla stazione centrale si consiglia la metropolitana linea 1. La fermata più vicina è "Municipio". Si prosegue a piedi per via Acton, tenendo sempre il mare sulla sinistra: si passa davanti al Molo di S. Gennaro fino a Castel dell'Ovo.

L'anteprima

**Ad Atripalda
i grandi irpini
con Moio e Pepe**

"Vitigno Italia" ha avuto un'anteprima nelle sale dell'Antica Dogana di Atripalda. Per iniziativa del Consorzio di tutela dei vini irpini, sono stati presentati alla stampa specializzati i nuovi prodotti docg: i Taurasi 2015 vendemmia 2015, Greco di Avellino e Fiano 2018, la Doc Falanghina 2015. Presenti produttori e tecnici.

Con il patrocinio del Comune di Taurasi e "Ciak Irpinia" per la prima edizione si è conclusa ieri sera con una relazione del professor Luigi Moio e di altri enologi. Presente alla manifestazione, l'enologa italo-belga Milena Pepe della cantina "Cavalier Pepe" di Luogosano (Avellino) ha annunciato la sua partecipazione oggi a "Vitigno Italia" con uno stand a Castel dell'Ovo e l'evento "Cantine Aperte" nella sua azienda il 25 e 26 maggio.

Gli eventi

**Incontri a San Giorgio
e domani premiazioni
al Pastabar Di Martino**

Si è concluso a San Giorgio a Cremano il ciclo di incontri "Il Gusto delle prospettive", promosso dall'Aspic di Napoli, Associazione per lo sviluppo psicologico dell'individuo e della comunità. La sessione è stata dedicata ad "Alimentiamoci con il cuore", presenti psicoterapeuti e nutrizionisti. Il Tallio di San Giorgio a Cremano, che ha ospitato gli incontri, annunciato per settembre un nuovo ciclo ("Cibo ed Emozione") per diffondere la cultura del benessere.

È in programma domani la degustazione di pasta di Gragnano su invito al Pastabar di Piazza Municipio, show room del pastificio Di Martino, sponsor collegato all'organizzazione di "Vitigno Italia". Domani sarà assegnato il premio "Emergente Sala" da una giuria di esperti guidata da Luigi Cremona e Lorenza Vitali.

Vitignoltalia brindisi per i primi 15 anni

Dal 19 al 21 maggio si rinnova l'appuntamento con il Salone dei vini a Castel dell'Ovo
Il direttore Teti: «Con noi 280 cantine, oltre 2500 etichette e 35 buyer qualificati da 20 Paesi»

di **Rosaria Castaldo**

Il tour

● A Vitignoltalia l'attività di *incoming* guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Invitati cinque giornalisti esteri.

In alto i calici per brindare ai primi 15 anni di *Vitignoltalia*. Dal 19 al 21 maggio il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine nazionali che affolleranno Castel dell'Ovo di Napoli con oltre 2.500 etichette in degustazione.

In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. Il filo conduttore, come da tradizione, è la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai



La festa
Anche quest'anno sono previste migliaia di persone a Castel dell'Ovo per i tasting destinati al pubblico e tutte le altre attività in programma

tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

«L'edizione 2019 - spiega Maurizio Teti, direttore di *Vitignoltalia* - rappresenta un traguardo storico e soprat-

tutto 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 ap-

passionati e semplici curiosi. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli af-

fari. Proprio l'impronta internazionale *business oriented* quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia e di cinque giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice».

In programma numerosi incontri B2B e *walkaroundtasting* all'interno di Castel dell'Ovo per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata verso i mercati chiave per l'export del vino italiano.

Ma l'attività di *incoming* guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Domenica 19 maggio, si parte alla grande con la finalissima della terza edizione del *Napoli Wine Challenge*, partita nei mesi scorsi che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Napoli per tre giorni città dei 2500 vini

Paolo Zappitelli
p.zappitelli@iltempo.it

■ C'è la magia di Castel dell'Ovo, tuffato nell'azzurro del mare del golfo di Napoli, e ci sono i migliori produttori di vino che arrivano da tutta Italia. Sono gli ingredienti della quindicesima edizione di VitignoItalia, la manifestazione che si svolge nel capoluogo campano dal 19 al 21 maggio ospitata proprio nell'edificio la cui storia si perde addirittura nella leggenda che narra che il poeta Virgilio nascose nelle segrete dell'edificio un uovo che mantenesse in piedi l'intera fortezza. La sua rottura avrebbe provocato non solo il crollo del castello, ma anche una serie di rovinose catastrofi alla città di Napoli.

In questa antica fortezza per tre giorni sarà possibile «perdersi» letteralmente tra i banchi d'assaggio di 280 produttori, piccoli e grandi, che porteranno complessivamente circa

2500 etichette, ospitati nelle sale e nelle terrazze del castello. Prima per numero, ovviamente, la Campania, caratterizzata quest'anno da una folta delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e d'Italia. Accanto ai tasting per il pubblico, un ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari,

VitignoItalia La manifestazione è alla XV edizione
A Castel Dell'Ovo le etichette di 280 produttori

guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore. «L'edizione 2019 - spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - rappresenta un tra-



guardo storico e soprattutto un momento decisivo per sanare 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business orientata e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE».

Ma nella tre giorni a Castel dell'Ovo ci sarà anche spazio, nella giornata d'inaugurazione, alla finalissima della terza edizione del «Napoli Wine Challenge», nella quale verranno premiati i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si conclude oggi con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti.

Orari: dalle 15 alle 22
Info: www.vitignoitalia.it - Tel. 0814104533 - segreteria@vitignoitalia.eu



«Vitigno Italia» in dirittura d'arrivo

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della quindicesima edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno la storica location del Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. Naturalmente in testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019.



martedì 21 maggio 2019

ROMA 37

Roma - Il Giornale di Napoli
www.ilroma.net

NOTTE&GIORNO

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 arrivo 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.



«VitignoItalia»: raddoppio per i brand del territorio



Antonio Mastella

Un «educational tour» tra colline e campi del Sannio in visita ad alcune aziende – di Solopaca e Guardia Sanframondi, in particolare, – perché buyers, soprattutto stranieri, prendano atto del livello qualitativo a cui è giunta la produzione vitivinicola del territorio. Costituisce il clou, tra le altre iniziative, del calendario di appuntamenti predisposto dalla Camera di commercio per promuovere i vini sanniti alla XV edizione di «VitignoItalia», in programma a Napoli dal 19 al 21 maggio. «Cogliendo l'opportunità offertaci da questa kermesse diventata tra le più importanti del settore – spiega Aurelio Grasso, vicepresidente dell'ente camerale - abbiamo voluto affiancare, alle altre iniziative promozionali, questa escursione sul campo. A motivarci, la convinzione che contribuirà a qualificare e consolidare sempre di più le ragioni, che hanno permesso al nostro Sannio di ottenere il riconoscimento di "Capitale del vino". Alla visita prenderanno parte buyers italiani ma anche, se non soprattutto, stranieri. Mai come per questa edizione sarà così significativa la presenza di operatori provenienti da ogni angolo del mondo. Ci saranno imprenditori di Hong Kong e

della Corea del Sud insieme con colleghi di quasi tutti gli stati europei e statunitensi per un totale di 20 Paesi. È stata anche fissata una seduta di degustazione condotta da Luciano Pignataro con la parte operativa curata da «Valisannio», l'azienda speciale camerale presieduta da Michele Pastore. E la testimonianza della produzione sannita, per questa edizione, si annuncia più che consistente. Rispetto alle 11 aziende della scorsa tornata, infatti, saranno ben 22 i produttori che metteranno in mostra falanghina ed aglianico a Castel dell'Ovo, dove si svolgerà l'evento. Eccoli: Torre a Oriente, Cantine Antonio Iannella, Santiquaranta, Rossovermiglio, Azienda agricola Rotola, Cautiero, Azienda agricola Giacomo Simone, Cantina Fontana delle selve, Cantina Terrantiqua, Antica Masseria venditti, Castella, Denica azienda agricola, Fattoria Ciabrelli, Vigne di Malies di Flaviano Foschini, Masseria Frattasi, La Fortezza, Azienda agricola, Nifo Lorenzo Sarrapochiello, Colle di Siduri, Masseria Vigne vecchie, Quadrigato, San Cumano, Corte normanna. Per sostenere un simile impegno la Camera ha stanziato 35 mila euro, circa un terzo in più di quanto stanziato per lo scorso anno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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

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

Grinto 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": Donnachiaro 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 Spi-

nozzi Pecorino Cortalto 2017; D'Antiche Terre Fiano di Avellino 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 Molara 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 Molara 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.



Sannio Falanghina, ecco la road map

► Svelato il cartellone con 40 iniziative per la capitale europea Coinvolti i 23 comuni aderenti, si parte giovedì da Sant'Agata de' Goti ► Mostre, visite guidate, eventi e trasferte in ottica promozione Presentazioni anche in Senato, «BioWine» approda in Regione

LA RASSEGNA

Gianluca Brignola

Da aprile a giugno un cartellone di 40 iniziative, svelato ieri dal comitato promotore della «Sannio Falanghina». Un collettore di eventi, alcuni creati appositamente per la capitale europea del vino, altri già presenti in pianta stabile nei vari palinsesti, che coinvolgerà i 23 comuni beneventani che hanno aderito all'associazione nazionale delle città del vino. Si partirà da Sant'Agata de' Goti, dove il 25 e 26 aprile farà tappa il treno storico della Falanghina, «Sannio Express», con mostre e visite guidate che culmineranno domenica 27 con un momento significativo, dedicato alla prima bottiglia di Falanghina di Leonardo Mustilli presso la sala consiliare di Palazzo San Francesco. Festa del primo maggio, invece, all'insegna dei più giovani con il «Camaiola music fest», l'ormai tradizionale «rendez vous» del Parco Rascolagatti a Castelvenere, che nelle precedenti edizioni ha registrato migliaia di presenze. Sul fronte istituzionale da segnalare la presentazione della «Città del vino» in Senato, il prossimo 8 maggio, alla presenza dei sindaci capofila del progetto e della senatrice Sandra Lonardo, promotrice dell'iniziativa presso Palazzo Madama; l'arrivo a Solopaca il 6 giugno di Andrea Lee, ambasciatore plenipotenziario di Taiwan in Italia e l'approdo del «BioWine» in Regione il 12 giugno. Per la promozione si punterà sul-

la rassegna «Vitagno Italia», dal 19 al 21 maggio a Napoli, e sulle trasferte di Matera, Bologna, Ravello e Malta, con un festival dedicato ai vini di Castelvenere. Diversi anche gli appuntamenti nel capoluogo, come la giornata nazionale del vino e dell'olio curata dall'associazione italiana sommelier, l'11 maggio alla Rocca dei Rettori, un incontro con i buyer internazionali promosso dalla camera di commercio di Benevento il 19 maggio, oltre ai due seminari con gli ordini professionali sul tema dello statuto intercomunale del territorio e del paesaggio rurale e sulle certificazioni di qualità per la valle del vino, al teatro San Vittorino, rispettivamente per il 7, 11 e 12 giugno. Il 28 maggio a Castelvenere spazio al connubio tra «Pizza e Falanghina», con la presentazione del libro di Luciano Pignataro, e degustazioni guidate in piazza S. Barbato nell'ambito de «La Vendemmia dei Libri». E ancora un torneo in armatura a Sant'Agata il 19 maggio, le «Women Of Wine» a Guardia il 24 maggio, le cantine aperte il 26 maggio, un nuovo passaggio del «Sannio Express» il 16 giugno presso lo scalo ferroviario di Ponte, le Ferrari a Benevento il 18 giugno, il tour in Vespa nelle valli telesina, caudina e vitulanese il 23 giugno, con le degustazioni di «Falanghina 3E60» a Torrecuso, i kilt e le cornamuse del «Sannio Tattoo» a Guardia il 22 giugno, la stracittadina non competitiva sulla distanza di 5 km «Telesia Fun» il 2 giugno e la gara podistica internazionale del «Trofeo città di Telesia» sui 10 km, il 16 giugno a Telesse.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE INIZIATIVE La capitale europea del vino ha sfilato in passerella anche al Vintaly

«Percorso ad hoc per donne del vino»

GUARDIA SANFRAMONDI

Sabrina Goglia

«Non poteva mancare un'impronta "rosa" nel contesto di "Città europea del vino". Così Giulia Falato, consigliera di maggioranza di Guardia Sanframondi, annuncia l'iniziativa «Sannio Falanghina Donna», di cui è promotrice. «L'idea è costruire un percorso, dato che sul territorio ci sono tante aziende del settore vinicolo, a Guardia e nei comuni coinvolti». Un primo evento si terrà il 24 maggio, alle 16, presso il castello di Guardia, con la presenza del presi-

dente nazionale di Donne del Vino, Donatella Cinelli Colombini, del presidente regionale, Valentina Carputo, e di Valeria Lingua dell'UniFi, che si è occupata di distretti biovinicoli sul territorio nazionale. «Saremo promotrici di un percorso legato alla produzione, design, arte, imprenditorialità, architettura, comunicazione, che esalti le donne, valore aggiunto del settore. Non mancheranno idee originali, perché parteciperanno anche sindacaliste, professioniste, lavoratrici, amministratrici, studiose, presidenti di varie associazioni, non solo vinicole. Donne interessate alle questioni del territorio e che potranno contribuire ad una discussione che riguarderà lo sviluppo». Altro aspetto dell'iniziativa il coinvolgimento di tante giovani

«che oggi vanno via, pur avendo a disposizione la materia prima, perché non vedono nel vino una risorsa: avviare con loro un discorso di autoimprenditorialità ed informarle sugli incentivi per imprenditorialità femminile è necessario - aggiunge la Falato -. Il progetto parte dalla grande sensibilità che ho sempre avuto verso le tematiche femminili. Mi piaceva l'idea dell'approccio di "Donne del vino", la loro raffinatezza, la diversa capacità di affrontare le tematiche, la sensibilità, e per questo le ho contattate a novembre, trovandole entusiaste dell'iniziativa. Oggi sembra che il progetto stia trovando consistenza. Sono convinta che possa nascere una bella collaborazione, una bella rete di cui possano beneficiare tutti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segue dalla prima
Uomini e donne della Pasqua

Felice Accrocca*

Si legge nei Fioretti (capitolo 13) che un giorno san Francesco e frate Masseo «affamati, andarono mendicando del pane per l'amore di Dio. Accattato ch'egli ebbono, si raccolsono insieme fuori della villa, in un luogo per mangiare, dov'era una bella fonte e allato aveva una bella pietra larga, sopra la quale ciascuno puose la limosina che aveva accattato. E veggedo santo Francesco che i pezzi del pane di frate Masseo erano più e più belli e grandi che i suoi, fece grandissima allegrezza e disse così: «O frate Masseo, noi non siamo degni di questo grande tesoro». Pochi tozzi di pane e acqua di fonte bastarono per farli sentire in paradiso! Quanta serenità e pace da questa pagina di un libro che nei secoli ha consolato milioni e milioni di uomini... Una fede autentica e schietta quanta serenità e pace potrebbe restituire a tanti che da tempo hanno voltato le spalle al Signore, di cui il Signore attende il ritorno? Tutto sta nel divenire, noi stessi, uomini e donne della Pasqua. Ne saremo capaci?

* Arcivescovo di Benevento

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vino e agroalimentare, l'Irpinia si mette in mostra a Castel dell'Ovo

LA RASSEGNA

Gianluca Galasso

L'Irpinia del vino e dell'agroalimentare si prepara a partecipare ad altre due rassegne internazionali. Ancora una volta è la Camera di Commercio di Avellino a promuovere il percorso per prendere parte a «VitignotItalia 2019», in programma a Napoli nel suggestivo scenario di Castel dell'Ovo, dal 19 al 21 maggio prossimi. A cui si aggiunge l'appuntamento con "TuttoFood" a Rho Fiera Milano, nella prima decade del mese. Oggi è l'ultimo

giorno utile per proporre istanza agli uffici dell'ente di piazza Duomo per ottenere un posto all'evento di Napoli. Poi verranno valutate le varie richieste protocollate. La Camera di Commercio rimarca l'importanza di "VitignotItalia" che «rappresenta una delle kermesse enologiche più importanti d'Italia con oltre 250 produttori nazionali, 2.000 etichette, 30 buyers esteri con agende preorganizzate per ottimizzare le attività di business, con una media di 15.000 visitatori di cui circa il 50% operatori commerciali (enoteche, ristorazione, distributori del food and beverage)». La partecipazione è gratuita per le imprese che saranno ammesse attraverso l'ente guidato dal presidente Oreste La Stella. Ma il numero è limitato.

«Sono ammesse a partecipare alla collettiva 14 imprese vinicole - spiegano nell'avviso - con sede produttiva in provincia di Avellino, in regola con gli adempimenti camerali e che abbiano prodotto e imbottigliato nell'ul-



timo biennio vini Docg della provincia di Avellino».

Per le imprese selezionate, ci saranno a disposizione spazi preallestiti ed entreranno nel catalogo da pubblicare. Non solo: verranno organizzati appuntamenti prestabiliti con buyers selezionati dall'organizzazione della manifestazione per tentare di chiudere qualche buon affare sul mercato nazionale o su quello straniero, dove i vini di qualità irpini stanno conqui-

stando sempre maggiore terreno. Per ogni azienda, dunque, la possibilità di incontrare almeno tre grossi compratori, grazie all'attività di promozione messa in piedi da "VitignotItalia", che è giunto alla quindicesima edizione.

L'ISTRUTTORIA

La Camera di Commercio di Avellino, appena conclusa la fase istruttoria delle istanze, con la verifica della documentazione e dei requisiti richiesti, ufficializzerà i nomi delle etichette che sbarcheranno a Castel dell'Ovo. Una nuova e importante occasione per far conoscere le produzioni locali di Docg. Un'ulteriore vetrina internazionale, che segue di qualche settimana il successo registrato dagli 87 espositori irpini al "Vinitaly" di Verona. Anche in quel caso, l'ente camerale avellinese ha curato la regia dell'allestimento e della promozione di "Piazza Irpinia" nel padiglione dedicato alla Campania, che è stato uno dei più affollati nel corso dei cin-



LA LOCATION Castel dell'Ovo a Napoli. A fianco, Oreste La Stella

que giorni dell'iniziativa. L'azione di supporto della filiera agroalimentare irpina della Camera di Commercio non si ferma qui. Altre realtà imprenditoriali del territorio saranno protagoniste a "TuttoFood", di scena a Rho Fiera Milano dal 6 al 9 maggio. Sono sedici le imprese che hanno aderito e sono state selezionate per prendere parte a questa kermesse.

Oltre a quelle del settore vitivinicolo, ci saranno produttori di olio extravergine di oliva, birra artigianale, paste fresche e pasta secca trafileta in bronzo. An-

cora: imprese impegnate nella trasformazione del latte, nella produzione di torroni, cioccolato, biscotti, salumi, frutta secca e castagne lavorate e di prelibatezze da forno. Il presidente Oreste La Stella ha sempre sottolineato la volontà della Camera di Commercio di continuare a sostenere le attività delle piccole e medie imprese della provincia, anche dopo la riduzione degli introiti nelle casse dell'ente per effetto della riforma con i diritti camerali che sono stati dimezzati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCADONO OGGI ALLA CAMERA DI COMMERCIO LE DOMANDE PER PARTECIPARE ALL'INIZIATIVA



BUONGUSTO

Irpinia da bere weekend in trasferta

► Aspettando i grandi eventi di maggio i produttori irpini scaldano i motori a Salerno con «Vitigno & Terroir» e «Vinarte»

GLI EVENTI

Annibale Discepolo

In attesa di un maggio che sarà dei monumenti, ma incontrovertibilmente anche degli eventi, tanti, ma tutti con la partecipazione dell'etichetta Irpinia: Ciak Irpinia (18 maggio) **Vitigno Italia** (19-21), Cantine Aperte (25-26), la Verde scalda i motori. Il warm up di questo weekend sarà doppio, decisamente impegnativo, visti i due appuntamenti-eventi tra i più attesi. Si tratta di «Vitigno & Terroir», curato da Mestieri e Sapori (il patrocinio è dell'Ais di Salerno) che si celebra sabato e domenica a Pontecagnano in una location dal gusto e dall'eleganza rustica, Masseria Casella e «Vinarte» dall'Associazione Salerno Attiva-Activa Civitas, che tirerà lungo da sabato al 5 maggio in un contesto altrettanto suggestivo, di caratura storica: il Museo diocesano di Salerno. A Pontecagnano saranno novanta le aziende provenienti da tutta la regione; con esse, i cinque consorzi delle rispettive province. Per la Verde, quello di Tutela dei Vini Irpini, presieduto da Stefano Di Marzo, vigneron a Tufo con Torricino. Della squadra irpina per «I volti dei Vini», evento nell'evento in cui sarà possibile confrontarsi direttamente con i produttori, otto le aziende tra le più interessanti del panorama vitivinicolo irpino e



campano: Antonio Caggiano, Villa Raiano, Borgodangelo, D'Antiche Terre, Tenuta Cavalier Pepe, I Favati, Tenuta Sarno 1860, Cantine Antonio Gambale. Insomma, un tuffo intrigante e colto, un viaggio culturalmente interessante nel Mare Mostrum delle produzioni campane che sarà indubbiamente momento di approfondimento, nonché di arricchimento di una materia che oltre a quello che propone e presenta in un ballon, ha una serie di aspetti da poter scoprire e percorrere sfruttando la possibilità di farlo con i diretti protagonisti che si racconteranno con i loro stili di vino, le loro filosofie vissute e quindi interpretate attraverso le rispettive zone di produzione. E questo comporterà indubbiamente una grande opportunità ed esperienza per chi avrà la fortuna di viverla. Nel bicchiere, i grandi vitigni campani: Aglianico, Piediroso, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina e Coda di Volpe, ma non solo. In uno spazio didattico, somme-

lier professionisti risponderanno ad una serie di quesiti tecnici e di approfondimento. Sarà possibile degustare anche vini realizzati con altri uvaggi. A proposito di Aglianico, riflettori puntati su questo vitigno di grande pregio ed interesse, versione Vulture, le cui declinazioni ed interpretazioni, saranno offerte da giovani produttori dell'Associazione Generazione Vulture. Due i laboratori a numero chiuso: confronto Taurasi-Vulture e quello inerente i vini della Costa d'Amalfi. Vito che la convivialità è piacere, occhio e palato ad un naufragio felice con gli show cooking degli chef Giovanna Voria (Agriturismo «Corbella» di Cicerale) e Marco Rispo (Ristorante stellato «Le Trabe» di Capaccio Paestum). Arte e vino convivranno fino al 5 maggio attraverso una serie di eventi, mostre, degustazioni. Start venerdì alle 19,00: aperitivo augurale a cura di Pino Adinolfi nella storica salumeria «Botteghelle65», con Kläus, al secolo Claudio Coccorullo, artista vietrese. A seguire, perlage irpino nei flute con una degustazione dello spumante metodo charmat Ripa Bassa dell'Azienda Basso (presente per la prestigiosa etichetta, Brunella Basso), guidata dalla sommelier Fisar Viviana Testa. Sempre a Botteghelle65, da non perdere il 2 maggio (ore 21) «Le passioni di Antonio Caggiano: i viaggi, la fotografia e il vino», di uno dei vigneron storici campani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

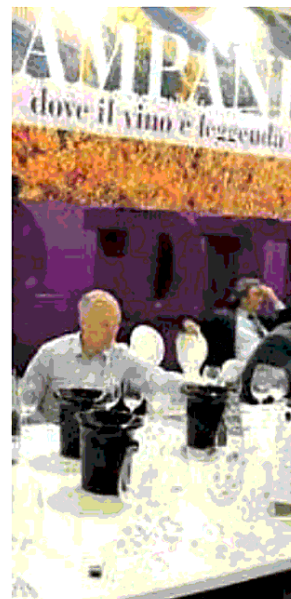


BUONGUSTO

Ciak Irpinia

La giornata dei grandi vini

►Sabato 60 aziende con il Consorzio di tutela ad Atripalda e domenica a Castel dell'Ovo parte la rassegna **Vitigno Italia**



Annibale Discepolo

Un week end decisamente ad alta gradazione se volessimo sommare quelli alcolici che moltiplicheranno i tanti vini in degustazione, protagonisti dell'edizione 2019 di Ciak Irpinia che stavolta si celebrerà presso il suggestivo set della Dogana dei grani di Atripalda. Ma sarà la qualità degli eventi ad assicurare una felice riuscita dei medesimi che popoleranno oltre al fine settimana, l'inizio di quella a seguire (da domenica a martedì) con **Vitigno Italia** nella spettacolare cornice di Castel dell'Ovo.

Due manifestazioni che hanno avuto "aperitivi" anche sul versante degustazioni d'eccellenza, decisamente interessanti in questa settimana, in attesa del prossimo che sarà altrettanto spumeggiante e che si preannuncia naturalmente e ovviamente, assai interessante anche sotto il profilo culturale per chi volesse approcciare ad un cosmo che comunque abbisogna di conoscenze in materia che, tradotto, vuol dire iscrivetevi a corsi di sommelier griffati Fisar (la delegazione di Avellino di cui è presidente Luciano Colucci, sabato ha organizzato due visite degustazioni a Terrdora e I Capitani, prima dell'evento) Ais, Onav e quant'altro, perché per parlare e giudicare, occorre sapere, conoscere. Nell'attesa, un naufragio assai colto c'è stato lunedì scorso presso l'Osservatorio dell'Appennino Meridionale dell'Ateneo di Fisciano, nel mare magnum vitivi-



nicolo della Toscana, e ben venga dribblando sterili campanilismi, grazie al corso di perfezionamento universitario e aggiornamento culturale in Wine business, di cui è direttore del corso il professor Giuseppe Festa che proseguendo lungo un filare di conoscenza indispensabile a poter parlare di vino, ha invitato uno dei maggiori esperti italiani di questo mondo fantastico: Sergio Di Loreto, responsabile vendite Italia vini d'alta gamma Marchesi de' Frescobaldi il quale ha tenuto una lezione dotta, tecnicamente ma anche storicamente, partendo dal '600 e raccontando di una delle maison vitivinicole più prestigiose d'Italia, complici, i fratelli Vittorio e Leonia degli Albizzi, con l'eccentrica nobildonna e visionaria imprenditrice che introdusse Pinot, Chardon-

nay, redasse il primo e più articolato disciplinare moderno, il concetto rivoluzionario all'epoca di "cantina verticale", i travasi per caduta, il torchio orizzontale ed il sogno poi diventato realtà di uno "champagne italiano": lo spumante di Pomino. Di questa Doc, narrata suadentemente e con dovizia di particolari in un blend cultura-vino da Sergio Di Loreto, con l'ottimo Emauele Sepe, ricordiamo tra i presenti, i fortunati Giuseppe Schiavone, Marianna Coppola e Maria Rosaria Terminiello, assistenti del professor Festa, Nina Stimolo, Luigi Larocca, Nello Gatti, Valentina Raffaelli, Federica Ascolese, Miriana Testa, Roberto Guarino e Marco Battiato che hanno potuto degustare tre perle: il Leonia 2015 spumante metodo classico, il Pinot nero 2016 e lo Chardon-

nay 2017. In vino veritas e quella targa Irpinia la scriveranno sabato mattina in una cascata di emozioni e convincenti nuances di una scala visiva, olfattiva e naturalmente degustativa, sessanta magnifici che presenterà con vanto ed orgoglio di una viticoltura che miete successi e consensi commerciali oramai in diversi paesi del globo, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia presieduto da Stefano Di Marzo. Con gli storici Cantine di Marzo, Mastroberardino, Antonio Caggiano, Terre Dora Di Paolo, Feudi di San Gregorio, Donnachiara, Quintodecimo, Tenuta Cavalier Pepe, Addimanda, Antico Borgo, Tenuta San Paolo Di Claudio e Alessandra Quarta, La Molar, Adelina Molettieri, Case d'Alto, Colline del Sole, Michele Contrada, Dell'Angelo, Scuotto, Le Crete Casoli, Nardone Nardone, Perillo, Petilia, Nardone Nardone, Ciro Picariello, Giorgina Piccirillo, Torricino, D'Antiche Terre, Fratelli Follo, Femia, Rosa Bocella, Cantina dei Monaci, Macchie Santa Maria, Colli di Castelfranci, Il Cancelliere, Le Vigne di Rosa, Masseria Della Porta, Fiorentino Vini, Bellaria, Borgodangelo, Rocca Normanna, Stefania Barbot, Terre d'Aione, Vigne Guadagno, Tenuta del Meriggio, Tenuta De Lisio, Vigna Mauarisi, Cantina Di Prisco, Gerardo Perillo, Tenuta Vitagliano, Cantine Riccio, Le Ormere, Sertura e l'Istituto Agrario Francesco De Sanctis di Avellino, impegnato a Cividale del Friuli al concorso nazionale Bacco e Minerva di cui ha vinto la scorsa edizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





▲ **La Falanghina** Un vigneto della falanghina beneventana

Gli itinerari

Effetto Europa nel Sannio turisti nei borghi del vino

Il vino porta nel Sannio. Dà un senso e un indirizzo ai flussi turistici della domenica. La provincia di Benevento da metà febbraio è "Capitale europea 2019", riconoscimento di "Recevin", la Rete delle città del Vino, che collega 800 località di undici nazioni. Un riconoscimento alla Falanghina prodotta per l'85% nel Sannio, in 3mila dei 12mila ettari di territorio vitato, con un fatturato di 35 milioni. Cinque comuni (Guardia Sanframondi, Castelvenere, Solopaca, Sant'Agata, Torrecuso, Solopaca) hanno diviso la centralità di "Recevin", rilevando il vessillo di capitale dalle località portoghesi di Torres Vedras e Alnaquer. Si è aggiunto il sesto comune, Benevento. Ora ne figurano 26. Ma Guardia Sanframondi, con il sindaco Floriano Panza, cavalca subito l'onda nuova, con una serie di iniziative. La delega è attribuita a Gulia Falato, consigliere comunale. Da Guardia Sanframondi arriva intanto l'annuncio di oltre cento eventi dedicati alla Falanghina. Il primo, curato proprio dalla Falato e da Filomena Iacobucci, manager di "Terre Stregate", impegna il Movimento Donne del Vino, nel week-end della prossima settimana. La Cooperativa

"Guardiense", sulla spinta di Riccardo Cotarella, presidente mondiale degli enologi, è ormai la locomotiva della Falanghina. Veloce la scalata degli ultimi dieci anni, con Marco Giulio direttore della sede e allievo di Cotarella. L'enologo umbro ha celebrato pochi giorni fa anche il gemellaggio con il "Vino di Leonardo", malvasia aromatizzata di Candia, prodotto nella vigna di Milano dal 1498. Niente di più vicino che al "Vino di Cerreto", anche per i sistemi di vinificazione di quell'epoca. «La Falanghina sannita come ogni vino ha grandi margini di aggiornamento. Da vino neutro diventa vino sempre più espressivo ed olfattivo tra i bianchi italiani. Chi degusta qualche sorso di bottiglie di dieci anni fa, riconosce alla Falanghina una grande capacità di invecchiare. Stabilità di aromi e profumi oltre che longevità. Il futuro è segnato», osserva Riccardo Cotarella, che ha dato un prepotente impulso alla Guardiense. D'accordo anche Luigi Moio, che sulla Falanghina ha firmato diversi lavori scientifici della Federico II. «È vino che si definisce verticale per freschezza, acidità, ampiezza di aromi. Può ancora migliorare, ma non in

cantina. In vigna. Si nota sempre più il divario tra la Falanghina di Benevento e Avellino con la Flegrea. Fresca, mentolata, con note di eucalipto e clorofilla la prima. La seconda richiama litorali sabbiosi, quindi più sapida con note di frutta matura», ribatte Moio, che ha dato slancio alla Falanghina nella cantina del Taburno e di recente a Mirabella in Irpinia, dove Quintodecimo eccelle con "Via del Campo". Anche sulla Falanghina elevato il contributo dell'enologo Vincenzo Marcurio per "La Rivolta" di Torrecuso e i "cru de I favati". Molte le cantine da visitare la domenica. "La Guardiense" propone un menù variegato, "Corte Normanna" aperta fino alle 13 offre biscotti e salumi, degustazioni alle cantine "Morone", Vigne di Malies", "Bicu de Fremundi", "Vigne Storte", "Foschini", la "Mustilli" a Sant'Agata dei Goti e "Rossovermiglio" a Paduli. Intrigante fantasia degli chef: "Il Platano" crea il Falangotto, pasta lavorata a mano, mentre il ristorante "Alchimie" serve la "Stregata". Tutti a Guardia. A Napoli da domenica apre "Vitigno Italia" nella magia di Castel Dell'Ovo. Sono i giorni del vino in Campania.



