

“VitignoItalia” ai nastri di partenza, Napoli per due giorni capitale del vino italiano

11 Maggio 2023

di Redazione



NAPOLI – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso Maschio Angioino; nei suggestivi spazi di quello che è uno dei più celebri simboli di Napoli i visitatori potranno godere di un vero e proprio viaggio nell’Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane.

Saranno circa 250 le aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli Doc, Roma Doc, Vesuvio Doc) in grado di fare di Napoli, per due

giorni, la capitale italiana del vino. Fitto il calendario degli incontri con ben 12 masterclass ad arricchire il calendario della manifestazione. Appuntamenti che consentiranno, a coloro che si prenoteranno, di approfondire la propria conoscenza su territori vocati come la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia. E di degustare le etichette più importanti di storiche cantine: dal Barolo di Bersano al Phigaia Bianco di Vidotti, dallo Chardonnay della famiglia Lunelli all'Aglianico del Vulture di Fucci, dal Sangiovese di Carpineto fino a un'imperdibile incursione nel magico mondo dello Champagne con il Grand Vintage 2015 di Moët&Chandon.

“Un programma di alto profilo per una manifestazione che cresce di anno in anno al punto che, giunti alla diciassettesima edizione, possiamo tranquillamente affermare di rappresentare ormai un punto di riferimento nell'ambito della manifestazioni di settore – spiega **Maurizio Teti**, direttore di VitignolItalia – . Lo dimostra anche il lavoro che VitignolItalia svolge durante l'anno, con eventi mirati che ci vengono richiesti da grandi realtà come Trento Doc, Franciacorta, Consorzio del Friuli, Famiglie Storiche. Un riconoscimento alla nostra professionalità ma anche, va detto, all'immagine sempre più luminosa che la città di Napoli è in grado di esprimere. Una felice combinazione con un'attrattività che va ormai anche oltre i confini nazionali, grazie anche alla scelta delle location. Come annunciato VitignolItalia 2023 avrà come sede il Maschio Angioino, uno dei simboli di Napoli nel mondo. Siamo certi che espositori e ospiti non potranno che apprezzare la straordinaria bellezza di uno dei monumenti più conosciuti a livello internazionale”.

A proposito di appeal internazionale, VitignolItalia ribadisce ancora una volta la sua attenzione verso i mercati stranieri. Anche per questa edizione è stata confermata la partnership con l'ICE che porterà a Napoli 20 buyer provenienti da 15 Paesi ai quali verrà offerta l'opportunità di incontrare i produttori presenti nelle due giornate, per poi godere dell'opportunità di visitare, nella giornata di martedì 16, alcuni grandi terroir campani la cui produzione da sempre rappresenta uno dei fiori all'occhiello della manifestazione.

“Una importante opportunità di promuovere la Campania del Vino – spiega l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania, **Nicola Caputo** – e valorizzare le nostre produzioni, espressione di un territorio ricco di biodiversità e di una filiera vitivinicola estremamente vivace. La Campania sarà presente con 500 etichette e 100 cantine, tra aziende che partecipano autonomamente e quelle inserite nell'Enoteca Regionale. Ora è arrivato il momento di definire una strategia per razionalizzare le nostre denominazioni, agire in sinergia e rafforzare il brand Campania, a partire dallo studio che abbiamo affidato a Nomisma sul posizionamento e la notorietà dei nostri vini. L'obiettivo, dunque, è essere più competitivi sul mercato e incidere maggiormente sul futuro dell'export, nella direzione tracciata dal Presidente De Luca. Il vino campano rappresenta un testimonial di eccezione e

una cultura millenaria, capace però di rispondere ai gusti dei consumatori moderni e di evocare un paesaggio che tutti i visitatori, una volta rientrati a casa, porteranno nel cuore per sempre”.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignolItalia 2023. Mentre si confermano collaborazioni importanti, come quella con Unicredit, da anni main sponsor della manifestazione.

“Rinnoviamo anche in questa edizione 2023 la partnership con VitignolItalia – afferma **Ferdinando Natali**, responsabile per il Sud di Unicredit Italia – la manifestazione dedicata al vino più importante del Centro-Sud. Come Unicredit siamo al fianco delle imprese del settore per offrire soluzioni in grado di rispondere alle esigenze dei nostri clienti. La nostra vicinanza a VitignolItalia è un ulteriore segno per manifestare il nostro supporto al comparto vitivinicolo del Mezzogiorno”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina. VitignolItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, Feamp, ICE e con il patrocinio del Comune di Napoli.

