

Vini vulcanici e territori: la masterclass dell'enologo Vincenzo Mercurio a VitignoItalia

16 Maggio 2026

di Redazione



NAPOLI – Pronta a prendere il via l'edizione 2026 di VitignoItalia, in programma dal 17 al 19 maggio presso la Stazione Marittima di Napoli al Molo Angioino.

La manifestazione conferma anche quest'anno un'ampia partecipazione di aziende vitivinicole italiane, con oltre 250 cantine presenti e più di 2.000 etichette in degustazione.

Nel programma delle masterclass è inserito anche l'appuntamento "Le Ali di Mercurio: una masterclass vulcanica", previsto lunedì 18 maggio alle ore 16,30 e guidato dall'enologo **Vincenzo Mercurio**.

L'incontro sarà dedicato ai vini prodotti in aree vulcaniche italiane, con un percorso che interesserà territori come Vesuvio, Etna, Ventotene, Ponza e Colli Albani.

La degustazione proporrà vini provenienti da differenti contesti territoriali accomunati dalla natura vulcanica dei suoli.

In assaggio Pompei Bianco 2024 – Bosco de' Medici, Carricante 2024 – Tenuta della Contea, Pandataria 2025 – Candidaterra Ventotene, Biancolella di Ponza 2025 – Antiche Cantine Migliaccio, Vulcnum 2024 – Tenimenti Leone.

La descrizione della masterclass prevede un approfondimento sulle caratteristiche dei vini vulcanici e sul rapporto tra suolo, vitigno e territorio.

Tra le aziende presenti a Vitignoltalia con "Le Ali di Mercurio" figurano 2 Vite, Casa Esposito, Marchesi di Scuderi, Amarano, De'Gaeta, Masseria Felicia di Alice, Antiche Cantine Migliaccio, Famiglia Ciccone Lo Conte, Podere Guardia Grande, Audarya, Fattoria La Rivolta, Tenimenti Leone, Bosco de' Medici, Fattorie di Teonilla, Sant'Elena, Candidaterra Ventotene, Fontebelvedere, Tenuta De Gregorio, Cantine Barone, Giovanni Carlo Vesce, Tenuta della Contea, Cantine Di Marzo, I Favati, Tenuta Fontana, Cantine Gentile, Il Verro, Tenuta Sant'Agostino, Cantina Di Lisandro, Laura De Vito, Tenute Madeo e Teresa Mincione.

Il calendario della manifestazione prevede inoltre degustazioni, incontri tecnici e approfondimenti dedicati ai vitigni autoctoni, alle grandi denominazioni italiane e ai temi legati all'evoluzione del comparto vitivinicolo.