Napoli

Torna a Castel dell'Ovo «VitignoItalia»

■ Dal 19 al 21 maggio torna a Napoli VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani. Saranno 280 le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, con oltre 2.500 etichette in degustazione.



Spiriti divini

Il meglio del vino nei calici di **VitignoItalia**

PIERANGELO BOATTI

■ Circa 300 delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione, animeranno **VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che si terrà a Napoli dal 19 al 21 maggio nel maestoso Castel dell'Ovo. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione che accanto ai tasting per il pubblico, propone un ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

«L'edizione 2019 - spiega 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. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE».

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Si svolgerà invece nella giornata di apertura, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti.



IL NUOVO PROGETTO SARÀ PRESENTATO NELL'AMBITO DI "VITIGNO ITALIA"

"Brown Spirits" a Castel dell'Ovo

A "VitignoItalia" 2019 (Castel dell'Ovo, dal 19 al 21), "Brown Spirits" si presenta al pubblico con la propria linea di prodotti e un progetto commerciale tra memoria e innovazione.

"Brown Spirits" è un nuovo brand tutto italiano e nasce dalla volontà dell'amministratrice Nicoletta Marrone di aprire le porte di un prezioso tesoro di famiglia, un tesoro di acquavite di vino purissima, custodita in botti di rovere in un castello ad Ascoli Piceno. È un progetto costruito sulla memoria dell'azienda di distillatori creata negli anni Venti del '900 dal cavaliere Francesco Palma, bisnonno di Nicoletta.

«Ho da subito individuato due strade per questa avventura. Da un lato, proporre un brandy di alta qualità con un invecchiamento di 50 anni in botte di rovere ed

esaltare le caratteristiche di questo prodotto tutto italiano che spesso ha sofferto la concorrenza del cognac francese. Dall'altro, lavorare su nuove proposte: abbiamo pensato di sostituire l'alcol nei liquori classici, come il limoncello, l'arancello e negli amari con del brandy invecchiato dai 10 ai 20 anni. Nascono così prodotti del tutto nuovi che presenteremo a "Vitigno Italia", racconta l'amministratrice.

"Brown Spirits" è, dunque, la strada tracciata dall'ultima generazione Palma che, grazie ad una competenza tutta contemporanea nell'arte della distillazione, propone un progetto innovativo per accontentare le aspettative



dell'intenditore, dell'esperto e del bevitore esigente.

Fiore all'occhiello dell'azienda "Brown Spirits", sono delle speciali botti numerate, destinate a produzioni esclusive in edizione limitata. Proprio come la produzione realizzata per l'azienda "Kiton":

per celebrare il 50° anniversario, "Kiton" ha infatti selezionato proprio il brandy "Brown Spirits" invecchiato 50 anni, per omaggiare i propri clienti in tutto il mondo con un regalo pregiato. A "Vitigno Italia", "Brown Spirits" ospiterà nel proprio spazio il maestro Roberto Onorati che preparerà per gli ospiti dei drink ideati per l'occasione.

DOMENICO DI MICCO



sabato 18 maggio 2019

ROMA 39

DITELO@NOI

e-mail: diteloanoi@ilroma.net

Roma - Il Giornale di Napoli  www.ilroma.net

ODISSEA GASTRONOMICA **Scognamiglio e i sorsi di salute**

a cura di Antonio Medici



Vino contro salute oppure vino è salute? Paradigmi su cui si divaga con adagi popolari e atteggiamenti faceti, dualismo e contrapposizione tra epicurei che provano a giustificare la cedevolezza al piacere e salutisti che paiono imam anti alcol. La discussione, insomma, ha ben poco di serio e scientifico, procede con refrain.

Vino e salute, invece è il tema di uno scorrevole e piacevole testo a solido ancoraggio scientifico, scritto da Michele Scognamiglio per i tipi di Cuzzolin editore. "Sorsi di salute", questo il titolo del libro, che reca la prefazione del maestro Peppe Vessicchio e che sarà presentato martedì prossimo a Castel dell'Ovo nell'ambito della manifestazione **Vitigno Italia**. Scognamiglio è medico e biochimico, sommelier e degustatore, alcuni passaggi del suo saggio divulgativo, per altro, evidenziano anche una sua certa affinità con

i piaceri della tavola e della vita. Ha alte competenze, insomma, per analizzare la questione da tutti i punti di vista.

Con rigore scientifico e scrittura godibile anche nella descrizione degli impervi processi metabolici e biochimici innescati dal sorso di vino, riesce a spiegare come l'alcol faccia male, come non sia in alcun modo ancora riscontrata la benevolenza dei famosissimi polifenoli, come tante credenze popolari siano infondate se non sbagliate e, al contempo, a non farci passare la sete di vino.

Nella obesità informativa, in cui si fatica a distinguere il vero dal falso e ciascuno si sente portatore di una verità sol perché appresa in rete, "Sorsi di salute" ci regala un supporto indispensabile per avvicinarci al vino con consapevolezza e cognizione di causa, per bere in armonia col nostro organismo.

Definire il testo di Scognamiglio come un saggio divulgativo, se per un verso fa onore all'autore, può sco-

raggiarne la lettura, alludendo a un testo complesso e pedante.

E' opportuno, allora, parlare di un utile e agevole manuale per elevarsi al rango di bevitori sapienti. In questo senso le associazioni di formazione dei sommelier dovrebbero prenderne in seria considerazione l'adozione tra i libri di testo dei loro corsi.

Vino e salute possono convivere senza pregiudizio e con gioia perché tutto ciò che fa male non è detto che non faccia bene, a patto che si mantenga una condotta cosciente e moderata.

Pare una conclusione di democristiana memoria (ricordiamo le convergenze parallele), e, invece, un'evidenza scientifica mirabilmente spiegata dall'autore.

"Sorsi di salute"
di Michele Scognamiglio
Pagg. 334
Cuzzolin Editore, Napoli
€ 27



Spazio alla Responsabilità

Tra gli incontri di oggi a Castel dell'Ovo, il lancio del Premio **VitignItalia** per l'Innovazione Responsabile. Riconoscimenti alle imprese che scelgono la sostenibilità come leva strategica di sviluppo, in collaborazione con Spazio alla Responsabilità.

Castel dell'Ovo, Napoli, ore 17



Innovazione responsabile, Panza premiato per «Sannio Falanghina»

GUARDIA SANFRAMONDI

«Per aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese e operatori, istituzioni e cittadini, dando vita in Campania ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile». In estrema sintesi, le motivazioni del riconoscimento assegnato ieri a Napoli al sindaco di Guardia Floriano Panza, coordinatore di «Sannio Falanghina», a margine di un incontro promosso nell'ambito di «Vitigno Italia». Un premio per l'innovazione responsabile nella sezione «Territorio» con l'obiettivo di promuovere le migliori esperienze e stimolare processi di contaminazione culturale sui temi della responsabilità sociale e della sostenibilità nel comparto vitivinicolo, come leva strategica di sviluppo.

«Un momento che vogliamo condividere con tutti i sindaci e tutti coloro che hanno creduto nel progetto Sannio Falanghina sin



A NAPOLI La cerimonia nel corso dell'evento «Vitigno Italia»

dalle prime battute - ha dichiarato Panza -. Un ulteriore stimolo a continuare questo percorso per raggiungere risultati ancora più ambiziosi. Grazie alla Falanghina si sono accesi i riflettori sulla valle del vino, a testimonianza delle energie che stiamo mettendo in campo per promuovere e valorizzare la nostra terra. La Falanghina significa vino ma parla al mondo di turismo, tradizione, paesaggio, cultura e sviluppo sostenibile. Abbiamo tanta strada da fare e sono certo che le sinergie costruite negli ultimi mesi sono destinate a durare nel tempo. Al di là degli eventi, delle manife-

stazioni è importante costruire una nuova consapevolezza nei cittadini, negli operatori, nelle istituzioni, nelle aziende, di tutti gli stakeholder interessati a questo processo».

La rassegna partenopea attraverso il sostegno della camera di Commercio di Benevento ha visto la partecipazione di 22 cantine sannite. Oggi alle 12, nel corso della conferenza in programma presso la sala Rossa del Rettorato in piazza Guerrazzi, si proverà a tracciare un primo bilancio della «Capitale europea». L'incontro vedrà l'ufficializzazione della partnership con l'Università del Sannio che metterà a disposizione del distretto del vino il supporto scientifico ed il trasferimento di conoscenze necessarie per la migliore riuscita degli eventi. Un importante momento di confronto per valutare lo scenario di riferimento ed analizzare le possibili ricadute sociali ed economiche. Venerdì spazio alle donne del vino con un'iniziativa in programma dalle 16 presso il castello medioevale di Guardia.

gia.bri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BUONGUSTO

Cantine aperte Irpinia leader nel week end

►La provincia di Avellino protagonista nel segno di Mtv Prima in Campania con 13 aziende aperte ai wine lovers



LA KERMESSA

Annibale Discepolo

La brezza marina che ha schiaffeggiato suadentemente per tre giorni Castel dell'Ovo, palcoscenico di **Vitigno Italia**, creatura di Maurizio Teti che per affinità nel nome, flirta con la nereide, per il week end divino emigra in Irpinia. I profumi cari a Baccho ritorneranno nei calici domenica con Cantine Aperte, griffata Movimento Turismo del Vino. La Verde fa 13, sveltando sulle altre province, col Sannio, imitata da Napoli che stacca l'8, con Salerno che si attesta a 5 e Caserta che chiude a 3. In fondo non c'è classifica: vince sempre e solo il nettare con le sue nuances ed emozioni. La mappa della Verde riserva sorprese piacevoli ed anche colte per l'offerta che presenta. Partiamo da Mastroberardino. Al termine dell'interessante convegno «Le competenze professionali del turismo del vino tra marketing dell'accoglienza e del territorio» griffato Corso di perfezionamento universitario ed aggiornamento culturale di Wine Business dell'Ateneo di Fisciano di cui è direttore il professore Giuseppe Festa - relatori Maurizio Teti, Floriano Panza, sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore «Sannio Falanghina città europea del vino 2019», Paolo Benvenuti, direttore generale di Città del Vino, Immacolata Stizzo del Centro studi e sviluppo Formamentis/In Ci-



bum), l'azienda oggi timonata dal professore Piero ha incassato, come pure il sindaco Panza, il Premio **VitignoItalia** Innovazione Responsabile per gli impegni profusi in tema di sostenibilità, Categoria Capitale Umano. E domenica le storiche cantine che ospitano anche il Mima (Museo d'Impresa Mastroberardino Atripalda) saranno fruibili al pubblico con visita guidata. Chi vorrà, potrà poi salire a Mirabella Eclano, a tenuta Morabianca per una vista guidata (ciclo della vite e attività in vigna) e pranzo al ristorante Morabianca, regno dell'ottimo chef resident Francesco Fusco. Nel Grecochire, invece, porte aperte all'antica cantina e dimora (risalente al 1647 dei di Marzo, oggi timonata da Ferrante di Somma. Sosta obbligata a Terre

D'Aione-Vignanioli Carpenito e più avanti a Cantina Sanpaolo di Claudio Quarta Vignaiolo che nella «Trinità Divina» (Emèra a Marina di Lizzano e Cantina Moros a Guagnano) con la figlia Alessandra, elegge l'azienda di Torrioni, residenza del binomio cultura-bellezza con «Totò, il paesaggio e i mitici bianchi irpini», tributo bis alla presentazione dello scorso mese dei vini dedicati al Principe della risata che qui il mese scorso con Elena Anticoli De Curtis, furono presentati per poi avere il battesimo internazionale a Vinitaly. A Feudi di San Gregorio: doppia full immersion con un wine tasting (10-14,30) dopo una passeggiata nel suadente e prezioso giardino; visita in bottaia e degustazione di due vini in abbinamento a formaggi e salumi irpini. Possi-

bilità di fare yoga in vigna tra i filari di Fiano in un contesto di natura incontaminata. Viaggio intrigante tra vigneti e oliveti a Tenuta Cavalier Pepe nel triangolo Sant'Angelo all'Esca-Luogosano-Taurasi; degustazione tecnica dei cru con abbinamenti di prodotti tipici (formaggi D&D, salumi Biancanello), ripercorribile anche sulla terrazza; possibilità anche di pranzare a La Collina. A Montemiletto sosta consigliata a Tenuta del Meriggio; a Montefusco, Terredora Di Paolo che scalda i motori per il Concorso Internazionale Lucio Mastroberardino, propone visite guidate in cantina, wine bar in giardino, degustazioni; possibili visite (da concordare con la Pro Loco) al Carcere borbonico, Palazzo Giordano, Oratorio di San Giacomo e al Castello della Leonessa a Montemiletto. Intenso il programma a I Favati: oltre a due verticali di Fiano e Taurasi e la cara a' marena, parentesi conviviale-musicale fino a tarda sera. A Taurasi, da Antonio e Pino Caggiano, in una delle cantine più suggestive d'Italia, possibilità di visite (10-13 e 16-19) con degustazione guidata di Taurasi e Fiagre. Sempre qui, sosta obbligata ad Antica Hirpinia, mentre ad Antico Castello di San Mango, visite a vigneti e cantina, aperitivo, degustazione guidata dei vini e dalle 11,00 «Impicchiamo il caciocavallo» col Caseificio Ileana di Bonito; seguirà il pranzo conviviale con lo chef Roberto Leone. Da non perdere la visita a Le Crete-Tenute Casoli di Candida.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Brown Spirits, nuovo brand italiano nel bicchiere

Brown Spirits è un nuovo brand tutto italiano e nasce dalla volontà dell'Amministratrice Nicoletta Marrone di aprire le porte di un prezioso tesoro di famiglia, un tesoro di acquavite di vino purissima, custodita in botti di rovere in un castello ad Ascoli Piceno. È un progetto costruito sulla memoria

dell'azienda di distillatori creata negli anni Venti del '900 dal Cavaliere Francesco Palma, bisnonno di Nicoletta: "Ho da subito individuato due strade per questa avventura. Da un lato, proporre un brandy di alta qualità con un invecchiamento di 50 anni in botte di rovere ed esaltare le caratteristiche di questo prodotto tutto

italiano che spesso ha sofferto la concorrenza del cognac francese. Dall'altro, lavorare su nuove proposte: abbiamo pensato di sostituire l'alcol nei liquori classici, come il limoncello, l'arancello e negli amari con del brandy invecchiato dai 10 ai 20 anni. Nascono così prodotti nuovi presentati a **Vitignoltalia**».





▲ Brindisi Calici in alto per un brindisi

L'itinerario

Sannio, donne e castelli i giorni della Falanghina

Diciottomila visitatori in tre giorni di inverno tardivo. Pioggia e vento. Tremila più dello scorso anno nella quindicesima edizione di **Vitigno Italia**. La seconda fiera italiana del vino, dopo il Vinitaly di Verona, s'è chiusa martedì con tre buoni motivi per entrare nel futuro della città. È un attrattore turistico: fa scoprire a napoletani e stranieri tutto il fascino degli interni di Castel dell'Ovo, una fortezza che sembra immobile e muta nel paesaggio della città, vista da fuori o in cartolina. Ha forti suggestioni fra le antiche pietre, gli archi, i tagli inediti del panorama. Può progredire ancora se non rinuncia a molte cantine campane e del Sud di profilo nazionale. Se evidenzia meglio le novità della produzione, con enologi e personaggi autorevoli di questo mondo, gente che abbia quindi molto da raccontare, piuttosto che fermarsi al vantaggio immediato di manager ordinari, dei soliti marchi giri dell'agroalimentare locale. Alle 280 aziende con 2500 etichette si sono comunque aggiunti interessanti corner: una superba norcineria, il convegno su formaggi e nutrizione, l'antica sigarai in presa diretta, i distillati migliori, la bottega del rum

accanto agli Amici del Toscano. Il 2019 vede l'area beneventana di Sannio Falanghina capitale europea del vino secondo "Recevin", una rete di 800 città del vino in 11 paesi. Il sindaco Floriano Panza di Guardia Sanframondi con altri 23 borghi sanniti ha tradotto subito l'opportunità in immagine e affare. Il convegno di martedì a **Vitigno Italia** (con il direttore di "Città del Vino" Paolo Benvenuti e il docente Giuseppe Festa dell'Università di Salerno, moderatore Annibale Discepolo) ha esaltato il rapporto tra vino, turismo e territorio. Ancora a Guardia, comune delle cantine "La Guardiense" in veloce evoluzione e la classica "Terre Stregate", il Castello Medioevale domani dalle 16 discute sul "Progetto Donne per Sannio Falanghina" coordinato da Giulia Falato con interventi di Donatella Cinelli Colombini e Valentina Carputo, presidenti italiana e regionale di "Donne del Vino". Dalla Nuova Zelanda arriva Johanna Elle Price e dagli Usa Carlo Roberts per confrontare le esperienze in altri territori con Paola Mustilli (Cantine Mustilli), Maria Colangelo (Cantine Morone), Patrizia Iannella (Torre a Oriente di Torrecuso), Lomea Garofano

(Masseria Vigne Vecchie di Solopaca). La grande settimana del vino si conclude sabato 25 e domenica 26 con Cantine Aperte. In Campania, come dal 1993 in avanti, l'evento si replica nell'ultimo week-end di maggio. Fervono i preparativi. Ecco alcune delle aziende che aprono sabato. In prima fila le Cantine Mastroberardino di Atripalda aperte sabato dalle 10. Di grande interesse il Museo Mima (Museo d'Impresa Mastroberardino Atripalda) inaugurato il 15 maggio. Info 340 7390671 e info@radiciresort.com. In provincia di Caserta, Villa Matilde Avallone a Cellole. Sabato degustazione sensoriale nel giardino dell'eden. Prenotazione obbligatoria (0823932088). Ricco il programma anche presso la Tenuta Cavalier Pepe di Sant'Angelo all'Esca, in provincia di Avellino. Incantevole la Terrazza della Tenuta. Info: 082773766). Milena Pepe, enologa italo-belga, ha la sensibilità nei week-end di lasciare spazi riservati ai bambini. Molto più nutrito l'elenco di Cantine Aperte di domenica prossima. Sarete informati.



ODISSEA GASTRONOMICA

a cura di Antonio Medici

Anche il vino si... “emoziona”



Il vino vive, dicono enologi, produttori, sommelier e appassionati. Ed è vero, come gli esseri viventi, il vino evolve col tempo; è giovane, maturo, invecchiato. Ciò che è meno noto è che il vino si emoziona. Lo si è scoperto durante l'ultima edizione di **Vitigno Italia**, la più grande rassegna enologica del sud Italia, conclusasi martedì scorso a Castel dell'Ovo. Il grande maestro d'orchestra e compositore Peppe Vessicchio ha condotto un esperimento consistente nel trarre otto calici di vino da un'unica bottiglia di aglianico (nella fattispecie della Masseria Vigne Vecchie di Solopaca). Quattro calici sono stati lasciati su un tavolo per circa un'ora mentre gli altri quattro, per lo stesso tempo, sono stati posti su un tablet che riproduceva una composizione creata ad

hoc dal maestro. Poi i calici, due a due, sono stati fatti degustare a esperti assaggiatori e alla produttrice stessa, Lovenia Garofano. Tutti, sorprendentemente, hanno rilevato sensibili differenze olfattive e di sapore tra i calici lasciati sul tavolo e quelli posti ad ascoltare musica, che, a giudizio unanime, sono risultati più armonici, avvolgenti, morbidi. “Il vino vibra e reagisce a determinate strutture armoniche”, dice Vessicchio, che sperimenta da anni gli effetti benefici della musica sul vino, e continua, affermando che “le composizioni di un tempo erano svolte in chiave di una nota - re o fa per esempio - e ci emozionano diversamente perché è possibile che l'organismo di ciascuno di noi si più sensibile a una nota piuttosto che un'altra”. C'è un fondamento scientifico alla base della “armonizzazione del vino” condotta da Vessicchio, da lui stesso verificato attraverso

studi e analisi specifici. La musica con particolari qualità polifoniche induce una catalisi ristrutturativa nel vino che cerca all'interno di se stesso le migliori condizioni di armonia attraverso un nuovo equilibrio di legami. Le molecole restano le stesse ma il vino sottoposto al trattamento polifonico è migliore. Peppe Vessicchio ha i tratti, lo sguardo, l'espressione e i toni dell'amabilità e della curiosità. I gesti e la cadenza del parlare denunciano una sua mite armonia. Al di là delle evidenze scientifiche ed empiriche, ci piace pensare che risieda in questo temperamento d'animo la sua capacità di armonizzare il vino con la sua musica e renderlo più buono, come, del resto, è bello pensare al vino come materia rispondente, in grado, cioè, di accogliere e riflettere il meglio degli uomini che se occupano. Attendiamo da Vessicchio, allora, una sinfonia di calici vibranti.



04/2019

5-7 APRILE

VINIVERI

Cerea (Vr)
www.viniveri.net

6-8 APRILE

VINNATUR TASTING

Sarego (Vi)
www.vinnatur.org

7-10 APRILE

VINITALY

Verona
www.vinitaly.com/it

7-10 APRILE

ENOLITECH

Verona
www.enolitech.it

7-10 APRILE

SOL&AGRIFOOD

Verona
www.solagrifood.com

17-19 APRILE

WINE&GOURMET JAPAN

Tokyo
www.wineandgourmetjapan.com

27-28 APRILE

ONLY WINE FESTIVAL

Città di Castello
www.onlywinefestival.it

25- 28 APRILE / 1 - 4 - 5 MAGGIO

VINUM

Alba
www.vinumalba.com



Vinum, Alba

05/2019

13-16 MAGGIO

VINEXPO BORDEAUX

Bordeaux
www.vinexpobordeaux.com

19-21 MAGGIO

VITIGNO ITALIA

Napoli
www.vitignoitalia.it

21-23 MAGGIO

LONDON WINE FAIR

Londra
www.londonwinefair.com

28-30 MAGGIO

PACKAGING PREMIÈRE

Milano
www.packagingpremiere.it

28-30 MAGGIO

PACKAGING PREMIÈRE

Milano
www.packagingpremiere.it



Italia in Rosa, Monica del Garda

06/2019

1-3 GIUGNO

ITALIA IN ROSA

Monica del Garda
www.italiainrosa.it

5-11 GIUGNO

RADICI DEL SUD

Bari
www.radicidelsud.it

20-21 GIUGNO

ENOVITIS IN CAMPO

Montepulciano
www.enovitisincampo.it

88

Packaging Première



07/2019

12 - 14 LUGLIO

EIN PROSIT GRADO

Grado (GO)
www.einprosit.org

23 - 27 LUGLIO

VINO È MUSICA

Grottaglie (TA)
www.vinoemusica.it

27 LUGLIO

GOD SAVE THE WINE ON THE BEACH

Forte dei Marmi (Lu)
www.godsavethewine.com

08/2019

2 - 11 AGOSTO

CALICI DI STELLE

Tutta Italia
www.movimentoturismovino.it



Calici di Stelle

Isa Danieli ed Enrico Ianniello “Giacomino e Mammà”

STORIE DI CALCIO

CIRO FERRARA



GIGI CAGNI



PIOTR ZIELINSKI



VitignoItalia 2019

Il vino, i produttori e la location

di Giovanni Gaudiano



Maurizio Teti, direttore della manifestazione, ci parla dell'edizione di quest'anno e delle tante novità in programma

Quest'anno sarà la quindicesima edizione. Si tratta di un ulteriore traguardo per una manifestazione contraddistinta da una continua crescita, da un successo riconosciuto: questo è VitignoItalia. La location resta la stessa, il meraviglioso scorcio del Castel dell'Ovo, la lunga mano di Napoli al centro del suo golfo. Non è la classica struttura fieristica ma un maniero del 300 con sale interne circondate dal tufo, una pietra naturale che ben si sposa con i sapori tanto diversi dei vini che i produttori di tutta Italia presenteranno nelle tre giornate previste per l'evento.

Si inizierà il 19 maggio e già ora l'attesa è grande.

«Abbiamo iniziato quindici anni fa – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – sembra ieri, anche se il lavoro è stato tanto al punto da assorbire tutto il mio tempo, prima mi occupavo di altro. In quel periodo si pensava ad un corso di enologia a livello nazionale in Campania. Poi capimmo che in realtà c'era un vuoto istituzionale al sud con l'assenza di un salone di riferimento nonostante i grandi produttori del mezzogiorno d'Italia e pensammo di costruire una manifestazione che avesse una sua posizione in ambito nazionale e non soltanto regionale. Napoli rappresentava e rappresenta un fondamentale baricentro geografico e commerciale per il settore ed allora nacque VitignoItalia, frutto della passione, dell'audacia e della lungimiranza».

250 cantine, più di 2000 etichette, 30 buyers internazionali, sono i numeri di quest'anno. In percentuale cosa ha determinato questo successo: l'idea, l'organizzazione, la location, la città, la



passione degli italiani per il vino?

«Credo si possa parlare di una sintesi di tutti questi ingredienti. Ritengo però che il fattore principale che ci abbia aiutato a raggiungere il successo sia stato organizzare un evento al sud con una mentalità europea. Le aziende del Trentino che arrivavano e constatavano la perfetta organizzazione, la risposta di un pubblico curioso e appassionato, professionale, venuto a degustare e non a bere vino, e poi tutti gli aspetti positivi dovuti alla location ed alla capacità turistica tipica di Napoli hanno prodotto una positiva cassa di risonanza che ha scalfito quel pregiudizio automatico che troppo spesso esiste nei confronti del sud».



La sommelier Mariella Caputo de La Taverna del Capitano ambasciatrice di VitignoItalia, il progetto Vitigno Italia Academy con un dream-team di esperti, perché?

«Sentivamo esigenza di avere ambasciatori, persone che girano il mondo e portano all'estero tutte quelle che sono le peculiarità del territorio e le bellezze dello stesso in campo enogastronomico. Mariella è stata la prima perché ha raccolto da subito con entusiasmo la nostra proposta. Vorremmo inoltre nominare ogni anno un ambasciatore nuovo che non sia legato necessariamente al settore. In questo modo si potrebbe nel tempo creare un'academy che favorisca un confronto dal quale sviluppare idee e sinergie importanti perché in questo settore è di fondamentale importanza un continuo rinnovamento».



Quali sono i mercati dove il prodotto italiano potrà allargare la sua presenza nei prossimi anni e quanti visitatori vi aspettate per quest'edizione?