IL PROGRAMMA

SALE MASTERCLASS – VITIGNOITALIA 2023

Domenica, 14 maggio 2023 – Scuola Europea Sommelier
per info e prenotazioni: napoli@eurosommelier.it
Stefano Continisio cell. 3347807377 – tel. 0814207066

SALA 1 – ore 15.00 / Bersano

Le menzioni geografiche aggiuntive del Barolo: Facciamo Chiarezza

Paolo Lovisolo (Direttore Vendite Bersano)

Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

un serrato confronto sul futuro della denominazione.

Barolo Nirvasco 2018

Barolo Badarina 2015

Barolo Badarina Riserva 2015

Barolo Cannubi Riserva 2016

SALA 1 – ore 17.00 / Serafini e Vidotto

L'Evoluzione del Phigaia Bianco

Phigaia Bianco 2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020 – 2021

Matteo Serafini (enologo dell'azienda)

Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

SALA 1 – ore 19.00 / Regione Sicilia – Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

I vitigni bianchi autoctoni della Sicilia

Un percorso dedicato alle espressioni territoriali più significative dei vitigni bianchi siciliani, in collaborazione con l'Istituto Regionale della Vite e dell'olio Sicilia.

Dott. Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO)

Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

Domenica, 14 maggio 2023

AIS CAMPANIA

per info e prenotazioni: info@aiscampania.it

tel. 0823345188

SALA 2 – ore 15.00 / Regione Campania – FEAMP

I vitigni autoctoni della Campania in abbinamento alle specialità ittiche del Mediterraneo

Luciano D'Aponte (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania)

Serena Monaco (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania – FEAMP)

SALA 2 – ore 17.00 / Lo Chardonnay secondo la Famiglia Lunelli

Villa Margon 2020

Ferrari Maximum Blanc de Blancs N/V

Ferrari Perlé 2017

Ferrari Maximum Rosé N/V

Riserva Lunelli 2009

Ferrari Perlé Nero 2013

Giulio Ferrari 2010

Ferrari Perlé 2006

Giulio Ferrari 2007

Marcello Lunelli (Vicepresidente Cantine Ferrari)

Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)

SALA 2 – ore 19.00 / Fucci

Verticale Aglianico del Vulture

2020 – 2015 – 2013 – 2006 – 2005

Elena e Andrea Fucci

Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)

Lunedì, 15 maggio 2023

FISAR

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

Ugo Baldassarre – cell. 3397760229

SALA 1 – ore 15.00 / Consorzio DOC Friuli

DOC Friuli a Napoli: dove i bianchi diventano di “Mille Colori”

MODEANO, Ribolla gialla spumante brut – Avriù – DOC Friuli

ALBINO ARMANI, Ribolla gialla spumante brut metodo classico, 2016 – DOC Friuli

FANTINEL, Friulano – Borgo Tesis, 2022 – DOC Friuli

DI LENARDO, Friulano – Toh! 2022 – DOC Friuli

LA SCLUSA, Malvasia – 2022 – DOC Friuli

PUIATTI, Sauvignon – 2022 – DOC Friuli

CA' BOLANI, Sauvignon – 2022 – DOC Friuli

Francesco D'Agostino (Direttore Cucina & Vini)

a cura delle Delegazioni Fisar Campania

SALA 1 – ore 17.00 / Regione Sicilia – Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

I GRANDI ROSSI DI SICILIA

Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Frappato e Perricone

Dott. Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO)

a cura delle Delegazioni Fisar Campania

SALA 1 – ore 19.00 / Anfore Campane

Confronto e dibattito sui vini in anfora delle diverse province Campane

In collaborazione con le aziende:

Alessandra – Acciaroli

Tenuta Sant'Agostino – Solopaca

Cantina di Lisandro – Castel Campagnano

Cantine Olivella – Sant'Anastasia

Saranno presenti i proprietari delle aziende

a cura delle Delegazioni Fisar Campania

Lunedì, 15 maggio 2023

AIS CAMPANIA

per info e prenotazioni: info@aiscampania.it

tel. 0823345188

SALA 2 – ore 15.00 / Moët & Chandon

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015, IL RACCONTO DI UNA GIORNATA LUMINOSA

Il 2015 di Moët & Chandon

Grand Vintage 2015 Blanc

Grand Vintage 2015 Rosé

Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)

Tommaso Luongo (Presidente AIS Campania)

SALA 2 – ore 17.00 / Carpineto

I tempi e i modi del Sangiovese

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018 e 2012

Vino Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G. 2018 e 1989

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2018 e 1995

Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)

Tommaso Luongo (Presidente AIS Campania)

Mauro Chiominto (Direttore Marketing Carpineto)

SALA 2 – ore 19.00 / Regione Campania – FEAMP

I vitigni autoctoni della Campania in abbinamento alle specialità ittiche del Mediterraneo

Luciano D'Aponte (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania)

Serena Monaco (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania – FEAMP)