«Le nostre aziende si fanno largo in tutti i mercati. Sono approdate per esempio in Giappone e Libano con ritorni commerciali importanti. In particolare i vini campani sono cresciuti tantissimo. Hanno suscitato in questi anni un grande interesse perché il nostro patrimonio ampelografico ci consente di presentare vini con caratteristiche molto diverse ma di grande qualità. Quest'anno poi avremo un focus sul Montenegro che sta mostrando grande interesse per i vini campani. Mi aspetto un aumento soprattutto di persone competenti. Quello che noto è un buon fermento che ci arriva da altre regioni come Abruzzo, Puglia, basso Lazio che vogliono acquistare i biglietti. Credo che supereremo l'importante totale di 15 mila presenze nella tre giorni di domenica, lunedì e martedì».





trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



IL VINO? NON È UGUALE PER UOMINI E DONNE. ORA MARKETING SU MISURA

PREZZI

Ancora flessione per i vini comuni. Brunello al top, in calo Valpolicella e Lambruschi

MAMERTINO DOC

Valorizzazione del Nocera e Consorzio. Gli obiettivi della neo associazione

MALTEMPO

Forte grandinata sui vigneti della Docg Conegliano Valdobbiadene. Ecco le zone più colpite

CLIMATE CHANGE

C'è vite anche sull'Himalaya. Al via la sperimentazione vitivinicola in Bhutan

CONCORSI

Quali ritorni per chi partecipa? Wine contest a confronto nel sondaggio tra le cantine italiane

EVENTI. I 15 anni di VitignoItalia. A Napoli oltre 280 aziende

Quindici anni di VitignoItalia e grande attesa a Napoli per l'evento che celebra i vini dei territori vitivinicoli italiani. Dal 19 al 21 maggio l'appuntamento è a Castel dell'Ovo, dove sfileranno 280



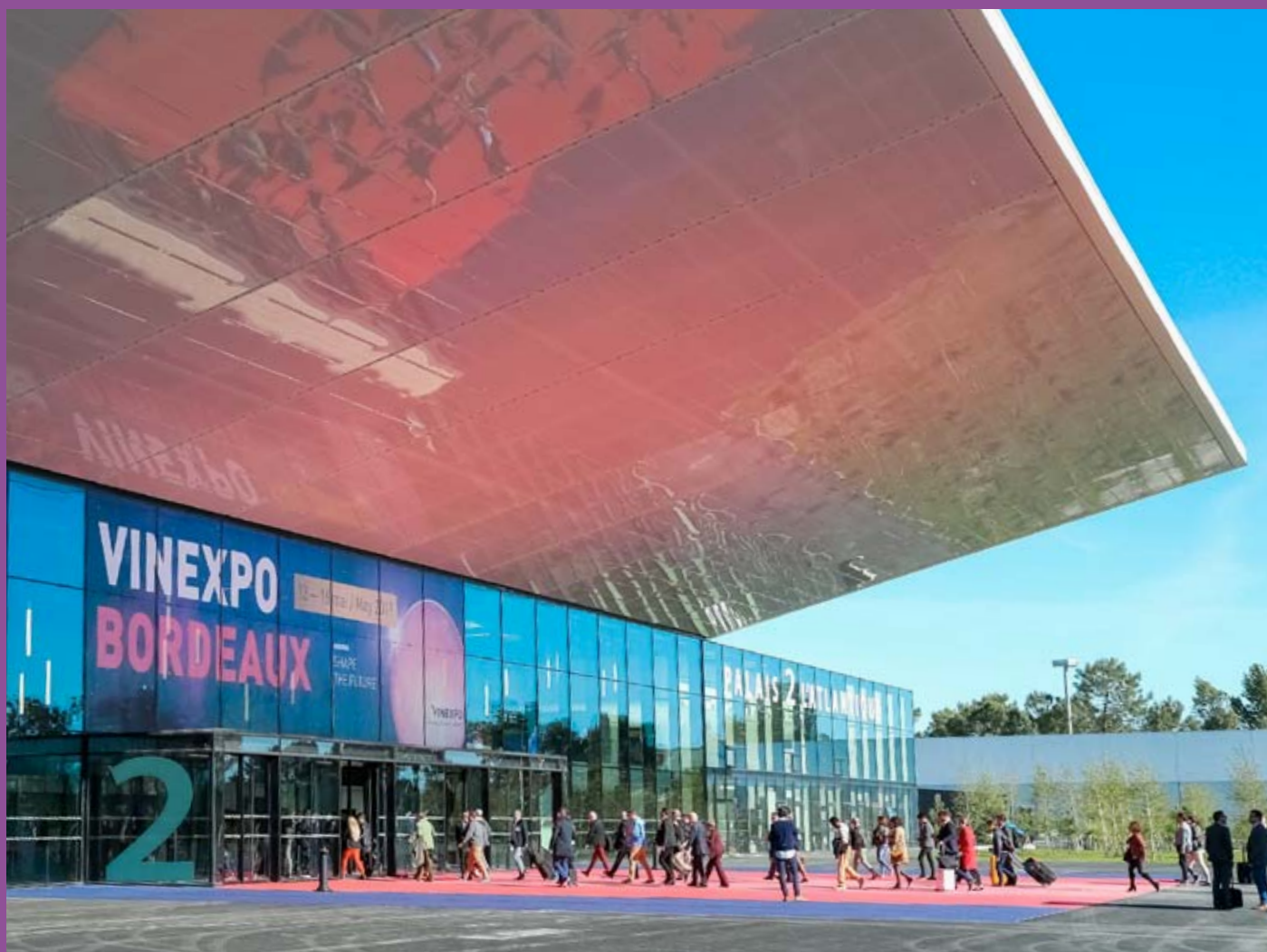
cantine con oltre 2.500 etichette in degustazione. Nutrita la delegazione della Campania, con aziende che arriveranno soprattutto dal territorio del Sannio Falanghina, Città europea del vino 2019. La formula non cambia: i tasting per il pubblico saranno affiancati da un cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore. L'edizione 2019 sarà orientata al business e avrà un deciso respiro internazionale: 35 i buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi (tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia), e cinque i giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice, che potranno visitare i territori grazie a degli appositi tour in tutte le cinque province campane. Attesa anche per domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del Napoli wine challenge, che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci).





trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



LE FIERE PUNTANO SULLE CAPITALI DEL BUSINESS. E VINEXPO VOLA A PARIGI

ISTAT

È il vino a trainare l'agricoltura: nel 2018 crescono produzione e prezzi. Il confronto con gli altri Paesi

AGRICOLTURA

Il decreto emergenze è legge.

- ❖ E il Mipaaf annuncia la proroga per le domande Pac

CONSORZI

Per la Doc Vesuvio arriva

- ❖ il marchio collettivo. Riconfermato Giordano alla guida

ESTERI

Anche il vino finisce nella guerra commerciale Usa-Cina.

- ❖ Una buona notizia per l'Italia?

SICILIA

Verso un protocollo condiviso di sostenibilità.

- ❖ E intanto si torna a produrre anche a Stromboli





trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



EUROPA AL VOTO. IN BALLO IL BUDGET DELLA PROSSIMA PAC

MERCATI

Trimestre positivo per l'Italia. Ma gli spumanti rallentano. Effetto scorte in Uk

CONSORZI

Ricagno guiderà ancora il Brachetto. ❖ E il cda studia una nuova strategia di rilancio

TOSCANA

Il Tar di Firenze ferma la caccia al cinghiale. ❖ E intanto arriva il marchio unico regionale

ESTERI

Torna a crescere la Svizzera sotto la spinta degli sparkling. ❖ A Zurigo in vetrina il Made in Italy

CLIMA

Primavera anomala per l'Italia: ❖ la mappa dei disagi e le strategie dei consorzi. Ecco cosa ci aspetta

VITIGNOITALIA. Oltre 18 mila visitatori della kermesse Maurizio Teti: "Ecco come sarà l'edizione 2020"

VitignoItalia supera per la prima volta quota 18 mila visitatori, incrementando il numero di partecipanti della passata edizione. Nei tre giorni, da domenica 19 a martedì 21 maggio, sono stati celebrati i 15 anni di questa kermesse dedicata ai vini italiani di qualità, che ha portato a Castel



dell'Ovo, a Napoli, **280 aziende, oltre 2.500 etichette, 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali.**

Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia, dapprima guarda indietro e ricorda le 'appena' quattromila presenze della prima edizione, sempre con la formula dei tre giorni, poi guarda avanti, alle novità del 2020: *"Vogliamo coinvolgere il settore ristorazione di altre città, a cominciare da Roma, dove il vino campano è conosciuto e ben apprezzato, con l'obiettivo di stimolare i rapporti commerciali"*.

Altra novità possibile per il prossimo anno, anticipa Teti a Tre Bicchieri, è il coinvolgimento di Milano: *"Stiamo pensando a un'anteprima in questa città"*. Per l'edizione 2020, è confermata la volontà degli organizzatori di incrementare i rapporti coi mercati esteri: *"Coinvolgeremo i buyer per far sì che possano pianificare meglio gli incontri b2b con i produttori"*. Infine, le aree espositive a Castel dell'Ovo potrebbero essere ampliate. Il traguardo dei 20 mila visitatori non sembra così lontano. – **G. A.**

VINO: A VITIGNOITALIA I VINCITORI DEL NAPOLI WINE CHALLENGE =

Napoli, 20 mag. (Adnkronos/Labitalia) - Si è aperta la XV edizione di Vitignitalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani di scena fino a domani a Castel dell'Ovo, a Napoli. Nella prima giornata di fiera è stata registrata un'affluenza record, con pubblico di appassionati e addetti ai lavori accorsi in gran numero per conoscere le circa 280 cantine presenti, provenienti da tutta Italia, e degustare le oltre 2.500 etichette in mescita ai banchi d'assaggio. E rappresentativi di tutta la Penisola, da Nord a Sud, sono stati i vini vincitori del Napoli Wine Challenge, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine.

La giuria, presieduta dal giornalista Daniele Cernilli e composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, ha decretato, al termine della finale ieri, domenica 19 maggio, le cinque migliori etichette per ogni categoria in gara: spumanti, bianchi, rosati, rossi e dolci.

Le bollicine più buone sono risultate essere quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut Dop; Campania che ha fatto il bis con il bianco Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino Docg D'Antiche Terre; alla Toscana la categoria rosati grazie al Fabula Rosé 2018, Maremma Doc di Montebelli; pari merito nei rossi, con il Pinot Nero Zeno Alto Adige Doc 2016 - Cantina Meran Burggräfler (Alto Adige) e il Cúmaro 2014 Conero Riserva Docg Umani Ronchi (Marche); ad aggiudicarsi infine la categoria dolci è stato il Clematis 2013, Passito Rosso Colline Pescaresi Igt di Zaccagnini (Abruzzo).

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

20-MAG-19 17:03

ADN0687 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RCA

VINO: AL VIA VITIGNOITALIA A NAPOLI, TRA SOSTENIBILITA', DESIGN E SERVIZIO =

Napoli, 14 mag. (Adnkronos/Labitalia) - Si scaldano i motori per la XV edizione di Vitignitalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno di Castel dell'Ovo. Entrato nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, Vitignitalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa, in particolare, la collaborazione con le Camere di commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

(segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
14-MAG-19 13:37

ADN0688 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RCA

VINO: AL VIA VITIGNOITALIA A NAPOLI, TRA SOSTENIBILITA', DESIGN E SERVIZIO (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - "Una partecipazione folta e omogenea - sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di commercio, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei".

(segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
14-MAG-19 13:37

ADN0689 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RCA

VINO: AL VIA VITIGNOITALIA A NAPOLI, TRA SOSTENIBILITA', DESIGN E SERVIZIO (3) =

(Adnkronos/Labitalia) - "L'edizione 2019 - spiega Maurizio Teti - 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 un format vincente, capace di stare al passo

con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento".

"Una continua evoluzione, dunque, che si affianca a un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice", aggiunge.

Si svolgerà nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del 'Napoli Wine Challenge', che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di 'Miglior sommelier della Campania 2019'.

(segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
14-MAG-19 13:37

ADN0690 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RCA

VINO: AL VIA VITIGNOITALIA A NAPOLI, TRA SOSTENIBILITA', DESIGN E SERVIZIO (4) =

(Adnkronos/Labitalia) - Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14,30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17,30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di 'calici' per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione italiana sommelier Campania. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione 'Le sei anime del Sangiovese in Toscana', guidata dal 'Miglior Sommelier d'Italia 2018', Simone Loguercio, assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà 'Emergente Sala', la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà, dunque, lo scenario di una delle tappe del contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante contenuto verrà dall'Ordine degli architetti di Napoli, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni, infatti, che queste ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio, dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

(segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
14-MAG-19 13:37

ADN0691 7 ECO 0 DNA ECO NAZ RCA

VINO: AL VIA VITIGNOITALIA A NAPOLI, TRA SOSTENIBILITA', DESIGN E SERVIZIO (5) =

(Adnkronos/Labitalia) - Da quest'anno, inoltre, Vitignoltalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CsrMed, il Salone mediterraneo della responsabilità sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il Premio Vitignoltalia per l'innovazione responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale 'Comunicare la responsabilità, la responsabilità di comunicare'.

Infine, molto appetibile per i tutti i winelover sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Vitignoltalia si svolge con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, Ismea, Ordine degli architetti di Napoli e in collaborazione con Regione Campania, Camera commercio di Avellino, Camera di commercio di Benevento, Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
14-MAG-19 13:37

Vino: a Napoli al via domenica XV edizione di Vitigno Italia

(AGI) - Roma, 17 mag. - Al via la XV edizione di VitignoItalia in programma a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno di Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette. Grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.(AGI)

Vino: a Napoli al via domenica XV edizione di Vitigno Italia (2)

(AGI) - Roma, 17 mag. - Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto. Sul fronte dei tasting - guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier - spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. Non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne. Il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. "Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio" è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare". Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna. Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile". (AGI)

Vino: a Napoli al via domenica XV edizione di Vitigno Italia (3)

(AGI) - Roma, 17 mag. - E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro "Sorsi di Salute – Il vino senza frasca" che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio. (AGI)

ZCZC8247/SXA

ONA84230_SXA_QBXB

R ECO SOA QBXB

VitignoItalia 2019, da domenica XV edizione del Salone

A Napoli oltre 2.500 etichette di 280 aziende fino al 21 maggio

(ANSA) - NAPOLI, 17 MAG - Al via domenica prossima, 19

maggio, all'interno del Castel dell'Ovo, a Napoli, la XV edizione di VitignoItalia, Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, principale manifestazione a tema vino del

Mezzogiorno. Fino a martedì 21 sarà possibile degustare, ai

banchi d'assaggio, oltre 2.500 etichette di circa 280 aziende

provenienti da Nord a Sud della Penisola. Previsto, grazie alla

collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e

l'internazionalizzazione delle imprese italiane (nell'ambito

della seconda annualità del Piano Export Sud II) un incoming di

35 buyer provenienti da 20 Paesi, per incontri B2B, walk around

tasting ed educational tour sul territorio campano.

Riflettori puntati poi sulla responsabilità sociale e la sostenibilità in campo vitivinicolo: è nell'ambito del neo

progetto PRes4Wine (in collaborazione con CSRMed, il Salone

Mediterraneo della Responsabilità Sociale) che verrà infatti

conferito il "Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile" (categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano)

e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare".

Spazio anche alla sinergia tra progettisti e aziende vinicole, grazie alla presenza dell'Ordine degli Architetti di

Napoli. E grande attenzione al servizio di sala, con le iniziative "Emergente Sala" (competizione annuale dedicata ai

migliori maître e responsabili di sala under 30, ideata da

Lorenza Vitali e Luigi Cremona) e il contest "Miglior Sommelier

della Campania 2019" (a cura di AIS Campania).

Domenica al via anche la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Tante le degustazioni guidate in programma (in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier): dal territorio Sannio Falanghina al Brunello di Montalcino, dai grandi rossi della Campania ai vitigni autoctoni dell'Umbria, passando per assaggi di Borgogna e Champagne. Ricco anche il programma convegnistico con focus su turismo, marketing territoriale e il legame vino-salute.

Prosegue infine la collaborazione tra Vitignoltalia e il

Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà
ancora una
volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-
teatrali
dedicati al vino.(ANSA).

CER

17-MAG-19 18:17 NNNN



ANGELO CERULO

Responsabile sede Campania

T: +39 0817042214 | **M:** +39 3356000437

E: angelo.cerulo@ansa.it | ansa.it

Largo Francesco Torraca, 71 | 80133 Napoli

La News



Maserati-Antinori, partnership tra eccellenze

Due eccellenze del made in Italy insieme nel segno della qualità: da una parte, c'è Antinori, tra i leader del vino italiano nel mondo e simbolo di eleganza nel bicchiere, e dall'altra un nome top dell'automotive, Maserati. Due realtà di assoluto prestigio, che hanno stretto una partnership per la comune promozione nel mondo, con tante iniziative nei prossimi mesi. Un legame già "concretizzato" al Salone di Ginevra, con la versione completamente customizzata del modello Levante per Antinori, con il verde a ricordare le colline di Toscana, e gli interni in pelle che richiamano le vigne e le barriques dell'azienda.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

UK, Majestic Wine in vendita

La cessione di Majestic Wine, la più grande catena di enoteche del Regno Unito, con 200 punti vendita in tutto il Paese, ha contorni sempre più precisi, è ad un passo: c'è un prezzo, 100 milioni di sterline, e più di un'offerta, tra cui la più congrua sembra essere quella del fondo di investimento Usa OpCapita. Lo riporta, da Oltremarica, Sky News, secondo cui il futuro del gruppo ruoterà intorno a Naked Wines, lo store online acquistato nel 2015 per 70 milioni di sterline e arrivato nel 2018 a 175 milioni di sterline di vendite, con una base di clienti sempre più ampia e solida. Le strutture e una parte dei dipendenti di Majestic Wine dovrebbero passare a Naked Wines, che intanto guarda all'estero per crescere ancora e replicare un modello di business pensato per le piccole aziende del vino, di evidente successo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

VinePair incorona il rosato italiano in Usa

Sarà pur vero che il boom dei rosati in Usa è merito dei rosé della Provenza, ma il mercato, ed i palati, sono tutt'altro che appannaggio del Sud della Francia, come dimostra la "The 25 Best Rosé Wines of 2019" di "VinePair", che incorona al numero 1 l'Etna Rosato 2018 di Graci, ed in classifica ci sono anche il Rosé 2018 di Planeta (11), il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2018 Villa Gemma di Masciarelli (14), il Chiaretto Bertarose 2018 di Bertani (17) ed il Negroamaro Rosato Calafuria 2018 di Tormaresca (24).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Vino italiano chiama Europa": Federvini, Unione Italiana Vini e Federdoc e le elezioni Ue

Continuità su misure come l'Ocm Vino, in particolare sul fronte promozione, che è stata fondamentale per la crescita delle esportazioni del vino italiano, migliorando e correggendo dove necessario e possibile; avanzamento di dossier già a buon punto, come quello sull'etichettatura e sulle informazioni nutrizionali, che coinvolgeranno anche la filiera del vino, con la strada tracciata che è quella di inserirne buona parte on line; maggiore chiarezza, ma anche una misurata flessibilità, a livello di quadri normativi generali, a partire da quello sulle autorizzazioni per i nuovi impianti vitivinicoli, sebbene con qualche posizione divergente; il tutto con la consapevolezza, da parte dei produttori di vino, che sono imprenditori nei territori, e mercanti nel mondo, che serve un'Europa sempre più unita, coesa e capace di giocare al meglio le grandi partite internazionali, anche in termini di accordi economici, soprattutto in un quadro di tensione internazionale, dove le minacce di nuovi dazi, soprattutto da parte di giganti come Usa e Cina, sono all'ordine del giorno, e che i venti sovranisti che soffiano da ogni parte, anche o soprattutto per un prodotto senza confini e frontiere come il vino italiano, che vive soprattutto di export, sarebbero quanto mai dannosi, se prendessero ancora più forza. Con l'Italia che, da Paese leader del vino europeo e mondiale quale è, deve cercare di mantenere, o meglio ancora di far crescere la propria importanza nel dettare l'agenda vitivinicola dell'Unione Europea. Sono queste, in estrema sintesi, le aspettative e le speranze della filiera del vino e delle sue rappresentanze più importanti, Federvini, guidata da Sandro Boscaini, Unione Italiana Vini, presieduta da Ernesto Abbona, e Federdoc, che vede al Vertice Riccardo Ricci Curbastro, sentite da WineNews, in vista delle elezioni Europee del 26 maggio, che in Italia e negli altri 27 Paesi dell'Ue (in attesa della Brexit), daranno vita al nuovo Parlamento, che dovrà affrontare tante sfide, a partire dal compimento della riforma più ampia della Politica Agricola Comunitaria (Pac), che rappresenta una fetta importantissima (oltre 1.270 miliardi di euro tra il 2021 ed il 2027) del Bilancio Comunitario.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Agroalimentare e ristorazione valgono 330 miliardi di euro

La cucina italiana, dalle trattorie ai ristoranti stellati, è sempre più capace di valorizzare al massimo i prodotti di qualità e tipici dell'agricoltura del Belpaese. Un connubio, quello tra agroalimentare e ristorazione, fondamentale dal punto di vista culturale e sociale, perché contribuisce a tenere in vita tradizioni, saperi e territori, ma anche economico. Tanto che, secondo un recente studio della Camera di Commercio di Milano, agroalimentare e ristorazione valgono, a livello italiano, la cifra monstre di 330 miliardi di euro. Con un impatto occupazionale decisamente importante, visto che, secondo i dati, complessivamente le due filiere danno lavoro a 3,4 milioni di persone (2 nella produzione di cibo, 1,4 nella ristorazione). Una filiera florida, dunque, quella che dai campi porta alla tavola dei ristoranti, anche se con dinamiche diverse. Se si guarda al numero delle imprese agricole, infatti, nelle principali città, questo è in calo di qualche punto percentuale negli ultimi 5 anni, da Napoli (n. 1, con 30.683 imprese) a Foggia (28.806), con l'unica eccezione in crescita, tra le prime cinque, di Roma, al terzo posto assoluto (28.427 imprese agricole), in crescita del 5,3%. Tutt'altro trend, invece, per le imprese della ristorazione, che nelle principali città (le prime sono Roma, Milano e Napoli) sono cresciute a doppia cifra.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Da Campania, Marche, Toscana, Abruzzo e Alto Adige, i migliori vini di "Vitigno Italia"

Le bollicine più buone d'Italia sono quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut Dop, e della Campania arriva anche il miglior bianco, Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino Docg D'Antiche Terre, mentre il rosso più buono è un "ex aequo" tra uno dei vini simbolo delle Marche, il Cúmaro 2014 Conero Riserva Docg di Umani Ronchi, ed il Pinot Nero Zeno Alto Adige Doc 2016 di Meran Burggräfer. Il miglior rosato è toscano, il Fabula Rosé 2018 Maremma Doc di Montebelli, il miglior dolce viene dall'Abruzzo, il Passito Rosso Colline Pescaresi Igt di Zaccagnini. Così "Napoli Challenge", concorso firmato Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine, con la giuria composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, nell'edizione n. 15 di "Vitigno Italia", di scena nei giorni scorsi a Napoli, a Castel dell'Ovo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Enoturismo, sostenibilità, sinergia tra denominazioni: la Maremma del vino guarda avanti

A WineNews le parole ed i progetti di Rossano Teglielli e Alessio Durazzi (Consorzio Morellino di Scansano) e Francesco Mazzei (Consorzio Doc Maremma), tra la necessità di fare squadra ed investire per far crescere uno dei territori agricoli e vinicoli più autentici d'Italia. Anche attraverso l'alta cucina, come raccontano Valeria Piccini e Andrea Menichetti, chef e sommelier dello storico bistellato Michelin Da Caino a Montemerano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)

Da domenica via a Napoli a VitignoItalia

Città ospita il meglio della produzione vitivinicola nazionale



Redazione ANSA NAPOLI 17 maggio 2019 14:42 News

(ANSA) - NAPOLI, 17 MAG - Avrà un inizio più competitivo che mai la XV edizione di VitignoItalia, che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei tasting - guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier - spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad

uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. "Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio" è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare". Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile".

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro "Sorsi di Salute - Il vino senza frasca" che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio. Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy©, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania. Media Partner: Enosocial. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

• Torna a Castel dell'Ovo dal 19 al 21 maggio VitignoItalia

Lunedì 13 maggio 2019 - 12:58

Il salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Roma, 13 mag. (askanews) – Tutto pronto per la XV edizione di VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, che si terrà da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno di Castel dell'Ovo. VitignoItalia quest'anno vede la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione. A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

“Una partecipazione folta e omogenea – sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei”.

E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”. Una gara che prevede, lunedì 20 maggio, alle 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi il titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore sarà alle 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.(Segue)

VitignoItalia 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del vino sbarca a Napoli

E al via dal 6 maggio la prima fase della Napoli Wine Challenge



Per la XV Edizione Castel dell'Ovo si prepara ad ospitare 280 aziende da tutta la Penisola, con oltre 2500 etichette in degustazione. Attesi 35 buyer da 20 Paesi e stampa internazionale

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al "fuori salone" con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione della "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

AGRA PRESS

ROMA: 14 maggio, h. 10.00, via della dogana vecchia 29, sala zucchini del senato, presentazione relazione 2019 fondazione enpaia, con piazza e diacetti.

LEGNARO (PD): 14 maggio, h.14:45, via orsaretto, sala convegni corte benedettina, seconda edizione di agristartup day, organizzato da veneto agricoltura.

VILLE-SUR-YRON (FR): 16-19 maggio, 21mo festival di film documentari sulla ruralita' "cameras des champs".

MANTOVA: dal 17 al 19 maggio, terza edizione del food&science festival promosso da confagri mantova.

NAPOLI: 19-21 maggio, castel dell'ovo, XV edizione di vitignoitalia.

LAZISE (VR): 19 maggio, h.10:00, dogana veneta, edizione 2019 festival delle dop del veneto promosso da veneto agricoltura e regione.

MILANO: 21 maggio, h.11:00, via cesare lombroso 54, torre uffici sogemi, associazione granaria, conferenza stampa di presentazione del progetto combi mais idrotechnologies 6.0 organizzata da innovagri.

NAPOLI: 21 maggio, h.17:00, viale universita' 100, universita' degli studi federico II, dipartimento di agraria, nell'ambito del tour di incontri "agrievolution-bayer e il futuro dell'agricoltura" convegno "che futuro ci aspetta nell'agricoltura italiana?".

MILANO: 29 maggio, h.13:30, viale emilio alemagna 6, triennale, incontro planet farms "l'eccellenza italiana per l'agricoltura sostenibile".

MONTEGALDA (VI): 2 giugno, dalle h.11:00 alle h.21:00, via settimo 55, villa palazzon di colze', bollicine wine experience di ais veneto.



Agroalimentare, Agroalimentare

Campania, Partecipazione alla manifestazione VitignoItalia 2019

Avviso agli Operatori del settore vitivinicolo
Napoli, 30 Aprile 2019 - 16:14
fonte: AGV - Agenzia Giornalistica il Velino
di Redazione Campania

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania partecipa alla manifestazione di VitignoItalia 2019, in programma a Napoli, Castel dell'Ovo, dal 19 al 21 maggio, con il sostegno delle seguenti iniziative: ENOTECA REGIONE CAMPANIA – Vigna Felix: su di un'area appositamente allestita saranno poste in esposizione le tipologie di vini campani che saranno presentate in degustazione al pubblico a cura dei sommelier campani; Distribuzione della 6a edizione 2018-2019 della “Guida alle aziende vinicole e vitivinicole campane” a buyer, giornalisti e al pubblico interessato con degustazione guidata.

La partecipazione all'evento è riservata alle aziende vitivinicole che hanno sede operativa in Campania, regolarmente iscritte alla CCIAA di competenza, che godono del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non sono in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, e che non hanno in corso alcuna procedura prevista dalla legge fallimentare.

Tutti i produttori vitivinicoli campani che intendono partecipare alla “ENOTECA della REGIONE CAMPANIA – Vigna Felix” dovranno inviare una campionatura della propria produzione secondo le modalità di seguito indicate:

I campioni di vino, in numero di tre bottiglie per tipologia, potranno essere consegnati al Castel dell'Ovo, presso la Sala Italia, nella giornata di venerdì 17 maggio dalle ore 9:00 alle ore 17:00.

Sui campioni deve essere riportata la dicitura “Vini per Enoteca Regionale — Regione Campania”

Possono partecipare all'Enoteca della Regione Campania anche le aziende già presenti con un proprio stand alla manifestazione fieristica.

La campionatura dei vini campani dovrà essere accompagnata da una scheda di presentazione dell'azienda e da depliant pubblicitari. Per poter programmare ed organizzare al meglio l'enoteca è necessario che le aziende interessate a partecipare facciano pervenire la Manifestazione di interesse qui di seguito scaricabile, entro e non oltre il 15 maggio 2019 all'indirizzo email: portale.agroalimenta@regione.campania.it

Vitigni di tutta Italia, unitevi: a Napoli il vino si racconta a 360°



La nuova edizione di Vitigno Italia. Dal 19 al 21 maggio 2019, al Castel dell'Ovo, più di 280 aziende per raccontare tutto il Paese, di calice in calice. [Seguici anche su Facebook](#)

16 maggio 2019

Un castello da leggenda, che si dice si regga su un solo uovo, depositario dei destini di Napoli e non solo. Centinaia di cantine arrivate nel territorio partenopeo da tutta Italia, per una batteria di fuoco di più di 2500 etichette. Un racconto fisico per tenere insieme, tra le mura di un'antica fortezza, tutta la biodiversità che vive e cresce sul nostro territorio. [VitignoItalia](#) torna, con i suoi obiettivi e le sue bottiglie, **dal 19 al 21 maggio 2019 a Napoli**, nelle sale di **Castel dell'Ovo**, per festeggiare la sua quindicesima edizione. Un compleanno a cui l'organizzazione arriva forte della crescita avvenuta negli ultimi anni.

Oggi sono 80 le cantine campane, lo zoccolo duro della manifestazione a cui si aggiungono altri 200 produttori dal resto del territorio nazionale. "Siamo partiti con appena 120 espositori provenienti da 12 regioni - sottolinea **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – e ora siamo a quota 280". Risultati che raccontano una "partecipazione folta e omogenea" oltre al "legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale". In quanto lungi dal fermarsi al territorio

partenopeo e alle falde del Vesuvio, la manifestazione punta a fotografare lo stato dell'arte della



regione.

Condividi

Infatti "vi è anche quest'anno la presenza di circa **35 buyer internazionali** che, oltre a partecipare ai consueti B2B e tasting in fiera, saranno ospiti di **Educational Tour in Irpinia**, nelle cantine cooperative del beneventano" e nei ricchi territori di origine vulcanica, tanto importanti per il vino, presenti in Campania. Grandi esperti e buyer internazionali, certo ma "immane, come da tradizione, saranno ovviamente le **degustazioni aperte agli appassionati**, che nel corso della tre giorni avranno l'opportunità di assaggiare dalle grandi etichette alle new entry del mercato" animando questi momenti ludici con la possibilità di ascoltare il vino raccontato dai suoi artefici, facendo un viaggio lungo i territori vocati. Uno dei focus più interessanti della manifestazione, sarà quello dedicato a **Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019**.

Un vero e proprio storytelling a 360° del mondo del vino, che passa per gli assaggi, tocca il mondo della sommellerie con il concorso "**Miglior Sommelier della Campania 2019**" e arriva fino alla parte più cool del mondo del vino, ovvero quella **sinergia con il mondo del design e dell'architettura** che sta portando le cantine contemporanee ad essere sempre più degli avamposti di alta tecnologia, parte integrante del metodo di produzione. Il vino, ma anche tutto ciò che ci gira attorno quindi, come l'importanza del servizio di sala. Che proprio dalla figura del sommelier è partito per la scalata che sta affrontando negli ultimi anni, sempre più importante e considerato a livello generale nel mondo della ristorazione. Una crescita esponenziale nella qualità che vuol dire formazione, talent scouting e molto altro ancora e che Vitigno Italia racconterà attraverso "**Emergente Sala**", la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che a Napoli si fermerà per una delle tappe del tour annuale. **Degustazioni, formazione e sostenibilità**. Questo il terzo pilastro della manifestazione, che fa "squadra con **CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale**" per valorizzare "l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**" che assegnerà i "riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano" oltre al **Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare"**.

Food24

Cresce a Napoli Vitigno Italia il Salone dei vini e dei territori

- –di [Giorgio dell'Orefice](#)
- 10 maggio 2019



Si è ormai ritagliata uno spazio di rilievo nel panorama delle manifestazioni dedicate al vino registrando anno dopo anno numeri in crescita nei visitatori, nelle cantine espositrici e nei buyer - in particolare esteri -per gli incontri BtoB. Si tratta di Vitigno Italia il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani la cui XV edizione si terrà a Napoli, nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo, dal 19 al 21 maggio.

Un salone nato come locale ma diventato edizione dopo edizione una vetrina rappresentativa dell'intera produzione vitivinicola made in Italy. A Vitigno Italia 2019 infatti prenderanno parte 280 aziende (con circa 2.500 etichette in degustazione) da quasi tutte le regioni italiane, sono escluse solo Calabria e Molise. “La compagine più rilevante resta quella campana – spiega il direttore di Vitigno Italia, Maurizio Teti – che è giunta ormai a quota 80 aziende ma la percentuale delle imprese locali sul totale è rimasta negli anni inalterata perché il numero complessivo di partecipanti non ha mai smesso di crescere. Come è sempre cresciuto il numero dei visitatori: lo scorso anno sono stati 16mila e la proiezione è di crescere anche quest'anno del 5-10% in linea con l'incremento medio delle ultime edizioni”.

Presenti molti buyer internazionali

Ma la vera novità targata 2019 è probabilmente la partecipazione di operatori professionali dall'estero. Quelli accreditati, anche grazie al lavoro dell'Ice, sono infatti 35 da 20 paesi tra i quali Svezia, Danimarca, Lituania, Polonia, Repubblica Ceca, Russia, Regno Unito e Germania ma anche Corea del Sud, Giappone, Singapore, Cina, Usa, Vietnam, Colombia, e Hong Kong.

L'incremento e la rappresentatività degli espositori da tutte le regioni italiane è frutto “Del positivo passaparola che si è generato in questi anni a favore della nostra manifestazione – aggiunge Teti -. In genere poi l'attenzione degli operatori è legata anche al fatto che Vitigno Italia si sta sempre più accreditando come una vetrina ma anche una porta d'ingresso all'universo dell'horeca di Napoli e

dell'intera provincia che con Costiera Sorrentina e Amalfitana e con le isole del Golfo. Un mondo fatto di molti e diversificati ristoranti per tutte le fasce di prezzo e sempre più rinomati e che sta recitando un ruolo non secondario nell'ottimo momento sotto il profilo della ricettività turistica che sta vivendo Napoli e la Campania”. I buyer internazionali coinvolti inoltre saranno presenti non solo nei giorni della manifestazione ma prenderanno anche parte a due educational tour nei territori del vino campani con una prima giornata dedicata all'**Irpinia e al Sannio** e una seconda con focus sui **Campi Flegrei e sul Vesuvio**.

Gli eventi collaterali

Ricco il cartellone degli eventi accanto ai walk around tasting per il pubblico dei visitatori all'interno di Castel dell'Ovo ci saranno nella tre giorni di Vitigno Italia workshop e seminari oltre agli incontri B2B. Nella giornata di apertura di Vitigno Italia, domenica 19 maggio, si svolgerà poi la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge” che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). La valutazione, in forma anonima, vedrà al lavoro una giuria composta da giornalisti esperti, sommelier ed operatori nazionali e internazionali.

“Siamo soddisfatti di quanto realizzato finora ma non ci fermiamo qui – conclude Teti -. Siamo già al lavoro per proporre alla platea dei nostri espositori nuove iniziative sotto il profilo commerciale che potranno spaziare dalla promozione all'estero alle piattaforme di vendita online”.

VITIGNOITALIA DAL 19 AL 21 MAGGIO

Napoli per tre giorni città di 2500 vini

15 Maggio 2019



- [A](#)
- [A](#)
- [A](#)

C'è la magia di Castel dell'Ovo, tuffato nell'azzurro del mare del golfo di Napoli, e ci sono i migliori produttori di vino che arrivano da tutta Italia. Sono gli ingredienti della quindicesima edizione di VitignoItalia, la manifestazione che si svolge nel capoluogo campano dal 19 al 21 maggio ospitata proprio nell'edificio la cui storia si perde addirittura nella leggenda che narra che il poeta Virgilio nascose nelle segrete dell'edificio un uovo che mantenesse in piedi l'intera fortezza. La sua rottura avrebbe provocato non solo il crollo del castello, ma anche una serie di rovinose catastrofi alla città di Napoli.

In questa antica fortezza per tre giorni sarà possibile «perdersi» letteralmente tra i banchi d'assaggio di 280 produttori, piccoli e grandi, che porteranno complessivamente circa 2500 etichette, ospitati nelle sale e nelle terrazze del castello. Prima per numero, ovviamente, la Campania, caratterizzata quest'anno da una folta delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina. A fare

da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e d'Italia. Accanto ai tasting per il pubblico, un ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore. «L'edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE».

Ma nella tre giorni a Castel dell'Ovo ci sarà anche spazio, nella giornata d'inaugurazione, alla finalissima della terza edizione del «Napoli Wine Challenge», nella quale verranno premiati i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si conclude oggi con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti.

Orari: dalle 15 alle 22

Info: www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Eventi

VitignoItalia 2019: per tre giorni Napoli capitale del vino

Dal 19 al 21 maggio il Castel dell'Ovo ospiterà 280 aziende da tutta la Penisola con oltre 2500 etichette in degustazione



Redazione
01 MAGGIO 2019 16:58



I più letti di oggi



1 Amatori Napoli Rugby in serie A, Cardinale Sepe: "Un modello per i giovani di Napoli"



2 Il viaggio di Arlo



VitignoItalia 2019: per tre giorni Napoli capitale del vino

”

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della **XV edizione** e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale** che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. **In testa la Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata **Città Europea del Vino 2019**. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 - spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà*

caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo**, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Si svolgerà invece nella **giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà **dal 6 al 13 maggio** con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare **le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria** e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming. E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: **la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione**, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Dove: Castel dell'Ovo, via Eldorado 3

Quando: Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio ^[1]_[SEP]

Orario: Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (pre vendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20) ^[1]_[SEP]

“

Vitigno Italia a Napoli dal 19 al 21 maggio! Con la terza edizione del Napoli Wine Challenge

12/5/2019 2.7 MILA



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua*

evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del “**Napoli Wine Challenge**”, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Vitigno Italia, la jam session di Cernilli con la Falanghina del Sannio
21/5/2019 1.3 MILA



Sannio, Capitale Europea del

Vino per il 2019

di Antonella Amodio

Ci sono territori che attraverso l'enogastronomia mettono in risalto il valore di un territorio, costituito da paesaggi naturali, beni artistici e culturali, tradizioni. Tra questi territori si distingue da sempre il **Sannio, Capitale Europea del Vino** per il 2019, e con esso la denominazione "Sannio Falanghina". Un nuovo e funzionale modello agricolo, portato avanti dai viticoltori, innalza la viticoltura sannita su un grandino più alto, dove emerge in primo luogo la qualità. Il ricco distretto vitivinicolo del quale parliamo rappresenta il cuore della produzione della Campania e vi si

dimostra fondamentale l'intreccio del vitigno e del territorio, che insieme danno origine ad un vino unico: la **Falanghina del Sannio**.



Sannio, Capitale Europea del Vino per il 2019

La degustazione, svoltasi nella XV edizione di **Vitigno Italia** e presentata dai giornalisti **Daniele Cernilli** e **Luciano Pignataro**– con la collaborazione della Scuola Europea Sommelier – ha evidenziato le caratteristiche uniche e irripetibili della Falanghina del Sannio, territorio dove le condizioni pedo-climatiche (l'insieme di fattori del suolo e del clima) marcano i vini in modo chiaro ed inequivocabile. Profumi di buccia di cedro, buccia di pompelmo, curry e sfumature di idrocarburi sono le note distintive del profilo aromatico della falanghina del Sannio: si rincorrono nel bicchiere evidenziando la nobiltà del vitigno e l'ampio spettro olfattivo.

Parlare del Sannio significa parlare di falanghina: il vitigno diventa una ragione, un motivo per raccontare il territorio, che consente a questa varietà di vite di dare il meglio di sé, una ecletticità straordinaria, come è stato dimostrato dalle sei etichette degustate per l'occasione.

Falanghina Spumante Brut Rossovermiglio

Spumante ottenuto dal metodo charmat. Paglierino brillante e perlage fine e cremoso. Olfatto composto da agrumi freschi, menta secca, ananas e polpa di mela croccante. Bocca sferzante di freschezza con buon equilibrio tra acidità e corpo. Chiusura piacevole e persistente.

Falanghina del Sannio Fois 2015 Cautiero

Giallo paglierino dorato. Olfatto ricco di toni floreali, frutta gialla, limon curd e note di buccia di

agrumi. Sorso fresco, salino ed intenso, con ottima corrispondenza con l'olfatto e chiusura lunga con ricordi di macchia mediterranea.

Falaghina del Sannio Secutor Bio 2018 Masseria Vecchie Vigne

Colore giallo con riflessi verdolini. Naso di albicocca, foglia di pomodoro e cedro lasciano spazio alla piacevole nuance di erbe di campo. Sapore pieno, fresco, teso ed agile. Piacevole e di facile bevibilità.

Falaghina del Sannio Taburno 2018 Nifo Sarrapochiello Lorenzo

Giallo paglierino. Nel bicchiere si distinguono toni floreali, nespole, mandarino e pompelmo. In seconda battuta emerge una nuance di macchia mediterranea. Largo, appagante, fresco e salino. Un vino dalla bella progressione e dalla lunga chiusura.

Falaghina del Sannio 2018 La Fortezza

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso pervadono profumi di biancospino, cedro e nota di tiglio. Sorso fresco con evidente acidità e persistenza. Ottima salinità.

Falaghina del Sannio Taburno 2018 Cantine Iannella Antonio

Giallo paglierino luminoso. Spettro aromatico ampio, composto da profumi di ananas, pompelmo rosa, erbe aromatiche e cedro. Palato lungo, affusolato, salino e molto fine.

Vitigno Italia a Napoli dal 19 al 21 maggio! Con la terza edizione del Napoli Wine Challenge
24/4/2019 638



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L’edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani
Castel dell’Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Italia a Tavola

VitignoItalia, in apertura la finale di Napoli Wine Challenge

Publicato il 17 maggio 2019 | 11:59

Tutto pronto a Napoli per la 15^a edizione di VitignoItalia, che darà voce a vini e territorio vitivinicoli italiani dal 19 al 21 maggio. In apertura la finale del Napoli Wine Challenge.

Il concorso enologico è riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.



E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati,

grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto. Sul fronte dei tasting - guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con Ais, Fisar e Scuola Europea Sommelier - spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. "Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio" è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare". Il tutto nell'ambito del neo progetto PReSS4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile".

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro "Sorsi di Salute – Il vino senza frasca" che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Italia a Tavola

VitignoItalia, focus sui territori Dal Sud una spinta per il settore

Primo Piano del 20 maggio 2019 | 11:53

VitignoItalia sta vivendo la sua 15ª edizione e si pone più che mai come Salone di riferimento a livello nazionale per il mondo del vino sia per quantità di espositori che per qualità. Ma, anche, per la sua capacità di evolversi e modificarsi nel tempo per assecondare le tendenze del settore.

Partito come Salone del vitigno autoctono italiano, 7 anni fa ha poi deciso di modificarsi e ampliare in un certo senso il proprio raggio di azione e di competenza puntando più che sui vitigni, sui territori. «Siamo alla 15ª edizione di VitignoItalia e le aziende presenti quest'anno sono circa 300 - ha detto **Maurizio Teti**, direttore di [VitignoItalia](#) - con un'ottantina di queste di origine campana». Circa l'80% quindi a conferma del fatto che la presenza di imprenditori vinicoli da queste parti è massiccia.



«Sicuramente - ha proseguito Teti - quello del vino è un comparto trainante, il Sud negli ultimi anni ha fatto notevoli progressi di qualità, di vendita, di export e quindi potrebbe essere sicuramente un comparto che può riscattare un territorio. Napoli da sempre rappresenta un po' il baricentro commerciale e geografico

del Sud, ne è sempre stata considerata la capitale. Vitignoltalia vogliamo che sia un salone che rappresenti il Sud, ma soprattutto che rappresenti tutta l'Italia perché le aziende che vi partecipano arrivano da tutto lo Stivale».



I saloni dedicati al vino stanno crescendo a dismisura, qualcuno merita menzione grazie a storicità e qualità, altri meno soprattutto perché non in grado di offrire qualcosa di alternativo, di innovativo, di peculiare. Vitignoltalia appartiene senza dubbio alla prima schiera: «Il nostro appuntamento - spiega il direttore - si distingue perché si fa in una location del '300 di grande appeal. Poi perché la nostra volontà è quella di coniugare due aspetti: quello business, con l'arrivo di tanti buyers da tutto il mondo e l'aspetto di wine-show perché la location si presta a far diventare questo un wine-show; per questo arrivano i professionisti ma arrivano anche i wine-lover che vivono una giornata indimenticabile attraverso il vino».

Quest'anno Vitignoltalia si è aperto per la prima volta con la finale del concorso vinicolo nazionale Napoli Wine Challenge che ha premiato cinque etichette.



Bianchi

Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino docg D'Antiche Terre

Rosati

Fabula rosé 2018 Montebelli

Rossi

a pari merito

Meran Blauburgunder 2016 Zeno

Cúmaro 2014 Umani Ronchi

Spumanti

Falanghina del Sannio Brut, Nifo Sarrapocchiello

Passiti

Clematis 2013, Zaccagnini

Per informazioni: www.vitignoitalia.it

Italia a Tavola

VitignoItalia chiude con il botto Oltre 18mila le presenze

Pubblicato il 22 maggio 2019 | 17:01

Chiude con un importante successo di pubblico la 15ª edizione di VitignoItalia che si è tenuta a Castel dell'Ovo (Na) dal 19 al 21 maggio: più di 18mila gli enoappassionati e operatori presenti.

[Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani](#) si conferma dunque una delle [manifestazioni a tema vino più interessanti](#) a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.



«È stata un'edizione più che positiva - spiega **Maurizio Teti**, direttore di VitignoItalia - nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l'affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si

è dimostrato più vincente che mai, insieme all'indiscussa qualità diffusa tra i banchi d'assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all'interno di Castel dell'Ovo.



Un teatro d'eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hub strategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall'altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di commercio di Avellino e Benevento, ma anche l'interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile».



Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il **Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare"** - conferito al Gruppo Mezzacorona per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste - e il **Premio VitignoItalia per l'innovazione responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo.

Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione "**Capitale Umano**" a distinguersi è stata l'azienda Mastroberardino per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da Inail Campania); per la categoria "**Ambiente**" ha brillato la siciliana Firriato, tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione "**Territorio**" è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il packaging sostenibile).



Sul fronte dei concorsi - oltre alla terza edizione del [Napoli Wine Challenge](#) - si è svolta anche la competizione targata Ais Campania per il titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”, conquistato da Luigi Salvatore Scala della delegazione Ais di Napoli, e quella annuale per “Emergente Sala-Selezione Sud”, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d’Italia. Una delle tappe, quest’ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell’Ovo Giuseppe Zuottolo, junior assistant restaurant manager de L’Olive Gourmet Restaurant ad Anacapri (Sa) e Alessandra Quattrocchi del ristorante Modì a Torregrotta (Me).

Da Campania, Marche, Toscana, Abruzzo e Alto Adige, i migliori vini italiani secondo “Vitigno Italia

Umani Ronchi, Zaccagnini, Nifo Sarrapochiello, D’Antiche Terre, Meran Burggräfler e Montebelli i vincitori del “Napoli Wine Challenge”

Napoli, 21 Maggio 2019, ore 15:50



I vini vincitori del Napoli Wine Challenge 2019 di Vitigno Italia

Le bollicine più buone d’Italia sono quelle dell’azienda campana **Nifo Sarrapochiello**, con la sua Falanghina del Sannio Brut Dop, e della Campania arriva anche il miglior bianco, Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino Docg **D’Antiche Terre**, mentre il rosso più buono è un “ex aequo” tra uno dei vini simbolo delle Marche, il Cúmaro 2014 Conero Riserva Docg di **Umani Ronchi**, ed il Pinot Nero Zeno Alto Adige Doc 2016 della cantina **Meran Burggräfler**, e se il miglior rosato è toscano, il Fabula Rosé 2018 Maremma Doc di **Montebelli** la migliore espressione di vino dolce viene dall’Abruzzo, con il Passito Rosso Colline Pescaresi Igt di **Zaccagnini**. A dirlo il verdetto del “Napoli Challenge”, concorso firmato Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine, con la giuria guidata da Daniele Cernilli e composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, nell’edizione n. 15 di “**Vitigno Italia, salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani**”, di scena a Napoli, a Castel dell’Ovo.

250 le cantine protagoniste di “Vitigno Italia, salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani”, che si chiude oggi, con, peculiarità della kermesse, la possibilità di acquistare online, al momento dell’assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial, attraverso la app ed un semplice servizio di “clicknbuy”.

Mercoledì, 24 aprile 2019 - 08:53:00

L'Italia del vino sbarca a Napoli e brinda con i migliori brand nazionali

In vetrina oltre 2.500 etichette e territori vitati con 280 grandi e piccole cantine. Nutrita la partecipazione di aziende provenienti dal Sannio Falanghina

di Eduardo Cagnazzi



Al taglio del traguardo dei primi quindici anni **VitignoItalia** si prepara a brindare con i migliori vini italiani. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 -spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato*

indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da venti Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di cinque giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice”.

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea- si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

“

Vitignoitalia 2019: a maggio l'Italia del vino sbarca a Napoli

25 Aprile 2019 | by [Redazione First&Food](#) | 0

300 cantine con 2500 etichette animano la manifestazione a Castel dell'Ovo che richiama buyers anche dall'estero. In apertura la terza edizione del "Napoli Wine Challenge"



Circa 300 delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione, animeranno VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che si terrà a Napoli dal 19 al 21 maggio nel maestoso Castel dell'Ovo. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione che accanto ai tastings per il pubblico, propone un ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 – spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour

che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

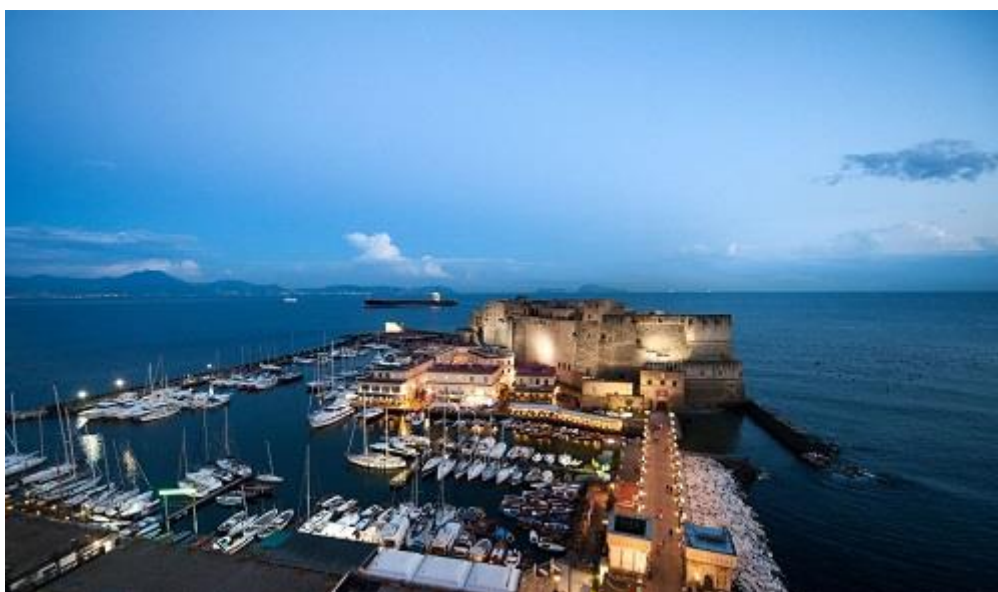
[Home](#)[Archivio](#) **La manifestazione**

24

Apr

VitignoItalia, la carica dei 280 produttori italiani: cinque premi ai migliori vini

on 24 Aprile 2019. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)



(Castel dell'Ovo)

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand.

Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L’edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Stati Uniti, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia Ice”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Si terrà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). La prima fase del concorso si terrà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

C.d.G.

- VitignoItalia tra sorprese e novità



- [Condividi](#)
- [Tweet](#)
-
-
-

Cresce l'attesa per la XV edizione del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, in programma a Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio, nei suggestivi spazi del Castel Dell'Ovo

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Un anniversario importante che rappresenta soprattutto uno storico traguardo. La partecipazione di ben **280 aziende vinicole** provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di **oltre 2.500 etichette** presenti in degustazione, rappresenta anche un momento decisivo per sancire l'escalation che la Kermesse sta vivendo in questi anni. Di edizione in edizione, infatti, richiama a **Napoli** un numero crescente di **produttori, buyers, giornalisti ed esperti**, sia dall'Italia sia dall'estero, ma anche appassionati e semplici curiosi.

Tra le aziende partecipanti molte sono campane, grazie all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**.

In più, la collaborazione con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, ha consentito di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

Il format

Un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi, e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico e la sua biodiversità, legati indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari.



Tante le degustazioni aperte a tutti gli appassionati di vino, che nel corso della tre giorni avranno l'opportunità di assaggiare grandi etichette, annate storiche e nuove del mercato.

Non mancheranno workshop, presentazioni e seminari, in compagnia di alcuni dei più importanti esponenti del settore.

I consumatori appassionati di tecnologia e connessione in tempo reale, avranno la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà ai wine lovers presenti alla manifestazione di poter ricevere direttamente a casa, con un semplice *clicknbuy*®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Produttori e Buyers

Immaneabile per i produttori il business oriented dal respiro internazionale, caratterizzato dalla presenza di 35 buyers qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui **Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia**, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE.

“Per i produttori, sono già in programma numerosi incontri B2B, e walk around tasting, organizzati per favorire la promozione mirata del vino italiano per l’export in alcuni mercati chiave. Per i buyers è prevista l’attività di incoming, un ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione”. – sottolinea **Maurizio Teti direttore di VitignoItalia**

Napoli Wine Challenge

Nella giornata di apertura, il 19 Maggio, si svolgerà la finalissima della terza edizione di Napoli Wine Challenge, che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci).

Le prime fasi della gara si sono svolte nei giorni precedenti e sono state coinvolte tutte le aziende che hanno aderito alla kermesse.

Migliore Sommelier della Campania

VitignoItalia sarà inoltre teatro della competizione per l’assegnazione del titolo **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico). Nella finale, quattro concorrenti si sfideranno per contendersi l’ambito titolo e l’assegno di 1.000 euro, messo a disposizione dall’**Associazione Italiana Sommelier Campania**. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20:00 poi seguirà la degustazione **“Le sei anime del Sangiovese in Toscana”**, guidata dal Miglior Sommelier d’Italia 2018 **Simone Loguercio** assieme al neo eletto campione campano.



Emergente Sala

Uno dei temi indiscussi di questa edizione è l'importanza della professione del servizio in sala.

Vitignoitalia ospiterà **“Emergente Sala”**, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30.

L'appuntamento, ideato da **Lorenza Vitali e Luigi Cremona**, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi, che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. La Selezione del Sud si svolgerà il 20 e il 21 maggio a Castel dell'Ovo.

Cantine e Architettura

Altro importante e originale contenuto di quest'anno è il patrocinio e la collaborazione con **l'Ordine degli Architetti di Napoli**.

È ormai da diversi anni infatti che le aziende vitivinicole si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

Responsabilità sociale e sostenibilità

Nell'ambito di Vitigno Italia, come simbolo della crescente attenzione ai temi sociali e ambientali da parte dei consumatori e delle aziende debutteranno due iniziative: Premio Speciale “**Comunicare la responsabilità, la responsabilità di comunicare**” e il Premio “**Vitigno Italia per l'innovazione responsabile**”.

Info

VitignoItalia, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Dove: Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Quando: domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Ore: dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Biglietti: prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Grande successo per la XV edizione di VitignoItalia con oltre 18 mila visitatori e 280 aziende

- [Romina Sodano](#)



- [Condividi](#)
- [Tweet](#)
-
-
-

Bilancio più che positivo per la XV edizione del Salone dei vini e dei territori vitivincicoli italiani

Il [Salone dei vini](#) e dei territori vitivincicoli italiani, si è chiuso con un bilancio davvero positivo. Nonostante il maltempo a **VitignoItalia** (ve ne avevamo parlato [qui](#)) si sono registrati più di 18 mila visitatori, il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori.

Si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita.

Le Aziende Vinicole

Le aziende vinicole che sono arrivate da tutta Italia erano 280; oltre **2.500 etichette** sono state proposte in degustazione.

A fare da capofila è stata la **compagine campana**, composta da circa **80 produttori**, in rappresentanza di una regione capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. La collaborazione con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, ha consentito di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

La sensazione che si è percepita è stata la consapevolezza che solo attraverso la crescita di un intero territorio si riesce a propagare la qualità dei nostri vini.



E' il caso dell'azienda vitivinicola irpina [Sertura](#), frutto della forte passione e della lunga intensa esperienza in campo agronomo del suo proprietario, **Giancarlo Barbieri**. I vini di Sertura non sono semplici vini, ma un insieme di suggestioni che toccano l'anima: Aglianico DOC, Taurasi DOCG, Fiano DOCG, Greco di Tufo DOCG.



L'Azienda [Donnachiara](#) vocata – per tradizione, territorio e precisa scelta della famiglia Petitto che ne è la proprietaria – alla produzione delle tre DOCG irpine: Fiano di Avellino, Taurasi e Greco di Tufo, oltre che dei tradizionali Aglianico e Falanghina.



L'azienda [Borgodangelo](#) che produce in primo luogo rossi irpini di qualità affinati a lungo in botti di rovere (Taurasi DOCG, Irpinia Campi Taurasini DOC) o in botti di acciaio (Irpinia AglianicoDOC) oltre che in bottiglia, nonché un rosato giovane (Irpinia Rosato DOC), tutti ottenuti in purezza da uve Aglianico.



Dal Sannio onore al lavoro che sta facendo l'azienda [Santiquaranta](#), che produce da due direttrici territoriali, Torrecuso per la produzione di Falanghina e Aglianico; Baselice per la valorizzazione e salvaguardia del Moscato di Baselice, un vitigno autoctono oramai praticamente estinto.

Buyer Internazionale

Tra buyer internazionali ha suscitato interesse, per alcuni produttori, la presenza dell'azienda **Daniko International doo**, attiva in Montenegro, della signora **Nikoleta Puzovic** e del napoletano **Dario Pennino**, da venti anni nel business del vino ed esperto di mercati internazionali. Il Montenegro vive un momento di boom economico, per i vini italiani la clientela è internazionale e frequenta alberghi di fascia alta. L'azienda importa rinomate cantine tra cui Cantine di Marzo dalla Campania.

Responsabilità Sociale

VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato anche dalla nuova partnership con il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti.

Il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”** – conferito al **Gruppo Mezzacorona** per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste.



Il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione **'Capitale Umano'** a distinguersi l'azienda **Mastroberardino** per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria **'Ambiente'** ha brillato la siciliana **Firriato**, tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione **'Territorio'** è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).



Concorsi

Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del **Napoli Wine Challenge** – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**, conquistato da **Luigi Salvatore Scala** della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per **“Emergente Sala – Selezione Sud”**, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d'Italia. Una delle tappe, quest'ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio

di Castel dell'Ovo **Giuseppe Zuottolo**, junior assistant restaurant manager de L'Olivo Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e **Alessandra Quattrocchi** del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

*“E' stata un'edizione più che positiva – spiega **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l'affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all'indiscussa qualità diffusa tra i banchi d'assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all'interno di Castel dell'Ovo”*

Napoli, dal 19 al 21 maggio VitignoItalia torna a Castel dell'Ovo

-
13 Maggio 2019



Torna a Castel dell'Ovo dal 19 al 21 maggio VitignoItalia Il salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani Roma, 13 mag. (askanews) – Tutto pronto per la XV edizione di VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, che si terrà da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno di Castel dell'Ovo. VitignoItalia quest'anno vede la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione. A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno

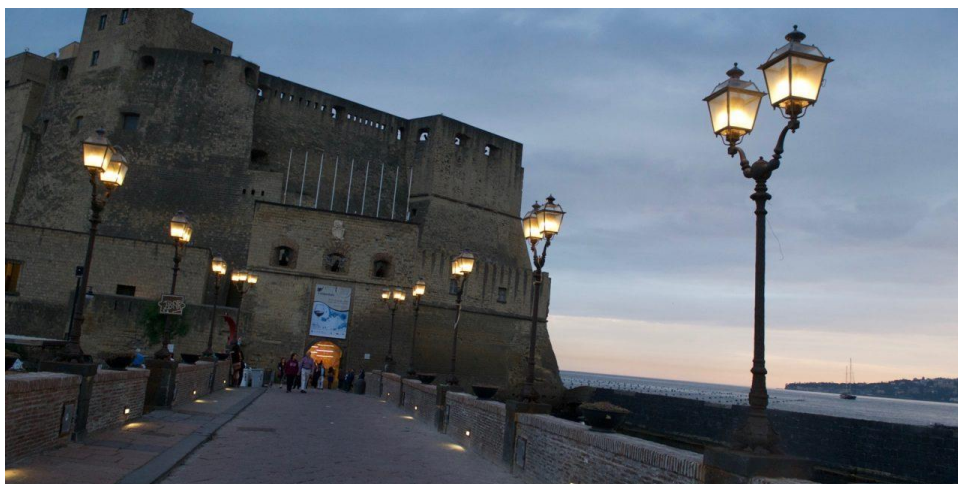
dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio. "Una partecipazione folta e omogenea – sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei". E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di "Miglior Sommelier della Campania 2019". Una gara che prevede, lunedì 20 maggio, alle 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di "calici" per contendersi il titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore sarà alle 20.00 e si concluderà con la degustazione "Le sei anime del Sangiovese in Toscana", guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà "Emergente Sala", la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche. Inoltre l'Ordine degli Architetti di Napoli ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore. Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare".



VITIGNOITALIA: DAL 19 AL 21 MAGGIO L'ITALIA DEL VINO SBARCA A NAPOLI

di [Tiziana Di Filippo](#) | Apr 29, 2019 | [News](#), [Newsinprimopiano](#)



PER LA XV EDIZIONE CASTEL DELL'OVO SI PREPARA A OSPITARE 280 AZIENDE DA TUTTA LA PENISOLA CON OLTRE 2.500 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE. ATTESI 35 BUYER DA 20 PAESI E 5 GIORNALISTI INTERNAZIONALI

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro*

internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE".

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del "**Napoli Wine Challenge**", che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.** I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 0645491984 – comunicazione@mglogos.it



Ritorna Vitigno Italia: ritorna la forza del sud e dell'Italia tutta

di Miriam De Vita | 16 Maggio 2019



È quasi tutto pronto. Dal **19 al 21 maggio** Castel dell'Ovo aprirà il varco a **Vitigno Italia 2019**, la *kermesse* tutta meridionale che ormai da 15 anni brinda al *terroir* e al patrimonio vitivinicolo italiano. Un'occasione quest'anno da non perdere: la XV edizione è arricchita dalla grande crescita del brand e dalla presenza di operatori esteri e di aziende di alto rango. Qualche numero? Da Nord a Sud, arriveranno in degustazione 2.500 etichette a rappresentare ben 280 cantine, votate tutte alla biodiversità e alla grande qualità. Fra tutte spazio interessante sarà quello dedicato alla Campania e al suo Sannio, terra insignita dalla fascia di Città Europea del Vino 2019. Inoltre, nella giornata di apertura di domenica 19 maggio, si svolgerà la finale del **Napoli Wine Challenge**: concorso – realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine blog e Doctorwine- che premierà i migliori vini delle cinque categorie stabilite (rossi, bianchi, spumanti, e dolci). La giuria, composta da esperti del settore, decreterà il vincitore in seduta pubblica trasmessa in streaming.

Vitigno Italia 2019 sarà anche occasione di grande business: «Proprio dall'impronta business oriented -afferma **Maurizio Teti, Direttore dell'evento**– e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia». Buyer a cui saranno dedicati incontri B2B e *walk around tasting* ideati per uno scambio diretto con i produttori e per la loro collocazione nei mercati chiave per l'export del vino italiano.

Vitigno Italia 2019 sarà non solo *tasting* e *workshop* ma anche un gran fuori salone: un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione. Soprattutto sarà la grande occasione per conoscere la tradizione e l'innovazione vinicola italiana nel magico scenario del Castello più antico di Napoli.

VITIGNOITALIA 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del vino sbarca a Napoli

Apr 30, 2019

[Facebook](#)[Twitter](#)[google_plus](#)[LinkedIn](#)[Email](#)

PER LA XV EDIZIONE CASTEL DELL'OVO SI PREPARA A OSPITARE 280 AZIENDE DA TUTTA LA PENISOLA CON OLTRE 2.500 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE. ATTESI 35 BUYER DA 20 PAESI E 5 GIORNALISTI INTERNAZIONALI

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal **19 al 21 maggio**, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della **XV edizione** e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

"L'edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE".

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming. E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul

golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.
VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.
Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiat Rent, Solania.
Media partner: Enosocial.
I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

[La Buona Tavola | BUONI EVENTI | VitignoItalia 2019: tutte le forme del vino](#)

VitignoItalia 2019: tutte le forme del vino

Posted on [16 Maggio 2019](#) by [Eugenio Afelba](#)



XV Edizione ricca di contenuti: dall'importanza del servizio a quella del design e della sostenibilità

Si scaldano i motori per la **XV edizione di VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a **Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio**, all'interno dei suggestivi spazi di **Castel dell'Ovo**. Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben **280 aziende vinicole** provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di **oltre 2.500 etichette** presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa **compagine campana**, composta da circa **80 produttori**, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Significativa in particolare la collaborazione con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

*“Una partecipazione folta e omogenea – sottolinea **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall’intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l’altro, vi è anche quest’anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei.”*



E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l’assegnazione del titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi l’ambito titolo e l’assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall’**Associazione Italiana Sommelier Campania**. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d’Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l’importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà **“Emergente Sala”**, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L’appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l’anno

coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante e originale contenuto verrà dall'**Ordine degli Architetti di Napoli**, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il **Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare"**.

Infine molto appetibile per i tutti i winelover sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio di **Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli** e in collaborazione con **Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania**.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS**.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa
MG LOGOS



[DiCoppa&DiColtello](#)

L'Italia del cibo e del vino

VITIGNOITALIA 2019

- di [dicoppaedicoltello](#)
- Pubblicato il [3 maggio 2019](#)



XV edizione per **VitignoItalia**, la kermesse che si prepara a brindare ai suoi primi tre lustri. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia un traguardo importante e per l'occasione festeggia anche la crescita del proprio brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top.



280 le **grandi e**

piccole cantine del Bel Paese che animeranno l'imponente Castel dell'Ovo di Napoli, da sempre luogo d'elezione della manifestazione che ospiterà le migliori **espressioni vitivinicole** del panorama nazionale con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa, ovviamente, c'è la **Campania** caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019.



A fare da **trait d'union**, come da tradizione, la

qualità, la **biodiversità** e il business, tratti distintivi dell'evento diventato ormai uno degli **appuntamento enologici** più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai **tasting per il pubblico**, il ricco cartellone di eventi, tra **workshop** e **seminari** guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore; forte l'impronta business oriented e il respiro internazionale testimoniato dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi – tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong, Svezia – e di 5 giornalisti esteri selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE. Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B** e **walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata all'**export del vino** italiano.

Nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, inoltre si terrà la finalissima della III edizione del **Napoli Wine Challenge**, che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (**rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci**).

VitignoItalia 2019



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e

agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia Ice".

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al "fuori salone" con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione della "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.



VitignoItalia 2019: 19, 20 e 21 Maggio l'Italia del Vino a Castel Dell'Ovo



share

Si tiene a Napoli, dal 19 al 21 maggio, nella splendida cornice del Castel Dell'Ovo l'importante **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani**, VitignoItalia 2019.

Saranno ben 280 le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione.

In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019.

Immaneabile, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

Maurizio Teti spiega come l'edizione 2019 rappresenta un traguardo storico e decisivo che vede coinvolti sempre più un numero crescente di produttori, buyer, giornalisti ed esperti, sia dall'Italia che dall'estero.

Ciò a dimostrazione di una continua evoluzione che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico affiancato ad un business oriented e dal respiro internazionale caratterizzato dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE.

Tornando nel vivo della manifestazione domenica 19 maggio, Si svolgerà la finalissima della terza edizione del “**Napoli Wine Challenge**”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Informazioni evento:

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Orari:

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019 Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: Domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

19 Mag 2019

Vitignoltalia torna ad animare Castel dell'Ovo

- Luogo: Via Eldorado, 3
- Sede: Castel dell'Ovo
- Orario: 15:00 – 22:00
- [Buy Tickets](#)

Torna a Napoli dal 19 al 21 maggio la kermesse più attesa dell'anno. Vitignoltalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni, con 280 aziende provenienti da tutta la penisola e oltre 2.500 etichette in degustazione, che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli.

Quest'anno la **Campania**, sarà caratterizzata da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B** e **walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano.



Domenica 19 maggio, inoltre, si terrà la finalissima della terza edizione del “**Napoli Wine Challenge**”, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Si tratta di una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

La kermesse si terrà da domenica 19 a martedì 21 maggio dalle ore 15 alle ore 22. Il costo del biglietto è di 30 euro la domenica e 25 euro lunedì e martedì.



TERREDICAMPANIA
IL BUONO E IL BELLO DELLA NOSTRA REGIONE

VitignoItalia 2019, a Napoli il meglio del vino



[Home](#) > [Eventi](#) > VitignoItalia 2019, a Napoli il meglio del vino

Napoli, capitale del vino: dal 19 al 21 maggio il Castel dell'Ovo ospiterà 280 aziende da tutta la Penisola con oltre 2.500 etichette in degustazione

In alto i calici, **VitignoItalia** compie 15 anni e si prepara per l'atteso brindisi. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, [il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani](#) darà il via alla sua **XV edizione**, l'occasione per festeggiare anche la palpabile crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario piuttosto collaudato e di una presenza sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Ad animare lo scenografico **Castel dell'Ovo** di Napoli **280 tra grandi e piccole cantine dello Stivale**, emblema delle migliori espressioni vitivinicole del contesto nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. **Capofila la Campania**, che si distingue quest'anno per una cospicua rappresentanza di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata [Città Europea del Vino 2019](#). Qualità, biodiversità e business: questi i tradizionali leitmotiv della rassegna, divenuta a tutti gli effetti uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Non manca, accanto ai tasting per il pubblico, il nutrito cartellone di eventi, tra workshop e seminari, condotti da alcuni dei più noti ed esperti esponenti del settore.

L'edizione 2019 – *chiarisce 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà

di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE.



Appuntamenti in programma:

- **Incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo**, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'esportazione del vino italiano.
- **Educational tour** che farà tappa in tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti l'evento.
- Si svolgerà invece nella **giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **"Napoli Wine Challenge"**, che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci).

Confermato anche per la XV edizione uno dei punti saldi della manifestazione: **la cornice del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione**, tra terra e mare. Personificazione della città, questo baluardo è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, capace di concedere ai visitatori una impareggiabile prospettiva sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia è realizzata 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Dove: Castel dell'Ovo, via Eldorado 3

Quando: Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio

Orario: Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

Vitigno Italia 2019 a Napoli: al Castel dell'Ovo il Salone dei Vini con degustazioni e incontri

by: [Fabiana Bianchi](#)

9 Maggio 2019



Nel bellissimo Castel dell'Ovo a Napoli parte Vitigno Italia 2019, il Salone dei vini con un programma ricco di degustazioni, incontri e convegni.

Nuova edizione del grande **Salone dei Vini** che si svolge a **Napoli** nella bellissima location del [Castel dell'Ovo](#) e che quest'anno si potrà visitare **dal 19 al 21 maggio 2019**.

Si tratta di **una delle più importanti e famose kermesse enologiche in Italia**, giunta alla sua **XV edizione** e che prevede un ricco programma di **degustazioni, convegni e incontri**, grazie alla presenza di sommelier esperti. Ci saranno etichette nazionale e buyers da ogni parte del mondo, in un incontro unico tra culture, sapori e sentori.

Non mancheranno le degustazioni di prodotti adatti ad accompagnare un ottimo **calice di vino**, come formaggi. I **vini campani**, tra i protagonisti dell'evento, saranno affiancati da **vini caratteristici di ogni regione d'Italia, dall'Alto Adige alla Sicilia**, per un totale di **oltre 250 cantine**.

Il **programma** di quest'anno è ancora in via di sviluppo, ma saremo pronti a pubblicarlo appena sarà comunicato ufficialmente.

Quindi, continuate a seguirci per tutti gli aggiornamenti.

Informazioni su VitignoItalia a Napoli

Quando: dal 19 al 21 maggio 2018

Dove: Castel dell'Ovo, Via Eldorado 3

Orari: dalle 15.00 alle 22.00

Prezzi:

- 19 maggio (ingresso + calice) 25 euro
- 20 e 21 maggio (ingresso + calice) 20 euro
- abbonamento 3 giorni 45 euro



A Napoli XV edizione di VitignoItalia – dal 19 al 21 maggio



Dal 19 al 21 maggio VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani inaugura a Napoli la sua XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top.

Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal VitignoItalia, proclamata Città Europea del Vino 2019.

A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il **ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari**, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la

vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

***VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani**
Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli*

*Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019
Dalle ore 15.00 alle ore 22.00*

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu



A NAPOLI, PRESSO CASTEL DELL'OVO, DAL 19 AL 21 MAGGIO
dal 19/05/2019 al 21/05/2019

VITIGNOITALIA 2019:
TUTTE LE FORME DEL VINO

XV EDIZIONE RICCA DI CONTENUTI:
DALL'IMPORTANZA DEL SERVIZIO A QUELLA DEL DESIGN
E DELLA SOSTENIBILITÀ

Si scaldano i motori per la XV edizione di VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno dei suggestivi spazi di Castel dell'Ovo. Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

“Una partecipazione folta e omogenea - sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei.”

E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano. Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà “Emergente Sala”, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante e originale contenuto verrà dall'Ordine degli Architetti di Napoli, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare". Infine molto appetibile per i tutti i winelover sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu



- VitignoItalia 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del Vino sbarca a Napoli

VitignoItalia 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del Vino sbarca a Napoli

- Maggio 13, 2019



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top.

Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita

delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola.

Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega Maurizio Teti, direttore di VitignolItalia - 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignolItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignolItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignolItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media partner: Enosocial. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

Comunicato Stampa VitignoItalia

A Napoli VitignoItalia 2019: tutte le forme del vino

-

14 Maggio 2019



L'evento si terrà a Castel dell'Ovo dal 19 al 21 maggio. XV edizione ricca di contenuti: dall'importanza del servizio a quella del design e della sostenibilità

NAPOLI. Si scaldano i motori per la [XV edizione di VitignoItalia](#), il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, **da domenica 19 a martedì 21 maggio**, all'interno dei suggestivi spazi di **Castel dell'Ovo**. Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben **280 aziende vinicole** provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre **2.500 etichette presenti in degustazione**, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del **ricco panorama ampelografico nazionale**.

A fare da capofila sarà la copiosa **compagine campana**, composta da **circa 80 produttori**, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Significativa in particolare la collaborazione con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, che consentirà di avere sul posto **44 cantine** (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'**Irpinia** e il **Sannio**.

“Una partecipazione folta e omogena che evidenzia il **legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale**”. Ha sottolineato **Maurizio Teti**, direttore di **VitignoItalia**. “Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa **35 buyer internazionali** che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di **Educational Tour** in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei”.

E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'**Associazione Italiana Sommelier Campania**. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione **“Le sei anime del Sangiovese in Toscana”**, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 **Simone Loguercio** assieme al neo eletto campione campano.

Proprio **l'importanza del servizio** sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà **“Emergente Sala”**, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da **Lorenza Vitali** e **Luigi Cremona**, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, **selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma**. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante e originale contenuto verrà dall'**Ordine degli Architetti di Napoli**, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, **l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera**, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi **studio di cantine d'autore**.

Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con **CSRMed**, il **Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale**, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto **PRess4Wine**: il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”**.

Infine molto appetibile per i tutti i **winelover** sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice **clicknbuy®**, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio di **Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli** e in collaborazione con **Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

Vitigno Italia, salone dei vini e dei territori a Napoli

[Eventi di redazione](#) del 14 Maggio 2019 [65 views](#)



Vitigno Italia il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani la cui XV edizione si terrà a Napoli, nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo, dal 19 al 21 maggio. Uno degli eventi enologici più importanti del settore. Vitigno Italia sarà un importante momento d'incontro per esperti del settore, sommelier e aziende.

Tra eventi e degustazioni, sarà la giusta occasione per provare, oltre ai vini della Campania, quelli provenienti dalle altre regioni d'Italia, da Nord a Sud. Prenderanno parte 280 aziende, dalla Campania 80 aziende, 35 da 20 paesi tra i quali Svezia, Danimarca, Lituania, Polonia, Repubblica Ceca, Russia, Regno Unito e Germania ma anche Corea del Sud, Giappone, Singapore, Cina, Usa, Vietnam, Colombia, e Hong Kong.



La Campania è capofila con nuove e interessanti realtà, oltre a quelle storiche e affermate, grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti dai territori dell'Irpinia e del Sannio. VitignoItalia si svolge con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.



Napoli: dal 19 al 21 maggio torna a Castel dell'Ovo VitignoItalia

[Crema e Amarena](#)

14/05/2019

Nei prossimi giorni si alzerà il sipario sulla XV edizione della kermesse vinicola, in programma da domenica 19 a martedì 21 maggio nel capoluogo partenopeo. VitignoItalia quest'anno vede la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione. A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

“Una partecipazione folta e omogenea – sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei”. E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”. Una gara che prevede, lunedì 20 maggio, alle 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi il titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore sarà alle 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà "Emergente Sala", la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche. Inoltre l'Ordine degli Architetti di Napoli ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale.

Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore. Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare".

Vitigno Italia sbarca a Napoli

written by [redazione](#) 14 Maggio 2019



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tastings per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà*

di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE".

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B** e **walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del "**Napoli Wine Challenge**", che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**
Media partner: **Enosocial.** I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VitignoItalia



IL VINO
A SUD | 19-20-21 Maggio 2019
Castel dell'Ovo, Napoli

 vitignoitalia

VitignoItalia 2019, l'Italia del vino al Sud

Tra gli enoeventi più attesi di maggio c'è sicuramente VitignoItalia, che da ben quindici edizioni attrae a Napoli numerose Cantine e Wine Lovers provenienti

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA"

NEWS.IT

Horecanews.it

VitignoItalia 2019: conto alla rovescia per l'evento del vino del Sud Italia

15 Maggio 2019



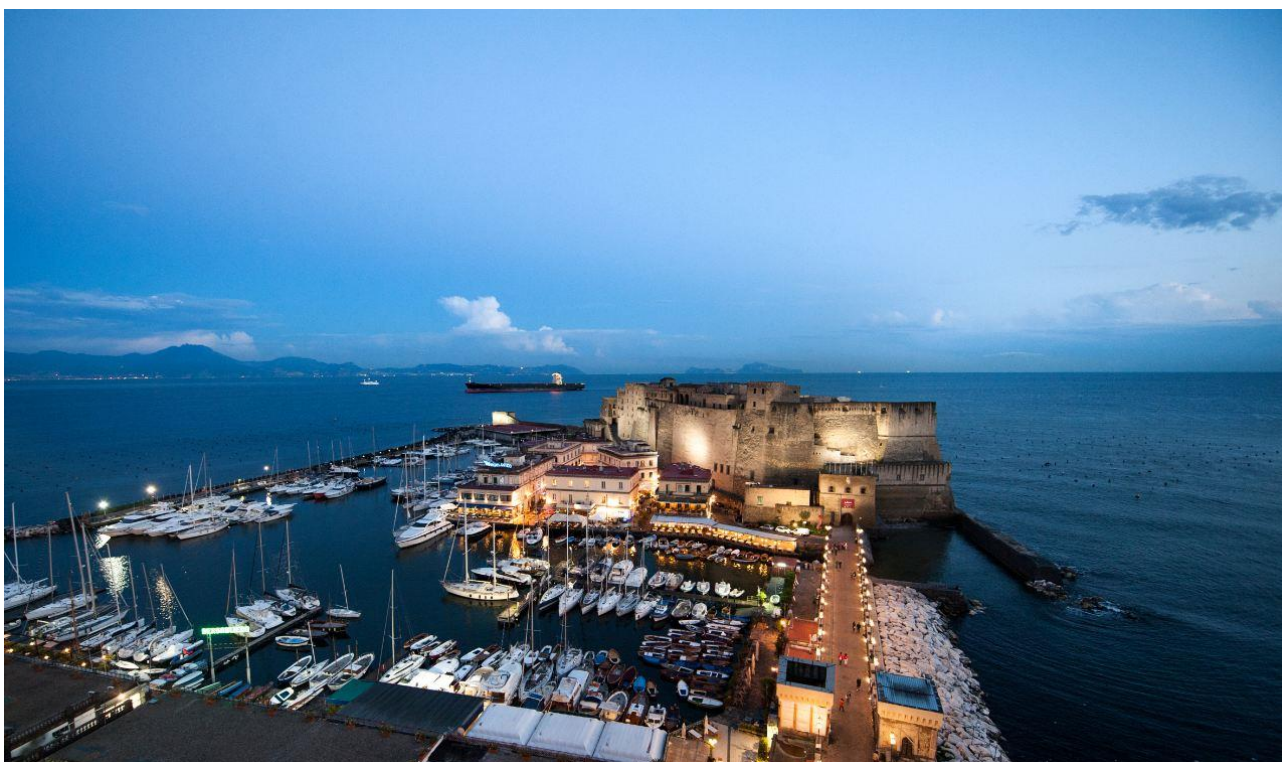
Inizia il conto alla rovescia per la XV edizione di **VitignoItalia**, la **kermesse enologica** più attesa del Sud Italia che animerà le sale del **Castel dell'Ovo a Napoli dal 19 al 21 Maggio**.

Ben **280 le aziende vitivinicole presenti**, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, per 3 giorni di assaggi e incontri, una full immersion nel mondo vitivinicolo italiano.

Oltre 2.500 le etichette in degustazione, per un ventaglio d'offerta ampissimo e una gamma tutta d'altissima qualità.

I produttori campani sono 80 e fanno da capopista alla sfilata delle Regioni, con 44 realtà provenienti dai due territori maggiormente conosciuti e votati alla produzione vitivinicola, ovvero l'**Irpinia** e il **Sannio**.

“Una partecipazione folta e omogenea che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale”. Ha sottolineato **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia**. *“Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, **vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali** che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei”.*

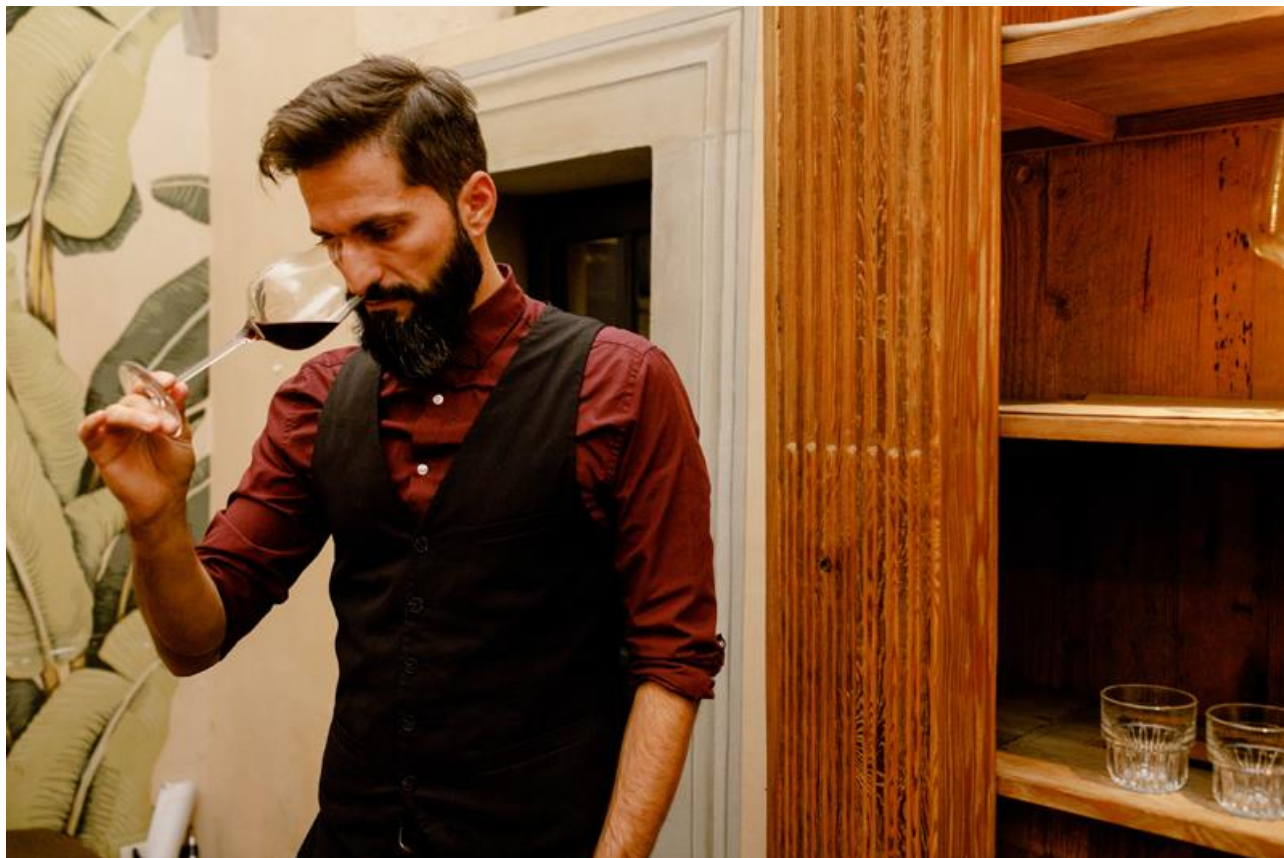


Napoli Wine Challenge

Si svolgerà nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si è conclusa il 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

Migliore Sommelier della Campania 2019

Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani sarà, inoltre, teatro della competizione che assegnerà il titolo di “**Migliore Sommelier della Campania 2019**“, con le prime selezioni **lunedì 20 maggio** alle 14:30 e alle 17:30 le prove conclusive aperte al pubblico. Nella finale, quattro concorrenti si sfideranno per **vincere il titolo e l’assegno di 1.000 euro** messo a disposizione dall’Associazione Italiana Sommelier Campania. Il premio sarà assegnato alle 20:00 e sarà seguito dalla degustazione “**Le sei anime del Sangiovese in Toscana**“, guidata da [Simone Loguercio, Miglior Sommelier d’Italia 2018.](#)



Simone Loguercio

Emergente Sala

L’appuntamento di VitignoItalia al Castel dell’Ovo sarà anche occasione per ospitare una tappa del contest “**Emergente Sala**“, dedicato ai migliori responsabili di sala e maître under 30. Qui verranno selezionati i candidati che dovranno poi sfidarsi nella finale di Roma.

Ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, **l’appuntamento è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore** e si articola in molteplici eventi che durante l’anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell’Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Buyers a VitignoItalia

VitignoItalia continua a perseguire l’obiettivo di rappresentare una finestra importante per il business enologico, per questo grande attenzione è dedicato ai buyers e agli **incontri professionali**, soprattutto all’interno dell’area “**workshop one to one**” che continua a espandersi di anno in anno.

“Come sempre – viene indicato sul sito della manifestazione – la lista degli appuntamenti viene redatta dalla nostra organizzazione, per essere tempestivamente comunicata al produttore”.



Cantine e Architettura

L'Ordine degli Architetti di Napoli, ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando la sempre maggiore attenzione che le aziende vitivinicole e le cantine rivolgono al design.

Per gli spazi di produzione e ospitalità, le cantine sempre più spesso scelgono volti noti dell'architettura, vere archistar di calibro internazionale. Ed è per questo che l'Ordine metterà in mostra nei propri stand alcuni casi di studio su cantine d'autore.

Responsabilità Sociale e sostenibilità

Nell'ambito di VitignoItalia, come simbolo della crescente attenzione ai temi sociali e ambientali da parte dei consumatori e delle aziende, debutteranno due iniziative: **Premio Speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare”** e il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Reponsabile**.

Quest'ultimo si svolgerà a chiusura della tre giorni, con l'assegnazione di premi in 3 categorie: Ambiente, Territorio e Capitale Umano.

Enosocial



I consumatori chiedono sempre più tecnologia e connessione in tempo reale, e per accontentarli entra in gioco il media partner della manifestazione **Enosocial**.

L'**App per smartphone e tablet** consentirà ai wine lovers presenti alla manifestazione di potere acquistare in tempo reale, tramite il servizio *clicknbuy*, e ricevere direttamente a casa le etichette delle cantine che aderiranno all'iniziativa.

Orari di apertura:

Dalle ore 15 alle ore 22, dal 19 al 21 maggio 2019.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio di **Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli** e in collaborazione con **Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania**.

Media Partner: **Enosocial**.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS**.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

VITIGNO ITALIA ai nastri di partenza. XV edizione a Castel dell'Ovo

15/05/2019



Si scaldano i motori per la XV edizione di VitignoItalia, **il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno dei suggestivi spazi di Castel dell'Ovo.**

Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di **ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione**, mettendo in evidenza

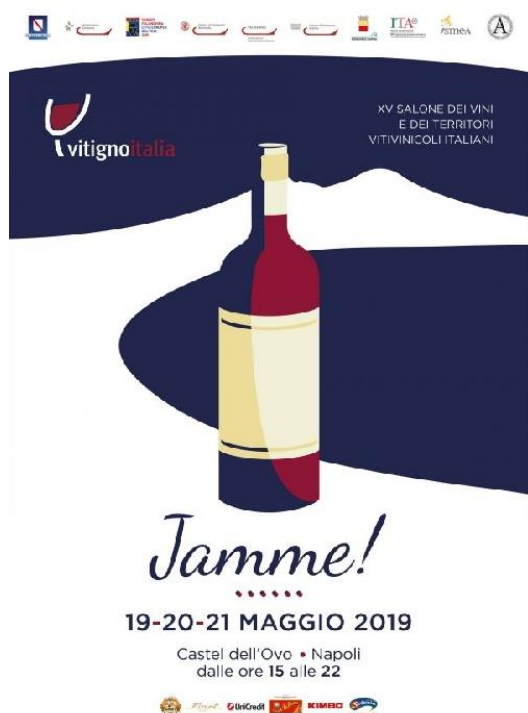
l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale. A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio. *“Una partecipazione folta e omogenea – sottolinea **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei.”* E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania.

La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 **Simone Loguercio** assieme al neo eletto campione campano. Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà **“Emergente Sala”**, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da **Lorenza Vitali e Luigi Cremona**, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Spaghetitaliani

VitignoItalia 2019: tutte le forme del vino dal 19 al 21 maggio, all'interno di Castel dell'Ovo a Napoli



Si scaldano i motori per la XV edizione di VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio, all'interno dei suggestivi spazi di Castel dell'Ovo. Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben 280 aziende vinicole provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa compagine campana, composta da circa 80 produttori, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania. Significativa in particolare la collaborazione con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

“Una partecipazione folta e omogenea - sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e

walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei.”

E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di “calici” per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà “Emergente Sala”, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante e originale contenuto verrà dall'Ordine degli Architetti di Napoli, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”. Infine molto appetibile per i tutti i winelover sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.



Napoli, tre giorni con il meglio della viticoltura con VitignoItalia

[Giancarlo Scolari](#) | 15 Mag, 2019 | [Viaggi e Sapori](#), [wepress](#) |



Da domenica 19 a martedì 21 maggio Castel dell'Ovo a Napoli ospita **VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, una delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola. Sono **280 le aziende presenti in arrivo da tutta Italia**, per un totale di oltre 2.500 etichette presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale. A fare da capofila i padroni di casa della Campania con circa 80 cantine, con la partecipazione molto importante in chiave numerica e di qualità dell'Irpinia e del Sannio. “Una partecipazione folta e omogenea – **sottolinea Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa **35 buyer internazionali** che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei.” E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di **VitignoItalia** si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”. Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà “**Emergente Sala**”, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30.

Da quest'anno inoltre **VitignoItalia** guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il **Premio VitignoItalia** per l'innovazione Responsabile, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il Premio speciale “**Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare**”.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25



Rush finale per il Napoli Wine Challenge che premierà i cinque campioni del 2019 dal 19/05/2019 al 21/05/2019

AL VIA DA DOMENICA VITIGNOITALIA N.15: PER TRE GIORNI NAPOLI OSPITA IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA NAZIONALE

Anche quest'anno grandi protagonisti saranno i convegni, le presentazioni e le degustazioni guidate per mostrare i mille volti del vino, tra conferme e nuovi trend.

Per la prima volta premiate le realtà più attente al concetto di sostenibilità.

Avrà un inizio più competitivo che mai la XV edizione di VitignoItalia, che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei tasting - guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier - spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. "Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio" è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per

l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare". Il tutto nell'ambito del neo progetto PReSS4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile".

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro "Sorsi di Salute – Il vino senza frasca" che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Al seguente link l'elenco completo degli espositori di VitignoItalia 2019:

<https://www.vitignoitalia.it/espositori-a/>

Al seguente link il programma completo di VitignoItalia 2019:

<https://www.vitignoitalia.it/programma/>

VitignoItalia si svolge in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania. Media Partner: Enosocial. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

VitignoItalia 2019, dal 19 al 21 l'Italia del vino sbarca a Napoli

16/5/2019 - Per la XV edizione Castel dell'Ovo si prepara ad ospitare 280 aziende da tutta la penisola con oltre 2.500 etichette in degustazione. Attesi 35 buyer da 20 Paesi e 5 giornalisti internazionali. Domenica 19 la finalissima della terza edizione del "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini in gara per ognuna delle cinque categorie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci)



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli – che resterà aperto dalle 15 alle 22 - in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio "Sannio Falanghina", proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L’edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si è svolta dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che ha visto al lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane.

Vitigno Italia 2019: ogni espressione del vino

Scritto da Maddalena Maria Sorbino Il 16 Maggio 2019. Inserito in [Succede a Napoli](#)



Il prossimo week end vedremo Napoli protagonista e capitale del vino. Dal 19 al 21 maggio, il Castel dell'Ovo ospiterà, tra terra e mare, Vitigno Italia, manifestazione oramai tra le più significative del Mezzogiorno e della Penisola, giunta inoltre alla sua quindicesima edizione.

Per l'occasione, saranno presenti 280 cantine ed oltre 2000 etichette, grazie alle quali si potranno degustare le eccellenze del nostro paese, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del facoltoso panorama ampelografico nazionale. Ad apertura, domenica 19 maggio, si svolgerà la finalissima della terza edizione del "Napoli Wine Challenge" che premierà i migliori vini in gara per ciascuna delle cinque tipologie previste (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). A intervenire al fianco delle grandi aziende vi sono anche le piccole cantine che valorizzano sempre con maggiore entusiasmo il territorio italiano, capace di regalare prodotti meravigliosi e particolari. Gli enti percorreranno una linea comune che parte dalla tradizione ed attraverso la qualità e la biodiversità, giunge al business.

In pole position la Campania (con circa 80 aziende), che quest'hanno si qualifica con una massiccia delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. Naturalmente, l'evento sarà scandito, oltre che dal tasting, da un cospicuo piano di eventi tra cui workshop e seminari, tenuti da alcune delle più grandi personalità del settore. Vi saranno, in aggiunta, 35 buyer qualificati provenienti da 20 Paesi tra cui Usa, Cina, Russia, Svezia ed Hong Kong e 5 giornalisti esteri che daranno certamente un'impronta business oriented dal respiro

internazionale. Ciò faciliterà e incoraggerà l'incontro diretto con i produttori in un'ottica di produzione finalizzata maggiormente all'export del vino italiano. Le attività in programma non sono finite qua, giacché le attività continueranno al di fuori di Castel dell'Ovo, essendo programmato un tour che, nei giorni precedenti al 19 maggio, metterà in luce tutte le cinque province della Campania e di conseguenza, le più importanti zone di produzione. Stabilita l'importanza del servizio, è anche l'anno in cui si premierà il "Miglior Sommelier della Campania 2019", una gara che prevede per il vincitore un premio di mille euro, messo a disposizione dall'Associazione Italiana Sommelier Campania.

È possibile acquistare i biglietti sia all'evento che online sul sito di Vitigno Italia ed i prezzi sono i seguenti:

Se	acquistati	in	sede:
•	Domenica 19:	30	euro;
•	Lunedì 20 e martedì	21: 25	euro;
Se	acquistati		online:
•	Domenica 19:	25	euro;
•	Lunedì 20 e martedì 21: 20 euro.		

Inizia Domenica VitignoItalia a Napoli

Inviato il 17 Maggio 2019 di Carlo Scatozza



Avrà un inizio più competitivo che mai la **XV edizione di VitignoItalia**, che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con **lafinale del Napoli Wine Challenge**, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso **Castel dell'Ovo**, pronto a ospitare complessivamente **280 cantine** d'Italia e oltre **2.500 etichette**.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'**ICE**-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei **tasting – guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier** – spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il **Brunello di Montalcino**, con un'imperdibile verticale; alla grande **storia vitivinicola campana** con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'**Umbria** tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in

Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla **Borgogna** e al terroir dello **Champagne**.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei **convegni** quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. **“Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio”** è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i **Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare”**. Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su **“L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”**.

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro **“Sorsi di Salute – Il vino senza frasca”** che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il **Festival della Filosofia in Magna Grecia** e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Al seguente link l'elenco completo degli espositori di VitignoItalia 2019: <https://www.vitignoitalia.it/espositori-a/>

Al seguente link il programma completo di VitignoItalia 2019: <https://www.vitignoitalia.it/programma/>

VitignoItalia si svolge in collaborazione con **Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, con il patrocinio di **Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli** e Main sponsor: **UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiat Rent, Solania**. Media Partner: **Enosocial**. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS**.

GAZZETTA di NAPOLI

[Gazzetta di Napoli](#)

 **Annunci**
Milano



Torna VitignoItalia, da domenica 19 a martedì 21 a Castel dell'Ovo.

Di
[Redazione Gazzetta di Napoli](#)

-
Maggio 17, 2019



BABAZAR.IT   

GRANDI MARCHE 2019
acquista ora a -60%

Non c'è spettacolo senza protagonisti e interpreti. Non c'è magia senza qualcuno che la viva.

L'edizione 2019 di [VitignoItalia](#) si fa ancora più ricca.

Tantissime etichette, molte novità e, soprattutto, voi: gli ospiti che affollano il Castel dell'Ovo, creando un'atmosfera unica e impossibile da descrivere.

L'unico modo per comprenderla, è quello di esserci.

Orari di apertura:

Dalle ore 15 alle ore 22, dal 19 al 21 maggio 2019.

Gnam Gnam Stile

VitignoItalia: 280 cantine a Castel dell'Ovo per la più grande manifestazione del sud Italia legata al mondo del vino

gnamgnamstyle 17 Maggio 2019 [Eventi](#), [Gnam & City](#) / [Castel dell'Ovo](#), [eventi](#), [Gnam Gnam Style](#), [Napoli](#), [vino](#), [VitignoItalia](#), [wine](#)

Avrà un inizio più competitivo che mai la XV edizione di **VitignoItalia**, che debutterà a **Napoli** domenica **19 maggio**. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del **Napoli Wine Challenge**, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione che decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei tasting – guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier – spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine "enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. *“Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio”* è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su *“L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”*.

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro *“Sorsi di Salute – Il vino senza frasca”* che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30), quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial; l'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

grandenapoli

keep on movin'

Ritorna a Napoli VitignoItalia 2019: tre giorni dedicati ai vini migliori d'Italia

maggio 19 – maggio 21



Ritorna anche quest'anno **Vitigno Italia** l'evento dedicato al vino che si terrà dal **al Castel dell'Ovo dal 19 al 21 maggio 2019**.

Tre giorni in cui si potranno assaggiare e scoprire vini di oltre **250 cantine** provenienti da tutto il territorio. Il concorso organizzato per l'edizione di quest'anno vede sfidarsi i **produttori in cinque categorie**: vini rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci.

Quattro, invece, le referenze (rigorosamente anonime) che ogni azienda potrà sottoporre a giudizio. Ci sarà una prima scrematura il 9 maggio, che si concluderà il 16 dello stesso mese. Quindi, **la finalissima di sabato 19 maggio**, con i 50 vini selezionati: 10 per ogni categoria.

LIVE NAPOLI

Vitigno Italia 2019 a Napoli: le date, gli orari e i biglietti

Scritto da [Live Napoli](#)



300

CONDIVISIONI

[CONDIVIDI](#)

Tutto pronto per l'edizione **2019** di **Vitigno Italia**. A **Napoli** va in scena una delle rassegne più importanti del settore. Tre giorni, 19-20-21 maggio le date scelte per la kermesse di [Castel dell'Ovo](#).

Siamo ormai alla XV edizione per quello che può essere definito uno degli eventi enologici più importanti del settore. Vitigno Italia sarà un importante momento d'incontro per esperti del settore, sommelier e aziende. Saranno oltre 250 i produttori.

Tra eventi e degustazioni, sarà la giusta occasione per provare, oltre ai vini della Campania, quelli provenienti dalle altre regioni d'Italia, da Nord a Sud. Lo scenario sarà ovviamente quello di Castel dell'Ovo nella fantastica cornice del Lungomare di Napoli.



Vitigno Italia: le date

Vitigno Italia aprirà i battenti il 19 maggio per terminare il 21. Gli orari di apertura della kermesse vanno dalle 15.00 alle 22.00 di ogni giorno. Il prezzo del biglietto è fissato in 25 euro per il 19 maggio e 20 euro per ciascuno degli altri due giorni. Prevista, inoltre, la possibilità di abbonarsi con un unico carnet da 45 euro per i tre giorni.

Vitigno Italia 2019: le date

19-20-21 maggio 2019

Vitigno Italia 2019: gli orari di apertura degli stand

Ogni giorno dalle 15.00 alle 22.00

Vitigno Italia, i prezzi dei biglietti

Ingresso a 25 euro per il 19 maggio, 20 euro invece per ciascuno degli altri due giorni. Prevista la possibilità di acquistare in carnet da 45 euro per tutti e tre i giorni.



Sei in: [Home](#)»[Eventi](#)»Torna VitignoItalia, da domenica 19 a martedì 21 a Castel dell'Ovo.



Torna VitignoItalia, da domenica 19 a martedì 21 a Castel dell'Ovo.

[0](#)
Di [Pietro Pizzolla](#) - 17 Maggio 2019 [Eventi](#)

Non c'è spettacolo senza protagonisti e interpreti. Non c'è magia senza qualcuno che la viva.

L'edizione 2019 di [VitignoItalia](#) si fa ancora più ricca.

Tantissime etichette, molte novità e, soprattutto, voi: gli ospiti che affollano il Castel dell'Ovo, creando un'atmosfera unica e impossibile da descrivere.

L'unico modo per comprenderla, è quello di esserci.

Orari di apertura:

Dalle ore 15 alle ore 22, dal 19 al 21 maggio 2019.

VitignoItalia 2019, da domenica XV edizione del Salone

A Napoli oltre 2.500 etichette di 280 aziende fino al 21 maggio

Redazione ANSA NAPOLI

17 maggio 2019 18:17

•

(ANSA) - NAPOLI, 17 MAG - Al via domenica prossima, 19 maggio, all'interno del Castel dell'Ovo, a Napoli, la XV edizione di VitignoItalia, Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, principale manifestazione a tema vino del Mezzogiorno. Fino a martedì 21 sarà possibile degustare, ai banchi d'assaggio, oltre 2.500 etichette di circa 280 aziende provenienti da Nord a Sud della Penisola. Previsto, grazie alla collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II) un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi, per incontri B2B, walk around tasting ed educational tour sul territorio campano.

Riflettori puntati poi sulla responsabilità sociale e la sostenibilità in campo vitivinicolo: è nell'ambito del neo progetto PPress4Wine (in collaborazione con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale) che verrà infatti conferito il "Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile" (categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano) e il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare".

Spazio anche alla sinergia tra progettisti e aziende vinicole, grazie alla presenza dell'Ordine degli Architetti di Napoli. E grande attenzione al servizio di sala, con le iniziative "Emergente Sala" (competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30, ideata da Lorenza Vitali e Luigi Cremona) e il contest "Miglior Sommelier della Campania 2019" (a cura di AIS Campania).

Domenica al via anche la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Tante le degustazioni guidate in programma (in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier): dal territorio Sannio Falanghina al Brunello di Montalcino, dai grandi rossi della Campania ai vitigni autoctoni dell'Umbria, passando per assaggi di Borgogna e Champagne. Ricco anche il programma convegnistico con focus su turismo, marketing territoriale e il legame vino-salute.

Prosegue infine la collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino.(ANSA).

VitignoItalia 2019 – Il Salone dei Vini e dei Territori

By

[Stefano Cacurri](#)

-

17 Maggio 2019



Giunge alla [XV edizione](#) **VitignoItalia**, la più importante manifestazione enologica del Sud Italia. A fare da sfondo alla kermesse, che avrà luogo da domenica 19 a martedì 21 maggio 2019, sarà ancora una volta l'incantevole location di Castel dell'Ovo, il più antico castello di Napoli che si affaccia sul golfo. Quest'anno saranno ben 280 le aziende vitivinicole a partecipare, per un totale di oltre 2500 etichette presenti in degustazione, provenienti da tutto il territorio nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa **compagine campana**, composta da circa **80 produttori**, in rappresentanza di una regione sempre più in crescita dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle [già affermate e](#) alzando, di stagione in stagione, il proprio livello qualitativo. Saranno infatti 44 le cantine campane, provenienti dai territori dell'Irpinia e del Sannio.

Durante le giornate di Vitigno Italia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Una gara in cui quattro concorrenti si sfideranno per contendersi il titolo, e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'**Associazione Italiana**

Sommelier Campania. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 di lunedì 20 e si concluderà con la degustazione “Le sei anime del Sangiovese in Toscana”, guidata dal Miglior Sommelier d’Italia 2018 Simone Loguercio, assieme al neo eletto campione campano.

L’importanza del servizio sarà uno dei punti di forza di questa edizione. VitignoItalia, infatti, ospiterà “**Emergente Sala**”, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L’appuntamento è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l’anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel dell’Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Da quest’anno inoltre Vitigno Italia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, con l’obiettivo di valorizzare l’impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell’edizione di quest’anno nell’ambito del neo progetto PRes4Wine: il **Premio VitignoItalia per l’innovazione Responsabile**, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l’assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”**.

Infine, molto appetibile per tutti gli amanti del vino, ci sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell’assaggio, alcuni dei vini presenti, grazie al media partner **Enosocial**. L’innovativa App per smartphone e tablet consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice click, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all’iniziativa.

VitignoItalia XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell’Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

La Regione Campania a “VitignoItalia 2019”, domani il via a Castel dell’Ovo

Di
[Redazione](#)

-
18 Maggio 2019



- Pubblicità -

Tempo di lettura: 1 minuto

Napoli – Anche quest’anno la Regione Campania partecipa a **VitignoItalia**, in programma da domani domenica 19 a martedì 21 maggio a **Castel dell’Ovo**. Tra le iniziative curate dall’Assessorato all’Agricoltura l’Enoteca regionale – Vigna Felix: in un’area ad hoc si terranno, a cura dei sommelier dell’AIS Campania, degustazioni di varie tipologie di vini campani prodotti dalle oltre cento cantine selezionate con manifestazione d’interesse. Lunedì 20 maggio, alle ore 19.00, da non perdere la degustazione dei **vini Gold** presenti nell’ultima edizione “Guida-catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania” in tandem con le nostre eccellenze agroalimentari. A VitignoItalia saranno presenti anche quattro **aziende ittiche**, selezionate con manifestazione d’interesse, che offriranno degustazioni per l’intera durata della kermesse. Da segnalare, sempre nella giornata di lunedì, alle ore 18.00 e alle 20.00, i percorsi di gusto tra mare e vino volti a valorizzare l’abbinamento tra il meglio delle nostre produzioni enologica ed ittica, per la cui promozione la Regione ha adottato il claim “Pescato nostrano: sano, buono, mediterraneo”. Intanto si è conclusa con successo la partecipazione delle oltre 40 aziende agroalimentari ed ittiche selezionate dalla Regione alle fiere leader Seafood di Bruxelles, Tuttofood di Milano e Slow Fish di Genova.

- [Privacy](#)



La Regione Campania a ‘VitignoItalia 2019’

Di
[Redazione](#)

-

18 Maggio 2019



Il 19 maggio il via a Castel dell'Ovo

Riceviamo e pubblichiamo dall'Ufficio Stampa della Regione Campania.

Anche quest'anno la Regione Campania partecipa a VitignoItalia, in programma da domani domenica 19 a martedì 21 maggio a Castel dell'Ovo.

Tra le iniziative curate dall'Assessorato all'Agricoltura l'Enoteca regionale – Vigna Felix: in un'area ad hoc si terranno, a cura dei sommelier del'AIS Campania, degustazioni di varie tipologie di vini campani prodotti dalle oltre cento cantine selezionate con manifestazione d'interesse.

Lunedì 20 maggio, alle ore 19:00, da non perdere la degustazione dei vini Gold presenti nell'ultima edizione 'Guida – catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania' in tandem con le nostre eccellenze agroalimentari.

A VitignoItalia saranno presenti anche quattro aziende ittiche, selezionate con manifestazione d'interesse, che offriranno degustazioni per l'intera durata della *kermesse*.

Da segnalare, sempre nella giornata di lunedì, alle ore 18:00 e alle 20:00, i percorsi di gusto tra mare e vino volti a valorizzare l'abbinamento tra il meglio delle nostre produzioni enologica ed ittica, per la cui promozione la Regione ha adottato il *claim* "Pescato nostrano: sano, buono, mediterraneo".

Intanto si è conclusa con successo la partecipazione delle oltre 40 aziende agroalimentari ed ittiche selezionate dalla Regione alle fiere leader Seafood di Bruxelles, Tuttofood di Milano e Slow Fish di Genova.

NEWSLY

LE NOTIZIE A PORTATA DI CLICK

Vitigno Italia 2019 a Napoli dal 19 al 21 maggio



Torna a Napoli una delle kermesse dedicate al mondo dell'enologia più ricercata nel Belpaese. Nella splendida cornice di Castel dell'Ovo, dal **19 al 21 maggio**, va in scena la XV edizione di **Vitigno Italia** con oltre 280 aziende provenienti da tutte le regioni italiane. Saranno oltre 2500 le etichette.

Un compleanno felice insomma quello del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che continua il suo inesorabile percorso di crescita, un percorso che sublimerà se stesso nella cornice del Castel dell'Ovo, a Napoli, dove 280 imprese presenteranno, per la degustazione, più di 2500 etichette. Come se non bastasse, la Campania quest'anno, ha un altro buon motivo per festeggiare: è infatti questo l'anno di Sannio Falanghina, la Città Europea del Vino 2019.

Al via VitignoItalia: il meglio della produzione vitivinicola nazionale

Di [Redazione](#)

19 Maggio 2019



Rush finale per il Napoli Wine Challenge che premierà i cinque campioni del 2019. Per la prima volta premiate le realtà più attente al concetto di sostenibilità

NAPOLI. Avrà un inizio più competitivo che mai la [XV edizione di VitignoItalia](#), che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del **Napoli Wine Challenge**, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso **Castel dell'Ovo**, pronto a ospitare complessivamente **280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette**.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del **Piano Export Sud II**, prevede un incoming di **35 buyer provenienti da 20 Paesi**.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei tasting – guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con **AIS**, **FISAR** e **Scuola Europea Sommelier** – spazio ad esempio, alla [Città Europea del Vino 2019](#) con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina. Ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il [Brunello di Montalcino](#), con un'imperdibile verticale. Alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari. Al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi. Agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla **Borgogna** e al terroir dello **Champagne**.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine **enoturismo**, **salute**, **etica** e **sviluppo sostenibile**. “Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio” è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di **Paolo Benvenuti** (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), **Maria Paola Sorrentino** (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), [Floriano Panza](#) (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e **Immacolata Stizzo** (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi **VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale “**Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare**”. Il tutto nell'ambito del neo progetto **PRess4Wine**, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su “L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”.

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con **Michele Scognamiglio**, autore del libro “**Sorsi di Salute – Il vino senza frasca**” che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro **Giuseppe Vessicchio** (martedì 21 maggio, ore 19.30). Quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla **Scuola Europea Sommelier Italia** (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il **Festival della Filosofia in Magna Grecia** e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da **Massimo Donà**, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa **Annalisa Di Nuzzo**, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, **Francesco Continisio**.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.



xtraWine Blog

wine news for wine lovers



vitignoitalia

Dettaglio evento

Tre giornate interamente dedicate al nettare di Bacco, con degustazioni, convegni e incontri, per quello che è ormai divenuto per numeri, contenuti tecnici, vocazione al business e attenzione dei media, l'evento enoico di riferimento dell'intero Centro-Sud.

Saranno **presenti** circa **250 aziende vitivinicole provenienti da tutta la Penisola**, per un totale di oltre 1.500 etichette in assaggio. A farla da padrone saranno chiaramente le cantine campane, in rappresentanza di una regione in crescita esponenziale, sempre più stimolante per appassionati e addetti ai lavori.

Ma ad essere **protagonisti** saranno **tutti i territori italiani**, dall'Alto Adige alla Sicilia, per una panoramica esaustiva e golosa del variegato vigneto nazionale. Fondamentale plus della manifestazione è senza dubbio la location: l'affascinante **Castel dell'Ovo**, Patrimonio Unesco e simbolo della città, dal quale si gode di una vista sul Golfo senza paragoni.

Quando

Maggio 19 (Domenica) - 21 (Martedì)

Posizione

Castel dell'Ovo (Napoli)

Via Eldorado, 3, 80132 Napoli

VITIGNOITALIA 2019: un'edizione in grande stile verso le arti e la cultura



Si scaldano i motori per la **XV edizione di VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in programma a **Napoli, da domenica 19 a martedì 21 maggio**, all'interno dei suggestivi spazi di **Castel dell'Ovo**. Entrato di diritto nell'elenco delle kermesse a tema vino più importanti della Penisola, VitignoItalia quest'anno potrà vantare la partecipazione di ben **280 aziende vinicole** provenienti dal Nord al Sud dello Stivale, per un totale di **oltre 2.500 etichette** presenti in degustazione, mettendo in evidenza l'alta qualità e la diversità del ricco panorama ampelografico nazionale.

A fare da capofila sarà la copiosa **compagine campana**, composta da circa **80 produttori**, in rappresentanza di una regione sempre più sugli scudi dal punto di vista enologico, capace ogni anno di aggiungere nuove interessanti realtà a quelle storiche e affermate, alzando, di stagione in stagione, la propria asticella qualitativa, anche grazie all'impegno dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**. Significativa in particolare la collaborazione con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, che consentirà di avere sul posto 44 cantine (22 ciascuna) provenienti da due dei terroir più vocati d'Italia, ovvero l'Irpinia e il Sannio.

*“Una partecipazione folta e omogenea - sottolinea **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – che evidenzia il legame creato in questi anni tra la fiera e la base produttiva regionale. Liaison resa ancora più salda dall'intervento di istituzioni, come appunto le due Camere di Commercio citate, che sulla nostra manifestazione puntano giudicandola un palcoscenico privilegiato per la*

promozione dei vini e delle aziende. A testimonianza di quanto detto, tra l'altro, vi è anche quest'anno la presenza di circa 35 buyer internazionali che, oltre a partecipare ai consueti B2B e walk around tasting in fiera, saranno ospiti di Educational Tour in Irpinia, nelle cantine cooperative del beneventano, nei territori del Vesuvio e dei Campi Flegrei."

E, a proposito di Campania, proprio durante le giornate di VitignoItalia si svolgerà la competizione per l'assegnazione del titolo di **"Miglior Sommelier della Campania 2019"**. Una gara serrata che prevede, lunedì 20 maggio, alle ore 14.30, le prime selezioni (non aperte al pubblico) e, alle 17.30, le prove conclusive (aperte al pubblico), in cui i quattro concorrenti semifinalisti si sfideranno senza esclusioni di "calici" per contendersi l'ambito titolo e l'assegno di 1.000 euro messo a disposizione dall'**Associazione Italiana Sommelier Campania**. La proclamazione del vincitore ci sarà alle ore 20.00 e si concluderà con la degustazione "Le sei anime del Sangiovese in Toscana", guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2018 Simone Loguercio assieme al neo eletto campione campano.

Proprio l'importanza del servizio sarà uno dei temi di forza di questa edizione. VitignoItalia infatti ospiterà **"Emergente Sala"**, la competizione annuale dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30. L'appuntamento, ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, è divenuto un punto di riferimento per chi opera nel settore e si articola in molteplici eventi che durante l'anno coinvolgono diverse città italiane, selezionando i candidati che poi si affronteranno nella finalissima di Roma. Castel Dell'Ovo sarà dunque lo scenario di una delle tappe del prestigioso contest per il quale i concorrenti si sfideranno tra prove sia pratiche che teoriche.

Altro importante e originale contenuto verrà dall'**Ordine degli Architetti di Napoli**, che ha deciso di fornire il proprio patrocinio alla manifestazione, sottolineando così la sinergia venutasi a creare tra progettisti e aziende vinicole. È ormai da diversi anni infatti che quest'ultime si sono avvicinate al mondo del design, dall'interesse per le etichette firmate alla progettazione di cantine e spazi per la produzione e l'ospitalità. Anche architetti molto noti, a volte vere e proprie archistar, si sono cimentati in progettazioni per aziende vinicole di calibro internazionale. Al fine di rafforzare questo connubio dunque, l'Ordine svolgerà un lavoro di sensibilizzazione all'interno della fiera, mettendo in mostra nei propri spazi alcuni casi studio di cantine d'autore.

Da quest'anno inoltre VitignoItalia guarda anche alla responsabilità sociale e alla sostenibilità in campo vitivinicolo e fa squadra con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, proprio con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende aderenti alla manifestazione verso queste due tematiche, oggi fondamentali per il comparto. Due, in particolare, le iniziative che debutteranno nell'edizione di quest'anno nell'ambito del neo progetto PRes4Wine: il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, su cui si accenderanno i riflettori a chiusura della tre giorni con l'assegnazione dei riconoscimenti per le categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano, e il **Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare"**.

Infine molto appetibile per i tutti i winelover sarà la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Ecco le degustazioni di VitignoItalia 2019

domenica 19 maggio ore 10.30

Finale Concorso NAPOLI WINE CHALLENGE

con Luciano Pignataro Wine Blog e Daniele Cernilli Doctor Wine

si assegneranno i 5 premi, uno per ogni categoria in concorso (Rossi, Bianchi, Rosati, Spumanti, Vini Dolci) con i gioielli di Barbarulo.

-

EUROPEAN SOMMELIER

l'iscrizione è gratuita e vincolata alla prenotazione da effettuarsi presso l'Associazione Sommelier di riferimento.

-

domenica 19 maggio ore 15.30

L'Umbria del cambiamento – Feudi Spada

Dopo decenni dedicati al Sangiovese e al Sagrantino, oggi si racconta attraverso il lavoro di un talentuoso enologo con lo sguardo al futuro, Alessandro Leoni, patron di Feudi Spada, che ha saputo sapientemente miscelare i vitigni autoctoni, Sangiovese e Grechetto, con innovativi impianti di Grenache, Syrah, Riesling Renano, Chardonnay e Alicante.

In degustazione guidata da Francesco Continisio, Presidente di Scuola Europea Sommelier Italia, i vini:

No Vintage rose' (Sangiovese)

La Marchesa (Riesling e Grechetto)

Peppone (Grenache e Syrah)

Madonna (Chardonnay)

Orazio (Alicante)

domenica 19 maggio ore 17.30

SANNIO FALANGHINA “La città europea del vino”

a cura di Luciano Pignataro e Daniele Cernilli

1. ROSSOVERMIGLIO - DOC FALANGHINA DEL SANNIO SPUMANTE BRUT FRENESIA
2. SOCIETA' AGRICOLA CAUTIERO – DOC FALANGHINA DEL SANNIO FOIS 2018
3. MASSERIA VIGNE VECCHIE – DOC FALANGHINA DEL SANNIO SECUTOR BIO 2018
4. AZ. AGR. NIFO SARRAPOCHIELLO LORENZO – DOC FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2018
5. LA FORTEZZA – DOC FALANGHINA DEL SANNIO 2018
6. CANTINE IANNELLA ANTONIO - DOC FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO 2018

domenica 19 maggio ore 19.00

IL VINO SI FA FILOSOFIA

Il Festival della Filosofia in Magna Grecia incontra Vitigno Italia

Un percorso multisensoriale a cura di Scuola Europea Sommelier Italia

Racconto di Massimo Donà, Ordinario di Filosofia Teoretica

Introduce Annalisa Di Nuzzo, antropologa

Conduce la degustazione Francesco Continisio Presidente di Scuola Europea Sommelier Italia

Con i vini dell'Azienda Agricola Vitis Aurunca – Falerno del Massico

Un racconto tra dialogo e filosofia, un percorso di conoscenza attraverso il piacere, riflessioni, atmosfere musicali e assaggi della più antica doc del mondo.

AIS

l'iscrizione è gratuita e vincolata alla prenotazione da effettuarsi presso l'Associazione Sommelier di riferimento.

Lunedì 20 maggio ore 15

Verticale Brunello di Montalcino Poggio San Polo
Annate 2014-2013-2010-2008

Con l'enologo Riccardo Fratton, Leonardo Vallone e Luciano Pignataro

Lunedì 20 maggio ore 16,30

La Borgogna va a mare

Il mondo di Olivier Leflaive

Con L'enologo Frank Grux, Leonardo Vallone e Adele Elisabetta Granieri
Coordina Luciano Pignataro

In degustazione

Champagne Valentin Leflaive:

- Blanc de Blancs
- Les Setilles 2016
- Chablis Mont de Tonnerre 2016
- Puligny Montrachet 2016
- Corton Charlemagne 2014

Lunedì 20 maggio ore 18,00

Pescato nostrano buono sano Mediterraneo (inserire logo FEAMP)

Ti stuzzichiamo

La varietà dei prodotti ittici nella Dieta Mediterranea

Lunedì 20 maggio ore 19,00

I Vini Gold della Guida Catalogo dei Vini – Regione Campania AIS Campania

Lunedì 20 maggio ore 20,00

Pescato nostrano buono sano Mediterraneo (inserire logo FEAMP e dicitura)

Ti stuzzichiamo

Percorsi di gusto tra mare e vino

[VitignoItalia, le prime giornate e Napoli Wine Challenge](#)

Inviato il 20 Maggio 2019 di Carlo Scatozza



Un esordio convincente quello della **XV edizione di VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani di scena **fino a martedì 21 maggio** nei suggestivi spazi di **Castel dell'Ovo, a Napoli**. Nella prima giornata di fiera è stata infatti registrata un'affluenza record, con pubblico di appassionati e addetti ai lavori accorsi in gran numero per conoscere le circa **280 cantine presenti**, provenienti da tutta Italia, e degustare le **oltre 2.500 etichette** in mescita ai banchi d'assaggio.

E rappresentativi di tutta la Penisola, da Nord a Sud, sono stati i vini vincitori del **Napoli Wine Challenge**, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine. La giuria, presieduta dal giornalista Daniele Cernilli e composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, ha decretato, al termine della finale di domenica 19 maggio, le cinque migliori etichette per ogni categoria in gara: spumanti, bianchi, rosati, rossi e dolci. Le bollicine più buone sono risultate essere quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut DOP; Campania che ha fatto il bis con il bianco Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino DOCG D'Antiche Terre; alla Toscana la categoria rosati grazie al Fabula Rosé 2018, Maremma DOC di Montebelli; pari merito nei rossi, con il Pinot Nero Zeno Alto Adige DOC 2016 – Cantina Meran Burggräfler (Alto Adige) e il Cúmaro 2014 Conero Riserva DOCG Umani Ronchi (Marche); ad aggiudicarsi infine la categoria dolci è stato il Clematis 2013, Passito Rosso Colline Pescaresi IGT di Zaccagnini (Abruzzo).

Ancora fitto il programma di lunedì 20 maggio con incontri e **tasting guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier**. Si parte con un'imperdibile verticale di **Brunello di Montalcino**, proseguendo con assaggi di **Borgogna e Champagne**. Poi attenzione sui **prodotti ittici del Mediterraneo** con interessanti abbinamenti cibo-vino. AIS Campania presenta inoltre i **Vini Gold della Guida Catalogo dei Vini – Regione Campania**. E nel segno di alcuni **straordinari rossi campani** si apre l'ultima giornata di evento, martedì 21 maggio, che vede in programma anche una tavola rotonda, abbinata ad una degustazione, su **“L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”**. Poi focus ancora sui di “vini di casa” con **“Estremi campani, 5 assaggi di biodiversità vitivinicola della nostra regione”**. Riflettori puntati inoltre su **“Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio”**, tema al centro del convegno (ore 17.00), che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti

(direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppo Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i **Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, (categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano) e il **Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare"**. Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna. Per finire (ore 19.30), il maestro Giuseppe Vessicchio farà da winelover d'eccezione nel corso della presentazione del libro *"Sorsi di Salute – Il vino senza frasca"* di Michele Scognamiglio.

Sempre possibile per i tutti gli appassionati l'opportunità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner **Enosocial**. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Al seguente link l'elenco completo degli espositori di VitignoItalia

2019: <https://www.vitignoitalia.it/espositori-a/>

Al seguente link il programma completo di VitignoItalia

2019: <https://www.vitignoitalia.it/programma/>

VitignoItalia si svolge in collaborazione con **Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**, con il patrocinio di **Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli** e Main sponsor: **UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania**. Media Partner: **Enosocial**. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS**.

VitignoItalia premia qualità e registra boom visitatori

20 Maggio 2019



© ANSA

NAPOLI - Bilancio positivo per la prima giornata della XV edizione di VitignoItalia, Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani in corso di svolgimento fino a domani a Castel dell'Ovo, a Napoli. Ieri è stata, infatti, registrata, annunciano gli organizzatori, "un'affluenza record, con pubblico di appassionati e addetti ai lavori accorsi per conoscere le circa 280 cantine presenti, provenienti da tutta Italia, e degustare le oltre 2.500 etichette in mescita ai banchi d'assaggio". E rappresentativi di tutta la Penisola sono stati i vini vincitori del Napoli Wine Challenge, concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine.

La giuria, presieduta dal giornalista Daniele Cernilli e composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, ha decretato, al termine della finale di ieri, le cinque migliori etichette per ogni categoria in gara: spumanti, bianchi, rosati, rossi e dolci. Le bollicine più buone sono risultate essere quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut DOP; Campania che ha fatto il bis con il bianco Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino DOCG D'Antiche Terre; alla Toscana la categoria rosati grazie al Fabula Rosé 2018, Maremma DOC di Montebelli; pari merito nei rossi, con il Pinot Nero Zeno Alto Adige DOC 2016 - Cantina Meran Burggräfler (Alto Adige) e il Cúmaro 2014 Conero Riserva DOCG Umani Ronchi (Marche);

ad aggiudicarsi infine la categoria dolci è stato il Clematis 2013, Passito Rosso Colline Pescaresi IGT di Zaccagnini (Abruzzo).

Oggi in programma incontri e tasting guidati da alcuni esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier. Tra gli appuntamenti 'verticale' di Brunello di Montalcino, poi assaggi di Borgogna e Champagne. Attenzione anche ai prodotti ittici del Mediterraneo con abbinamenti cibo-vino. AIS Campania presenta, inoltre, i Vini Gold della Guida Catalogo dei Vini-Regione Campania. E nel segno di alcuni rossi campani si apre l'ultima giornata di evento, domani, che vede in programma anche una tavola rotonda, abbinata ad una degustazione, su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile". Poi focus ancora sui di "vini di casa" con "Estremi campani, 5 assaggi di biodiversità vitivinicola della nostra regione".(ANSA).

© Riproduzione riservata

Salone dei vini in scena a Napoli fino al 21 maggio

VitignoItalia successo di presenze per degustare le migliori etichette del Bel Paese



20/05/2019, 17:18

Nei suggestivi spazi di Castel dell'Ovo grande successo per la XV edizione di VitignoItalia che, nella prima giornata di fier, ha registrato un'affluenza record con pubblico di appassionati e addetti ai lavori accorsi in gran numero per conoscere le circa 280 cantine presenti provenienti da tutta Italia e degustare le oltre 2.500 etichette in miscita ai banchi d'assaggio. Rappresentativi di tutta la Penisola, da Nord a Sud, sono stati i vini vincitori del Napoli Wine Challenge, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine. La giuria, presieduta dal giornalista Daniele Cernilli e

composta da stampa di settore, buyer internazionali e operatori italiani, ha decretato, al termine della finale di domenica 19 maggio, le cinque migliori etichette per ogni categoria in gara: spumanti, bianchi, rosati, rossi e dolci. Le bollicine più buone sono risultate essere quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut DOP; Campania che ha fatto il bis con il bianco Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino DOCG D'Antiche Terre; alla Toscana la categoria rosati grazie al Fabula Rosé 2018, Maremma DOC di Montebelli; pari merito nei rossi, con il Pinot Nero Zeno Alto Adige DOC 2016 – Cantina Meran Burggräfler (Alto Adige) e il Cúmaro 2014 Conero Riserva DOCG Umani Ronchi (Marche); ad aggiudicarsi infine la categoria dolci è stato il Clematis 2013, Passito Rosso Colline Pescaresi IGT di Zaccagnini.

Nel segno di alcuni **straordinari rossi campani** si apre l'ultima giornata di evento, martedì 21 maggio, che vede in programma anche una tavola rotonda, abbinata ad una degustazione, su “L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”. Poi focus ancora sui di “vini di casa” con “Estremi campani, 5 assaggi di biodiversità vitivinicola della nostra regione”. Riflettori puntati inoltre su “Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio”, tema al centro del convegno, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis).

Per l'occasione saranno conferiti i **Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, (categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano) e il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare”**. Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Dulcis in fundo il Maestro Giuseppe Vessicchio farà da winelover d'eccezione nel corso della presentazione del libro “Sorsi di Salute – Il vino senza frasca” di Michele Scognamiglio.



L'Osservatore d'Italia

Napoli, a Castel dell'Ovo partita la 15ima edizione di VitignoItalia

20 Maggio 2019

da

[Giuseppina Ercole](#)



NAPOLI – Partita a Napoli la 15esima edizione di “VitignoItalia 2019” nel maestoso Castel dell’Ovo, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ospita ben 280 aziende provenienti da tutto il Bel Paese ed oltre 2.500 etichette in degustazione, attesi per l’occasione 35 buyer da 20 paesi e 5 giornalisti internazionali.

Per la XV edizione Vitignoitalia festeggia l’ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più incisiva di operatori esteri e aziende che sono al top nel settore. In rappresentanza tutte le migliori marche vitivinicole di tutta la Penisola, in testa la Campania, l’elemento caratterizzante di quest’anno è la marcata presenza di aziende proveniente dal Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019.

La kermesse a tema vino ha come location Castel dell’Ovo un teatro d’eccezione, già dalle prima ore dall’apertura ha avuto una notevole affluenza, il Castello è l’emblema della dimora di Partenope, un appuntamento da non perdere dove la tradizione, la qualità, la biodiversità e il business trovano un alleato reso ancora di più immancabile da un cartellone ricco di appuntamenti che accompagnerà i viaggiatori in un’esperienza davvero eccezionale, tra workshop e seminari,

guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore e renderà la manifestazione ancor di più fra gli appuntamenti più attesi non solo del Mezzogiorno, ma a livello nazionale.

Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitalia spiega: “L’edizione 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento.”- Prosegue Teti –“Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 paesi, tra cui Usa, Cina, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all’interno del suggestivo ed emblematico Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Nella giornata di apertura domenica 19 maggio di Vitignoitalia, si è svolgerà la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, premierà i protagonisti della tanto attesa kermesse, infatti premierà i vini in gara per ognuna delle cinque categorie (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci). Il concorso realizzato da in collaborazione con per la prima fase da Luciano Pignataro Wine Blog e Doctorwine.

Vitignoitalia si svolge con il patrocinio del 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 Benevento, ICI – Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane.

“VitignoItalia 2019”, a Castel dell’Ovo il prestigioso Salone dei vini



Si è concluso l’evento “VitignoItalia”, tante novità e attività che già nel suo giorno inaugurale ha visto svolgersi la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”.

di Giuseppe Giorgio – Si è conclusa in grande stile “VitignoItalia 2019”, il prestigioso Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che nella 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 ha fatto 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 è confermato 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 arrivo 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”

Il concorso è stato 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 Sarrapochiello 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 detto 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”*.

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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, *“VitignoItalia”* ha dato vita anche nel segno della collaborazione con il *Festival della Filosofia in Magna Grecia* a tanti incontri e degustazioni guidate.

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.



Vitigno Italia: il “Salone del vino” – di Antonio Vacca

Di
[redazione](#)

-

21/05/2019

di Antonio Vacca

Abbiamo cercato i riflessi dell’immagine produttiva – ed espositiva – del Salernitano alla Rassegna napoletana **Vitigno Italia**, [Salone del vino](#) (e dei territori vitivinicoli italiani, quindicesima edizione) che oggi “chiude” nella sempre suggestiva allocazione di Castel dell’Ovo. Evento principe dell’enologia ‘in mostra’, per il Meridione, e la possibilità di cimentarsi con varie realtà nazionali (si pensi al Consorzio del Prosecco e – “no wine” – all’ormai gettonatissimo stand della manifattura Sigaro Toscano).

Naturalmente il core business è la Campania, i ‘big’ schierati a ricordare la loro attività e contattare il segmento buyer, ristoratori, sommelier e semplici appassionati, confermando la realtà d’una regione ormai nodale nello scenario italico. Focalizzando in particolare la nostra provincia, certamente non è possibile ancora percepire una presenza paragonabile alle altre quattro. Irpinia e Sannio hanno una datata dimensione internazionale, il Casertano percorre la scia di ritrovati vitigni, il Napoletano gioca in casa e, pur con meno disponibilità territoriale, sfrutta bene i must geoculturali: Vesuvio, Astroni, Campi Flegrei, così via; l’Isola d’Ischia conferma una storica vocazione.

Per noi salernitani, capofila continua ad essere il Cilento: abbiamo ritrovato l’Azienda **Barone** (da Rutino) che valorizza l’Aglianico, saggiandone il Rosato ‘Primula rosa’, 13° e color buccia di cipolla, deciso e strutturato. Continuando la visita all’insegna di questa tinta preferita, dunque ispirati ad una sorta di “fil rosé” che ha permesso il confronto con la Vendemmia 2018, generalmente freschissima d’imbottigliamento. Si è proseguito con il ‘**Vetere**’, avvolgente, sempre Aglianico in ‘purezza’ – 12° – da San Salvatore, marchio della famiglia Pagano, con ristorazioni e alberghi nell’area pestana, vigne sparse per il Cilento antico e collinare del quale le etichette riecheggiano: **Jungano, Palinuro, Trentenare**. Non era presente l’altro Rosato, “mosso”, **Gioi**, 12,5°, spumante millesimato (cioè ‘porta’ l’annata) da Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia, come per lo Champagne), altrove apprezzato per la sua composta briosità. Condivideva lo stand con le lucane Cantine D’Angelo (di cui abbiamo bevuto il bel **Villa dei Pini**, rosé equilibrato da Aglianico, ma del Vulture) la notoria De Conciliis di Prignano: con ‘**Bacioilcielo**’ e, in bella vista, i **Donnaluna**.

Per ritrovare altre note ‘provinciali’, fra due piani espositivi e almeno otto ambienti di suddivisione, c’è stato però bisogno di confrontarsi con un “Banco” pluriaziendale che radunava in bello spazio diverse ‘realità’ delle cinque suddette provincie. Sempre rimanendo alla “nostra”, c’era la promettente **VillaLupara**, colline fra Salerno e Cava de’Tirreni (della quale ricordiamo, qualche anno fa, un’intrigante ‘Verticale’ di Bianchi che sfidava l’invecchiamento) qui presente con “**Il Puro**” (2017), una Falanghina da 13,5°. Sempre in tema di Bianco, si faceva notare Enfasi (Fiano cilentano -13°, 2018) dell’agropolese Botti. Dalle suggestioni di Punta Licosa (Castellabate) il

Caprarizzo, dell'omonima Agricola. In 'rosso' un Colli di Salerno di pregio strutturale già noto, MilaVuolo, suggestivi quattordici gradi e mezzo ed una maggiore 'profondità' cronologica: 2mila13 (proprio così il riporto civettuolo dell'Annata).

Fa piacere ritrovare **Casebianche** di Torchiara, famosa per graziosissime spumantizzazioni (La Matta e, in 'rosa' Il Fric). E ci conforta rivedere un produttore particolarmente vicino a [Battipaglia](#), la **Vinicola Lenza** che tiene alto il ricordo dei Picentini, terra in grande fermento enoico che meriterebbe più visibilità. Di quest'ultimo produttore (l'anno scorso presente a Vinora, rassegna cittadina che quest'anno torna, a fine giugno) ci delizia la predisposizione per i Rosati: qui c'erano il Vale, 12°, "fermo" e, mezzo grado in più, il "bollicinoso" **Gabry**. Non sappiamo se in buona fede ci è sfuggito qualcuno, degustando diversi vini anche da altre zone: certo, non abbiamo bevuto per dimenticare e intanto, Salute!

Enogastronauta

Vitigno Italia a Napoli . La sfida fra i migliori 50 vini e il programma

di [Redazione MC](#) - 18 Maggio 2019 - 10:10



Napoli capitale del vino in Campania : da domani a martedì a Castel dell'Ovo l'atteso appuntamento con Vitigno Italia, l'evento che porta in città buyers, cantine, etichette e tanti appassionati. Sui social e sul sito ufficiale corre da tempo lo slogan Jamme! e il #savethedate perché il vino al sud è salute, è scritto nell'aggiornatissimo portale web.

Manca poco alla quindicesima edizione: il direttore generale Maurizio Teti, tra previsioni e certezze, anticipa qualche dettaglio della prestigiosa kermesse, a cui si accede con un biglietto cumulativo per i tre giorni, o con ticket giornalieri , intervistato da Emanuele Sorrentino su Il Mattino. Sotto il programma.

Cosa è Vitigno Italia?

«Senza dubbio è l'unica manifestazione del comparto organizzata al Sud ma di caratura nazionale. Un evento sempre più in crescita come numero di espositori e di visitatori che vi parteciperanno». Il programma di eventi è vasto, qualche particolarità?

«Avremo veri e propri eventi negli eventi. Sono previsti educational tour per stampa specializzata e buyers che visiteranno importanti realtà in Irpinia, Sannio, nell'area vesuviana e nei Campi Flegrei. A questo poi si aggiungono altri momenti come presentazioni di libri, focus, b2b».

Quanti espositori saranno presenti?

«Siamo a 280, tra cui circa 80 produttori campani perché il nostro territorio in tema di vino ha sempre tanto da dire e dare. Stimiamo oltre 15mila presenze di visitatori nel corso della tre giorni. Non mancheranno i buyers internazionali per un totale di oltre 2mila etichette presenti».

L'Ais, l'associazione Italiana sommelier, organizzerà un premio. Di che si tratta?

«Durante Vitigno Italia ci sarà una parte di esame teorica con test e una prova pratica con simulazione di servizio in sala. Alla fine tra tutti i partecipanti verrà nominato il vincitore dell'edizione 2019 che riceverà il premio come miglior sommelier della Campania».

Ci sarà anche un momento dedicato alla selezione di Emergente Sala Sud, cosa è?

«Ospiteremo la selezione del Sud della kermesse ideata dal giornalista Luigi Cremona: due giorni di gare dove i giovani under 30 di sala affronteranno una serie di esami teorici e pratici di fronte a una giuria di noti professionisti».

Tornando al mondo del vino, come è il mercato campano?

«Da anni in crescita come qualità del prodotto, con bottiglie sempre in aumento e tanta attenzione verso le tipicità di ogni territorio. Una manifestazione del genere non può che essere una vetrina importante per questo sviluppo, un evento a cui sono attesi accanto ad addetti ai lavori anche i wine lovers».

Cosa vi aspettate da questa edizione?

«Una conferma di quanto fatto in questi anni, il vino si conferma sempre più volano per lo sviluppo dell'intero territorio. E non parlo solo di sviluppo economico-commerciale. Intendo anche valorizzazione turistico-ricettiva, perché l'indotto del vino abbraccia senza dubbio anche il segmento turistico».

La città come risponde?

«L'evento è radicato, abbiamo operatori accreditati da tutta Italia e anche ai napoletani piace esserci, sono cultori del buon bere e del bere consapevole. I turisti? Non mancano e ci fa davvero piacere».

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 – realizzato 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 cinquanta 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 Nì 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 Molaria 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 Molaria 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



Quasimezzogiorno

Torna Vitigno Italia, 280 cantine riunite a Napoli

in [Economia](#), [News](#) 21 Maggio 2019 116 Visite



Un esordio convincente quello della XV edizione di VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani di scena fino a martedì 21 maggio nei suggestivi spazi di Castel dell'Ovo, a Napoli. Nella prima giornata di fiera è stata infatti registrata un'affluenza record, con pubblico di appassionati e addetti ai lavori accorsi in gran numero per conoscere le circa 280 cantine presenti, provenienti da tutta Italia, e degustare le oltre 2.500 etichette in mescita ai banchi d'assaggio. E rappresentativi di tutta la Penisola, da Nord a Sud, sono stati i vini vincitori del Napoli Wine Challenge, il concorso riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine. La giuria ha decretato, al termine della finale di domenica 19 maggio, le cinque migliori etichette per ogni categoria in gara: spumanti, bianchi, rosati, rossi e dolci. Le bollicine più buone sono risultate essere quelle dell'azienda campana Nifo Sarrapochiello, con la sua Falanghina del Sannio Brut DOP; Campania che ha fatto il bis con il bianco Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino DOCG D'Antiche Terre; alla Toscana la categoria rosati grazie al Fabula Rosé 2018, Maremma DOC di Montebelli; pari merito nei rossi, con il Pinot Nero Zeno Alto Adige DOC 2016 – Cantina Meran Burggräfler (Alto Adige) e il Cúmaro 2014 Conero Riserva DOCG Umani Ronchi (Marche); ad aggiudicarsi infine la categoria dolci è stato il Clematis 2013, Passito Rosso Colline Pescaresi IGT di Zaccagnini (Abruzzo). Ancora fitto il programma di lunedì 20 maggio con incontri e tasting guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier. Si parte con un'imperdibile verticale di Brunello di Montalcino, proseguendo con assaggi di Borgogna e Champagne. Poi attenzione sui prodotti ittici del Mediterraneo con interessanti abbinamenti cibo-vino. AIS Campania presenta inoltre i Vini Gold della Guida Catalogo dei Vini – Regione Campania. E nel segno di alcuni straordinari rossi campani si apre l'ultima giornata di evento, martedì 21 maggio, che vede in programma anche una tavola rotonda, abbinata ad una degustazione, su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile". Poi focus ancora sui di "vini di casa" con "Estremi

campani, 5 assaggi di biodiversità vitivinicola della nostra regione”. Riflettori puntati inoltre su “Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell’accoglienza e marketing del territorio”, tema al centro del convegno (ore 17.00), che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l’occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l’innovazione Responsabile, (categorie Ambiente, Territorio e Capitale Umano) e il Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare”. Il tutto nell’ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l’accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna. Per finire (ore 19.30), il maestro Giuseppe Vessicchio farà da winelover d’eccezione nel corso della presentazione del libro “Sorsi di Salute – Il vino senza frasca” di Michele Scognamiglio.

Spaghetitaliani

VitignoItalia 2019: con piu' di 18mila visitatori e' boom di pubblico



-Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di VitignoItalia a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si è chiuso ieri a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.

“E' stata un'edizione più che positiva – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l'affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all'indiscussa qualità diffusa tra i banchi d'assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all'interno di Castel dell'Ovo. Un teatro d'eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro e Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hubstrategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall'altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e

potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, ma anche l'interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile".

Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare" - conferito al Gruppo Mezzacorona per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste - e il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione 'Capitale Umano' a distinguersi è stata l'azienda Mastroberardino per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria 'Ambiente' ha brillato la siciliana Firriato, tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione 'Territorio' è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi - oltre alla terza edizione del Napoli Wine Challenge - si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di "Miglior Sommelier della Campania 2019", conquistato da Luigi Salvatore Scala della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per "Emergente Sala - Selezione Sud", dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d'Italia. Una delle tappe, quest'ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell'Ovo Giuseppe Zuottolo, junior assistant restaurant manager de L'Olivo Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e Alessandra Quattrocchi del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

VitignoItalia si è svolto in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli.

Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media Partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono stati forniti da VDGLASS.

[Vesuviana](#)

[Home Enogastronomia](#) Al Castel dell'Ovo di Napoli la quindicesima edizione di VitignoItalia

Al Castel dell'Ovo di Napoli la quindicesima edizione di VitignoItalia

By

[Salvatore Esposito](#)

-

21 Maggio 2019



Avrà un inizio più competitivo che mai la XV edizione di VitignoItalia, che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del Napoli Wine Challenge, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso Castel dell'Ovo, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del comparto.

Sul fronte dei tasting – guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier – spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un'imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell'Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignoItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest'anno avrà come parole d'ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. “Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell'accoglienza e marketing del territorio” è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare”. Il tutto nell'ambito del neo progetto PRess4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra VitignoItalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su “L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile”.

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro “Sorsi di Salute – Il vino senza frasca” che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra VitignoItalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy®, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Al seguente link l'elenco completo degli espositori di VitignoItalia 2019:
<https://www.vitignoitalia.it/espositori-a/>

Al seguente link il programma completo di VitignoItalia 2019:
<https://www.vitignoitalia.it/programma/>

VitignoItalia si svolge in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania. Media Partner: Enosocial. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Giovanni Gallo

22 Maggio 2019 | Fabio Ciarla



***Nel futuro il Vigneto Italia sarà prima di tutto sostenibile.
Bilancio più che positivo per la XV edizione della manifestazione.
Il fascino delle degustazioni all'interno del Castel dell'Ovo di Napoli e la qualità diffusa tra i
banchi d'assaggio vincono sul maltempo.***

Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di VitignoItalia a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si è chiuso ieri a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.

“E’ stata un’edizione più che positiva – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l’affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all’indiscussa qualità diffusa tra i banchi d’assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all’interno di Castel dell’Ovo. Un teatro d’eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hub strategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall’altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e

potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, ma anche l'interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile”.

Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare” – conferito al Gruppo Mezzacorona per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste – e il Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione ‘Capitale Umano’ a distinguersi è stata l'azienda Mastroberardino per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria ‘Ambiente’ ha brillato la siciliana Firriato, tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione ‘Territorio’ è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del Napoli Wine Challenge – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”, conquistato da Luigi Salvatore Scala della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per “Emergente Sala – Selezione Sud”, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d'Italia. Una delle tappe, quest'ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell'Ovo Giuseppe Zuottolo, junior assistant restaurant manager de L'Olivo Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e Alessandra Quattrocchi del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

VitignoItalia si è svolto in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli.

Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media Partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono stati forniti da VDGLASS.

Fonte: MG Logos

Eventi

L'Irpinia del Vino si prepara per Vitigno Italia a Castel dell'Ovo

Ultimo giorno per la presentazione delle domande di ammissione



Redazione

23 APRILE 2019 08:51



I più letti di oggi



1 Disfida del Soffritto, vince la comunità di Grottaminarda



2 Non sono un assassino



3 Stanlio e Ollio

L'Irpinia del Vino si prepara per Vitigno Italia

»

La Camera di Commercio di Avellino organizza anche quest'anno la partecipazione a **VitignoItalia 2019**, in programma a Napoli – Castel dell'Ovo dal 19 al 21 maggio 2019.

VitignoItalia rappresenta una delle kermesse enologiche più importanti d'Italia con **oltre 250 produttori nazionali, 2.000 etichette**, 30 buyers esteri con agende preorganizzate per ottimizzare le attività di business, con una media di 15.000 visitatori di cui circa il 50% operatori commerciali (enoteche, ristorazione, distributori del food & beverage).

La Camera di Commercio per promuovere le realtà vitivinicole dell'Irpinia ha programmato delle agevolazioni concesse sulla base del **Regolamento UE n. 1407/2013 della Commissione Europea del 18 dicembre 2013**, relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea agli aiuti di importanza minore (de minimis).

La partecipazione è gratuita per le imprese che saranno ammesse attraverso l'ente, ma il numero è limitato. «Sono ammesse a partecipare alla collettiva 14 imprese vinicole spiegate nell'avviso - con sede produttiva in provincia di Avellino, in regola con gli adempimenti camerali e che abbiano prodotto e imbottigliato nell'ultimo biennio vini Docg della provincia di Avellino». Per le imprese selezionate, ci saranno a disposizione spazi preallestiti ed entreranno nel catalogo da pubblicare.

La domanda, da redigersi sugli appositi moduli qui scaricabili, **completa di tutti gli allegati previsti** (vedi art. 2 avviso pubblico) dovrà **pervenire a partire dalle ore 9,00 di mercoledì 17 aprile 2019 ed entro le ore 12,00 di martedì 23 aprile 2019 p.v., a mezzo PEC del soggetto stesso, in formato pdf e sottoscritta con firma digitale dal titolare/legale rappresentante**, all'indirizzo PEC camerale: areaimpresa@av.legalmail.camcom.it,

Nel caso in cui pervenisse un numero di istanze superiore al numero previsto, la Camera di Commercio procederà all'ammissione **seguendo l'ordine cronologico di invio della domanda come sarà verificato attraverso le ricevute di consegna delle PEC aziendali**, corredate dalla modulistica correttamente compilata e firmata digitalmente.

Non saranno prese in considerazione domande inviate con altre modalità, modulo non in formato pdf o non firmate digitalmente, prive degli allegati previsti o prima del termine iniziale stabilito.

“



AL VIA, DAL 6 MAGGIO, LA PRIMA FASE DEL NAPOLI WINE CHALLENGE
23/04/2019

IL CONCORSO APERTO A TUTTI I BRAND CHE PARTECIPANO AL SALONE.
LA FINALE IN PROGRAMMA DOMENICA 19 MAGGIO.

VITIGNOITALIA 2019:
DAL 19 AL 21 MAGGIO L'ITALIA DEL VINO SBARCA A NAPOLI

PER LA XV EDIZIONE CASTEL DELL'OVO SI PREPARA A OSPITARE 280 AZIENDE DA
TUTTA LA PENISOLA CON OLTRE 2.500 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE.
ATTESI 35 BUYER DA 20 PAESI E 5 GIORNALISTI INTERNAZIONALI

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Città del Vino

ASSOCIAZIONE NAZIONALE

[Tutti](#) - [Citta' del Vino](#) - [Terre del Vino](#) - [Appuntamenti/Eventi sul territorio](#) - [Gallery Foto/video](#) - [Commenti](#)

Boom di visitatori a Vitignoltalia



Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di [Vitignoltalia](#) a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si è chiuso ieri a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.

“E’ stata un’edizione più che positiva – spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l’affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all’indiscussa qualità diffusa tra i banchi d’assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all’interno di Castel dell’Ovo. Un teatro d’eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hub strategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall’altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, ma anche l’interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile”.

Non a caso, Vitignoltalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con [CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale](#), e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”** - conferito al Gruppo [Mezzacorona](#) per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l’impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste – e il **Premio Vitignoltalia per l’innovazione Responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest’ultimo: nella sezione ‘**Capitale Umano**’ a distinguersi è stata l’azienda [Mastroberardino](#) per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria ‘**Ambiente**’ ha brillato la siciliana [Firriato](#), tra le prime a porsi l’obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione ‘**Territorio**’ è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un’area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi - oltre alla terza edizione del **Napoli Wine Challenge** - si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**, conquistato da **Luigi Salvatore Scala** della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per **“Emergente Sala - Selezione Sud”**, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d’Italia. Una delle tappe, quest’ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell’Ovo **Giuseppe Zuottolo**, junior assistant restaurant manager de L’Olivo Gourmet

Restaurant ad Anacapri (SA) e **Alessandra Quattrocchi** del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

Rome, IT

mercoledì, 29 Maggio, 2019

- [Gli eroi](#)
- [Disclaimer](#)
- [Privacy](#)
- [Progetto](#)
- [Contattaci](#)



[Eroi del gusto](#)

VitignoItalia 2019: boom di pubblico. Oltre 18mila visitatori

Di [Redazione](#) 23 Maggio 2019



Bilancio più che positivo per la XV edizione della manifestazione. Il fascino delle degustazioni all'interno del Castel dell'Ovo di Napoli e la qualità diffusa tra i banchi d'assaggio vincono sul maltempo

NAPOLI. Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di [VitignoItalia](#) a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. **Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani**, che si è tenuto a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la **15esima edizione: 280 aziende vinicole** arrivate da tutta Italia. Oltre **2.500 etichette** proposte in degustazione. **30 buyer internazionali** e **5 giornalisti esteri** in veste di ospiti speciali. Una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino. Circa **30 relatori** tra giornalisti, esperti e produttori che hanno

puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.

“È stata un'edizione più che positiva nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l'affluenza di pubblico”. Ha spiegato **Maurizio Teti**, direttore di VitignoItalia. “Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all'indiscussa qualità diffusa tra i banchi d'assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all'interno di Castel dell'Ovo. Un teatro d'eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hub strategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall'altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania** e con le **Camere di Commercio di Avellino e Benevento**, ma anche l'interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile”.

Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il **Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale**, e dal lancio del progetto **Press4Wine**, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il Premio speciale **“Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”**, conferito al **Gruppo Mezzacorona** per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste. Il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione **“Capitale Umano”** a distinguersi è stata l'azienda **Mastroberardino** per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania). Per la categoria **“Ambiente”** ha brillato la siciliana **Firriato**, tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit). Per la sezione **“Territorio”** è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, **Floriano Panza**, a primeggiare in veste anche di coordinatore di **Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019**. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del **Napoli Wine Challenge** – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**. Il titolo è stato conquistato da Luigi Salvatore Scala della delegazione **AIS di Napoli**, e quella annuale per **“Emergente Sala – Selezione Sud”**, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d'Italia. Una delle tappe, quest'ultima, del prestigioso contest ideato da **Lorenza Vitali** e **Luigi Cremona**, che ha visto sul podio di Castel dell'Ovo **Giuseppe Zuottolo**, junior assistant restaurant manager de L'Olivo Gourmet Restaurant ad Anacapri (Napoli) e **Alessandra Quattrocchi** del ristorante Modì a Torregrotta (Messina).

Boom di visitatori a VitignoItalia



Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di [VitignoItalia](#) a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si è chiuso ieri a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.



“E’ stata un’edizione più che positiva – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l’affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all’indiscussa qualità diffusa tra i banchi d’assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all’interno di Castel dell’Ovo. Un teatro d’eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hub strategico per la promozione e il business enoico

tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall'altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, ma anche l'interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile”.

Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con [CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale](#), e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”** – conferito al **Gruppo Mezzacorona** per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l'impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste – e il **Premio VitignoItalia per l'innovazione Responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest'ultimo: nella sezione **‘Capitale Umano’** a distinguersi è stata l'azienda [Mastroberardino](#) per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria **‘Ambiente’** ha brillato la siciliana [Firriato](#), tra le prime a porsi l'obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione **‘Territorio’** è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del **Napoli Wine Challenge** – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**, conquistato da **Luigi Salvatore Scala** della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per **“Emergente Sala – Selezione Sud”**, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d'Italia. Una delle tappe, quest'ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell'Ovo **Giuseppe Zuottolo**, junior assistant restaurant manager de L'Olivo Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e **Alessandra Quattrocchi** del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

Magazine Online di moda, arte e spettacolo

MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip

NAPOLI WINE CHALLENGE. ECCO I CINQUE VINCITORI.



Al via da domenica la quindicesima edizione di Vitigno Italia. Per tre giorni Napoli ospita il meglio della produzione vitivinicola nazionale e l'abbinato Napoli Wine Challenge.

Ha avuto un inizio più competitivo che mai la **XV edizione di [VitignoItalia](#)**, che ha debuttato a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si è aperta infatti per la prima volta con la finale del **Napoli Wine**

Challenge, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con *Luciano Pignataro Wine Blog* e *Doctor Wine* che anche quest'anno ha decretato per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che sono anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del maestoso [Castel dell'Ovo](#), che ospita complessivamente **280 cantine** d'Italia e oltre 2.500 etichette.



Castel dell'Ovo – sede

della manifestazione

I cinque campioni del Napoli Wine Challenge 2019

La giuria, presieduta da Daniele Cernilli con Adele Elisabetta Granieri segretaria, ha decretato i vincitori della terza edizione del Napoli Wine Challenge, il concorso abbinato a Vitigno Italia.

Bianchi: Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino docg D'Antiche Terre

Rossi: a pari merito Meran Blauburgunder 2016 Zeno e Cúmaro 2014 Umani Ronchi

Rosati: Fabula rosé 2018 Montebelli

Passiti: Clematis 2013, Zaccagnini

Spumanti: Falanghina del Sannio Brut, Nifo Sarrapocchiello



Un momento della

manifestazione

Vitigno Italia

Etichette nazionali, buyers e visitatori da tutto il mondo: **Vitigno Italia** – una delle più importanti kermesse enologiche italiane – è, anche quest’anno, una festa di sentori, sapori, incontri e cultura.

Tante le degustazioni guidate in programma in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier. Dal territorio Sannio Falanghina al Brunello di Montalcino, dai grandi rossi della Campania ai vitigni autoctoni dell’Umbria, passando per assaggi di Borgogna e Champagne. Ricco anche il programma dei convegni con focus su turismo, marketing territoriale e il legame vino-salute.

Tags | [enologia](#), [enoturismo](#), [napoli](#), [vino](#), [VitignoItalia](#)

[Quindici anni di Vitigno Italia a Napoli, ecco l'edizione 2019](#)

Inviato il 24 Aprile 2019 di Carlo Scatozza



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 – spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia,

Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell’Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu



Vitignoltalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **"Napoli Wine Challenge"**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane**.

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania**.

Media partner: **Enosocial**.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS**.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it - Tel. 0814104533 - segreteria@vitignoitalia.eu

VITIGNOITALIA 2019: DAL 19 AL 21 MAGGIO L'ITALIA DEL VINO SBARCA A NAPOLI

[24 Aprile 2019](#) [Redazione](#)



AL VIA, DAL 6 MAGGIO, LA PRIMA FASE DEL *NAPOLI WINE CHALLENGE*, IL CONCORSO APERTO A TUTTI I BRAND CHE PARTECIPANO AL SALONE. LA FINALE IN PROGRAMMA DOMENICA 19 MAGGIO.

PER LA XV EDIZIONE CASTEL DELL'OVO SI PREPARA A OSPITARE 280 AZIENDE DA TUTTA LA PENISOLA CON OLTRE 2.500 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE. ATTESI 35 BUYER DA 20 PAESI E 5 GIORNALISTI INTERNAZIONALI

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top.

Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita

delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019.

A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L’edizione 2019 – spiega **Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia** – 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di Vitignoltalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti.

Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte Vitignoltalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare.

Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile. Vitignoltalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS. VITIGNOITALIA**, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

[Eventi napoli](#), [vitigno italia](#)

VitignoItalia 2019



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immaneabile, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L’edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **“Napoli Wine Challenge”**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani
Castel dell’Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

MEDINAPOLI

Napoli brinda con VitignoItalia

Mercoledì 24 Aprile 2019 14:53



Dal 19 al 21 maggio XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Vitigno Italia brinda alla quindicesima edizione. Anno dopo anno l'evento fieristico si è saputo costruire un'identità e un ruolo importante tra gli eventi di settore, riuscendo dove avevano fallito progetti sostenuti da investimenti e aspirazioni ben più importanti.

Nello scenario unico di Castel dell'Ovo, espositori, buyers e visitatori daranno vita alla fiera del vino più importante del sud Italia. La crescita del format è testimoniata dalla presenza significativa di operatori stranieri e aziende ai vertici del settore. Saranno 280 le grandi e piccole cantine provenienti da tutta Italia, degni rappresentanti delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione.

Com'era lecito attendersi, per ragioni quanto meno geografiche, sarà la Campania la regione maggiormente rappresentata, con il Sannio in testa nell'anno in cui Benevento è stata proclamata Città Europea del Vino 2019.

Temi della manifestazione saranno la qualità, la biodiversità e il business, che animeranno i workshop e i seminari che vedranno la partecipazione dei più importanti esponenti del settore.

Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia, nel presentare l'edizione 2019, ha sottolineato "il traguardo storico e soprattutto il 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione

con l'Agenzia ICE"

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

www.vitignoitalia.it

Vitigno Italia, tre giorni dedicati al vino al Castel dell'Ovo di Napoli

Appuntamento per il 19-20-21 maggio con l'edizione 2019 della kermesse vinicola

Da **Francesco Pascuzzo** - 24 Aprile 2019



Fonte ufficiale: ufficio stampa Vitigno Italia. Mg logos

Vitigno Italia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sar Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, divent ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immaneabile, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

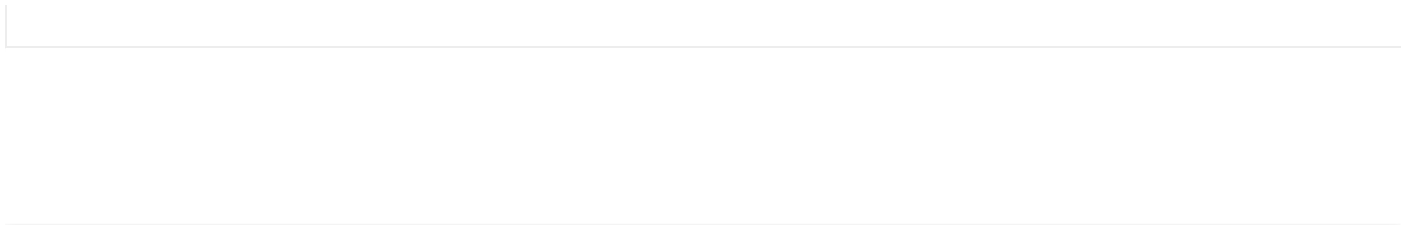
"L'edizione 2019 - spiega **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** - rappresenta un tragu

*storico e soprattutto un momento decisivo per sancire l'escalation che stiamo vivendo in que
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
semplici curiosi. Ciò a dimostrazione di un format vincente, capace di stare al passo con i ter
per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una cont
evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla
volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere,
cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'a
sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Ci
Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione co
l'Agenzia ICE".*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno c
Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mir
in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuor
salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le s
più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la
finalissima della terza edizione del "**Napoli Wine Challenge**", che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si
svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle
cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lav
una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e
internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e c
saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni
permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine
Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione
dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra
mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-
Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista
golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.



Spaghetitaliani

VitignoItalia 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del vino sbarca a Napoli



AL VIA, DAL 6 MAGGIO, LA PRIMA FASE DEL NAPOLI WINE CHALLENGE, IL CONCORSO APERTO A TUTTI I BRAND CHE PARTECIPANO AL SALONE. LA FINALE IN PROGRAMMA DOMENICA 19 MAGGIO.

VITIGNOITALIA 2019: DAL 19 AL 21 MAGGIO L'ITALIA DEL VINO SBARCA A NAPOLI

PER LA XV EDIZIONE CASTEL DELL'OVO SI PREPARA A OSPITARE 280 AZIENDE DA TUTTA LA PENISOLA CON OLTRE 2.500 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE. ATTESI 35 BUYER DA 20 PAESI E 5 GIORNALISTI INTERNAZIONALI

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione

di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L'edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Main sponsor: Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.



VITIGNOITALIA
XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani
Castel dell'Ovo, via Eldorado 3
Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019
Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi:
domenica € 30, lunedì e martedì € 25
(prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)
www.vitignoitalia.it
Tel. 0814104533
segreteria@vitignoitalia.eu

VITIGNOITALIA 2019, l'Italia del vino sbarca a Napoli

A Castel dell'Ovo 2500 etichette in degustazione per la XV edizione di Vitignoitalia

Da

[University Press](#)

-

24 Aprile 2019



Conto alla rovescia per **VitignoItalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani che si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. In programma dal 19 al 21 maggio, l'evento taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Ad animare il maestoso **Castel dell'Ovo** di Napoli, quest'anno, saranno **280** piccole e grandi **cantine italiane**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre **2.500 etichette** in degustazione.

In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata **Città Europea del Vino 2019**. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore. *"VitignoItalia 2019 – spiega **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 sia dall'estero, ma anche appassionati e semplici curiosi. Ciò a dimostrazione di un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE". Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le 5 province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione. Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del "Napoli Wine Challenge", che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli
domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019
dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25

(pre vendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Campania che Vai

Vitigno Italia. Edizione in relax

24 maggio 2019 by [Monica Piscitelli](#)



La **XV edizione di Vitignotalia**, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, si è conclusa martedì **21 maggio a Napoli**.

Dopo la prima giornata di fiera, con una giornata d'affluenza record da parte di appassionati e addetti ai lavori, il Salone ha avuto un andamento che mostra la sua affermazione sempre più decisa nello scenario delle manifestazioni del vino del Sud Italia.

La location del Castel dell'Ovo, pur con i suoi limiti di spazio, è sempre emozionante per i visitatori e per le 280 cantine presenti, **provenienti da tutta Italia**.

Complice una maggiore concentrazione su un pubblico avveduto, la degustazione delle oltre **2.500 etichette ai banchi d'assaggio** sembra essere fluita meglio. Forse ha anche giocato a favore questo "maggiovembre", come lo chiamano sui social, che ha tenuto fresche le sale e favorito la degustazione in relax.

Si sono aggiudicati la Wine challenge – il concorso, realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctorwine – per la categoria Bianchi Il Cavaliere 2018 Fiano di Avellino docg D'Antiche Terre, per quella dei Rosati, il Fabula rosé 2018 Montebelli e 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.

Vitigno Italia 2019: boom per le cantine cilentane

Si è conclusa la kermesse vitigno Italia con ottimi risultati raggiunti. Boom per le cantine cilentane

25 Maggio 2019



Con più di 18mila enoappassionati e operatori, la tre giorni di VitignoItalia a Castel dell'Ovo ha fatto il boom di visitatori, registrando il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori. Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, che si è chiuso ieri a Napoli, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia;



oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino; circa 30 relatori tra giornalisti, esperti e produttori che hanno puntualmente raccontato il Vigneto Italia e alcuni dei principali trend che stanno interessando il settore, a partire dalla gestione sostenibile e dall'approccio etico in vigna e in cantina.



“E’ stata un’edizione più che positiva – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l’affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all’indiscussa qualità diffusa tra i banchi d’assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all’interno di Castel dell’Ovo. Un teatro d’eccezione, grazie anche agli allestimenti realizzati dallo studio di architettura Miccoli Santoro & Associati, che ancora una volta si è trasformato in un hubstrategico per la promozione e il business enoico tricolore, ma anche in un ritrovo imperdibile per fare cultura. Se da una parte, infatti, migliaia di wine lover hanno manifestato un forte desiderio di conoscenza nei confronti dei diversi territori vitivinicoli rappresentati, dall’altro non sono mancati i momenti di contatto tra produttori e potenziali acquirenti, sia italiani che stranieri, e quelli di confronto con alcuni dei più importanti esponenti del settore. Avviare un dialogo diretto con le istituzioni di riferimento e aprire la strada a nuove prospettive di crescita del comparto sono stati poi gli altri due asset messi in campo con successo, come dimostra, ad esempio, la significativa collaborazione con l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e con le Camere di Commercio di Avellino e Benevento, ma anche l’interesse particolare che ha suscitato il tema portante di questa edizione, vale a dire quello dello sviluppo sostenibile”.



Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare” – conferito al Gruppo Mezzacorona per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l’impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste – e il Premio VitignoItalia per l’innovazione Responsabile, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest’ultimo: nella sezione ‘Capitale Umano’ a distinguersi è stata l’azienda Mastroberardino per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria ‘Ambiente’ ha brillato la siciliana Firriato, tra le prime a porsi l’obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione ‘Territorio’ è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui

è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un'area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).



Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del Napoli Wine Challenge – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di “Miglior Sommelier della Campania 2019”, conquistato da Luigi Salvatore Scala della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per “Emergente Sala – Selezione Sud”, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d’Italia. Una delle tappe, quest’ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell’Ovo Giuseppe Zuottolo, junior assistant restaurant manager de L’Olivio Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e Alessandra Quattrocchi del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

VitignoItalia si è svolto in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane, con il patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli.

Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.

Media Partner: Enosocial.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono stati forniti da VDGLASS.

VitignoItalia 2019, tutta l'Italia del vino a Napoli

26 Aprile 2019



Quindici anni di buon vino italiano. Dal 19 al 21 maggio torna VitignoItalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, tagliando il traguardo della XV edizione. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da filo rosso della kermesse, ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi della Penisola, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business.



Immaneabile, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore. “L’edizione 2019 – spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.



XV SALONE DEI VINI
E DEI TERRITORI
VITIVINICOLI ITALIANI



Jamme!



19-20-21 MAGGIO 2019

Castel dell'Ovo • Napoli
dalle ore 15 alle 22



Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.



VitignoItalia, Napoli Wine Challenge

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni



Castel dell'Ovo si prepara a ospitare 280 aziende da tutta Italia con oltre 2500 etichette in degustazione. Immane, accanto ai tastings per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore



Dal 19 al 21 maggio il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, VitignoItalia, taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top. Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il maestoso Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019. A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino

più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

“L’edizione 2019 - spiega 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi incontri B2B e walk around tasting all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che premierà i migliori vini 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 e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea - si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall’altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell’Ovo come teatro d’eccezione, tra terra e mare. Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell’epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un’esperienza di degustazione indimenticabile.

“

VitignoItalia 2019: dal 19 al 21 maggio l'Italia del vino sbarca a Napoli

Di

[Fabio Italiano](#)

-

27 Aprile 2019



Castel dell'Ovo di Napoli

VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. **Dal 19 al 21 maggio**, infatti, il **Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani** taglia il traguardo della XV edizione e per l'occasione festeggia anche l'ulteriore crescita del brand, forte di un nuovo assetto societario collaudato e di una partecipazione sempre più marcata di operatori esteri e aziende top.

Saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine** dello Stivale che animeranno il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con **oltre 2.500 etichette** in degustazione. In testa la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal territorio **Sannio Falanghina**, proclamata Città Europea del Vino 2019.

A fare da trait d'union, come da tradizione, la qualità, la biodiversità e il business, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.

*“L'edizione 2019 – spiega **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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l'impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest'anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l'Agenzia ICE”.*

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all'interno di Castel dell'Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un'ottica di promozione mirata in mercati chiave

per l'export del vino italiano. Ma l'attività di incoming guarda anche al 'fuori salone' con un **educational tour** che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, **domenica 19 maggio**, la finalissima della terza edizione del **"Napoli Wine Challenge"**, che premierà i migliori vini 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** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l'assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti.

Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una seduta pubblica e trasmessa in streaming.

E se da una parte VitignoItalia svela già le prime delle novità per il 2019, ampliando i giorni di permanenza a Napoli della delegazione di buyer esteri e spostando la finale del Napoli Wine Challenge nella giornata di apertura del salone, dall'altra conferma anche per la XV edizione uno dei suoi punti saldi: la scelta del maestoso Castel dell'Ovo come teatro d'eccezione, tra terra e mare.

Emblema della città, questa rocca è uno degli edifici più celebri dell'epoca Svevo-Normanna e il castello più antico di Napoli, in grado di offrire ai visitatori una splendida vista sul golfo e un'esperienza di degustazione indimenticabile.

VitignoItalia si svolge 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 Benevento, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.**

Main sponsor: **Unicredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.**

Media partner: **Enosocial.**

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da **VDGLASS.**

VITIGNOITALIA, XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

www.vitignoitalia.it – segreteria@vitignoitalia.eu



VitignoItalia a Napoli con 2.500 etichette in degustazione

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 28/04/2019

VitignoItalia 2019, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni.

Dal **19 al 21 maggio** saranno **280**, in particolare, le **grandi e piccole cantine dello Stivale** ad animare il maestoso **Castel dell'Ovo di Napoli**, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, con oltre 2.500 etichette in degustazione.

Presenti le aziende del territorio “Sannio Falanghina”, proclamata Città Europea del Vino 2019

Tra le tante aziende proveniente da tutta Italia, in testa c'è la **Campania**, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende provenienti dal **territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019** ([leggere Informacibo](#)).

A fare da trait d'union, come da tradizione, **la qualità, la biodiversità e il business**, tratti distintivi della manifestazione, diventata ormai uno degli appuntamenti a tema vino più significativi del Mezzogiorno e della Penisola. Immane, accanto ai tasting per il pubblico, il ricco cartellone di eventi, tra workshop e seminari, guidati da alcuni dei più importanti esponenti del settore.



Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia

“L’edizione 2019 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 – dice il direttore di VitignoItalia- 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 un format vincente, capace di stare al passo con i tempi per intercettare i trend del settore, gli interessi e i gusti del pubblico di riferimento. Una continua evoluzione, dunque, che si affianca ad un percorso orientato da sempre sulla qualità e sulla volontà di valorizzare il meglio del made in Italy enoico, legato indissolubilmente al piacere, alla cultura e agli affari. Proprio l’impronta business oriented e dal respiro internazionale, quest’anno, sarà caratterizzata dalla presenza di 35 buyer qualificati in arrivo da 20 Paesi, tra cui Usa, Cina, Russia, Hong Kong e Svezia, e di 5 giornalisti esteri, selezionati e invitati in collaborazione con l’Agenzia ICE”.

Per loro sono già in programma numerosi **incontri B2B e walk around tasting** all’interno di Castel dell’Ovo, per favorire lo scambio diretto con i produttori in un’ottica di promozione mirata in mercati chiave per l’export del vino italiano. Ma l’attività di incoming guarda anche al ‘fuori salone’ con un educational tour che toccherà tutte le cinque province della Campania e le sue più importanti zone di produzione, già a partire dai due giorni precedenti la manifestazione.

La finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”

Si svolgerà invece nella giornata di apertura di VitignoItalia, domenica 19 maggio, la finalissima della terza edizione del “Napoli Wine Challenge”, che **premierà i migliori vini 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** alias **Daniele Cernilli** e aperto a tutte le aziende che aderiscono alla kermesse partenopea – si svolgerà dal 6 al 13 maggio con l’assaggio dei quattro campioni proposti da ciascuna delle cantine partecipanti. Sarà una valutazione, in forma rigorosamente anonima, che vedrà a lavoro una prestigiosa giuria composta da giornalisti esperti, sommelier e operatori nazionali e internazionali, chiamati a selezionare le 50 top referenze che si contenderanno la vittoria e che saranno premiate nel corso di una **seduta pubblica e trasmessa in streaming**.

VitignoItalia 2019

XV Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli

Domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 maggio 2019

Dalle ore 15.00 alle ore 22.00

Prezzi: domenica € 30, lunedì e martedì € 25 (prevendita on-line domenica € 25, lunedì e martedì € 20)

Tel. 0814104533



Alla XV edizione di VitignoItalia più di 18 mila visitatori

[Romina Sodano](#)

28/05/2019

Bilancio più che positivo per la XV edizione del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani.

Nonostante il maltempo a **VitignoItalia** si sono registrati più di 18 mila visitatori, il pieno di partecipazione nel corso degli eventi collaterali ed un altissimo grado di soddisfazione tra i produttori.



Il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, si conferma dunque una delle manifestazioni a tema vino più interessanti a livello nazionale, con numeri rilevanti e in crescita che hanno caratterizzato la 15esima edizione: 280 aziende vinicole arrivate da tutta Italia; oltre 2.500 etichette proposte in degustazione; 30 buyer internazionali e 5 giornalisti esteri in veste di ospiti speciali; una quindicina di incontri tra degustazioni guidate, presentazioni, convegni e momenti conviviali con interessanti abbinamenti cibo-vino.



Non a caso, VitignoItalia 2019 è stato contrassegnato dalla nuova partnership con CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, e dal lancio del progetto PRes4Wine, che ha debuttato con due importanti riconoscimenti assegnati ieri: il **Premio speciale “Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di comunicare”** – conferito al **Gruppo Mezzacorona** per il profondo impegno speso nel rendere chiaro e trasparente l’impatto del proprio lavoro nei confronti delle persone e del territorio su cui insiste – e il **Premio VitignoItalia per l’innovazione Responsabile**, riservato alle imprese che hanno scelto la sostenibilità come leva strategica di sviluppo. Tre, in particolare, le categorie previste da quest’ultimo: nella sezione **‘Capitale Umano’** a distinguersi è stata l’azienda **Mastroberardino** per la spiccata attenzione verso i rapporti con i propri stakeholder e la capacità di soddisfare le loro aspettative con azioni concrete come il Progetto MastroGreen (il riconoscimento è stato assegnato da INAIL Campania); per la categoria **‘Ambiente’** ha brillato la siciliana **Firriato**, tra le prime a porsi l’obiettivo di annullare la sua impronta di gas serra con il progetto Impatto zero giunto alla certificazione Carbon Neutral (a consegnare il titolo Unicredit); per la sezione **‘Territorio’** è stato il sindaco di Guardia Sanframondi, Floriano Panza, a primeggiare in veste anche di coordinatore di Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. A lui è stato riconosciuto il merito di aver trasformato la vocazione vinicola di un’area in un progetto di cooperazione territoriale capace di contaminare e coinvolgere imprese, operatori, istituzioni e cittadini, dando vita ad un vero e proprio distretto del vino, sostenibile e responsabile in Campania (il riconoscimento è stato consegnato da 100% Campania, rete di imprese per il Packaging Sostenibile).

Sul fronte dei concorsi – oltre alla terza edizione del **Napoli Wine Challenge** – si è svolta anche la competizione targata AIS Campania per il titolo di **“Miglior Sommelier della Campania 2019”**, conquistato da **Luigi Salvatore Scala** della delegazione AIS di Napoli, e quella annuale per **“Emergente Sala – Selezione Sud”**, dedicata ai migliori maître e responsabili di sala under 30 del Sud d’Italia. Una delle tappe, quest’ultima, del prestigioso contest ideato da Lorenza Vitali e Luigi Cremona, che ha visto sul podio di Castel dell’Ovo **Giuseppe Zuottolo**, junior assistant restaurant manager de L’Olive Gourmet Restaurant ad Anacapri (SA) e **Alessandra Quattrocchi** del ristorante Modì a Torregrotta (ME).

*“E’ stata un’edizione più che positiva – spiega **Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia** – nonostante il clima sfavorevole che rischiava di limitare l’affluenza di pubblico. Ciò significa che il format proposto dal salone si è dimostrato più vincente che mai, insieme all’indiscussa qualità diffusa tra i banchi d’assaggio e al fascino esercitato dalle degustazioni all’interno di Castel dell’Ovo.”*

Romina Sodano



[Home](#) » [Fiere & Appuntamenti](#) » VitignoItalia

A A Condividi: [f](#) [t](#) [w](#) [G](#) [+](#) Altri

cerca nel sito

VitignoItalia

19/05/2019 - 21/05/2019

CAMPANIA



VitignoItalia si prepara a brindare ai suoi primi 15 anni. Dal 19 al 21 maggio, infatti, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani taglia il traguardo della XV edizione-

Saranno 280, in particolare, le grandi e piccole cantine dello Stivale che animeranno il Castel dell'Ovo di Napoli, in rappresentanza delle migliori espressioni vitivinicole del panorama nazionale, **con oltre 2.500 etichette in degustazione**. In testa la Campania, caratterizzata quest'anno da una nutrita delegazione di aziende

provenienti dal territorio Sannio Falanghina, proclamata Città Europea del Vino 2019

Multimedia



VIDEO

Per gli 80 anni di Batman il dolce lungo un metro e mezzo del maître chocolatier Davide Comaschi