

ASITNEWS MEDIA MONITORING

Martedì, 05 giugno 2018

ASITNEWS MEDIA MONITORING

Martedì, 05 giugno 2018

Rassegna Ciak Irpinia

19/05/2018 Il Mattino Pagina 14 Ciak Irpinia, si presenta l' ultima vendemmia	1
13/05/2018 ArcimboldoNews Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena	2
18/05/2018 Associazione Italiana Sommelier Campania Ciak-Irpinia2018 Invito Riservato ai Soci 19 maggio 2018	4
29/05/2018 Chiara Giorleo The "difficult" vintages 2014 and 2017 in Irpinia, south of Italy -	6
21/05/2018 Cultura a Colori Ciak Irpinia, in scena i migliori vini irpini a Montemiletto	7
25/04/2018 FixOn Magazine Ciak Irpinia. Dal 18 al 19 maggio la seconda edizione dell'evento dedicato...	8
18/05/2018 Food Makers CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO -	10
21/05/2018 gazzettadellirpinia.it I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo	12
15/05/2018 La voce di Novara Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -	16
19/05/2018 The Internet Gourmet 19 maggio, Ciak Irpinia a Montemiletto -	18
14/05/2018 What When Where Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena - L'evento A Cura Del Consorzio...	19
15/05/2018 Wining Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" il 19 maggio a Montemiletto (AV) -	21
14/05/2018 .ilciriaco.it "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena": il 19 maggio tutti a Montemiletto	23
15/05/2018 .jammway.it Da Vinitaly a Ciak Irpinia: in vetrina l'Irpinia del vino	25
08/06/2018 clubdelgusto.com Ciak Irpinia 2018, la Vendemmia va in scena	27
11/05/2018 andreadepalma.it Ciak Irpinia Archivi - Il blog di Andrea De Palma	29
16/05/2018 ArezzoWeb.it Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -	31
19/05/2018 argacampania.it "CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": IL 19 MAGGIO TUTTI A...	33
14/05/2018 avellinotoday.it Ciak irpinia	35
17/05/2018 avellinotoday.it Ciak Irpinia, la vendemmia va di scena	37
14/05/2018 campaniaslow.it Ciak Irpinia, a Montemiletto la vendemmia va in scena Campania Slow	39
14/05/2018 Canale 58 Montemiletto capitale del vino: annata difficile, ma produzione di...	41
22/05/2018 CancelloedArnoneNews I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo <i>Giuseppe De Girolamo</i>	42
29/05/2018 CIBVS Ciak Irpinia Degustazione vini al Castello della Leonessa di Montemiletto	46
28/05/2018 civiltadelbere.com Ciak Irpinia 2018: sugli scudi i bianchi 2017 e il Taurasi 2014 -...	47
14/05/2018 cloudwine9.com Ciak Irpinia Cloud wine 9, il blog di Adriano Guerri	49
21/05/2018 Comunicati.net I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo <i>Giuseppe De Girolamo</i>	51
28/05/2018 Diodato Buonora News I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo Con Ciak Irpinia la loro... <i>Giuseppe De Girolamo</i>	55
03/05/2018 ditestaedigola.com Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia"	59
15/05/2018 ecomy.it Vino: Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto	61
16/05/2018 ErreEmmeNews "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena": il 19 maggio tutti a...	63
18/05/2018 eventi e sagre Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena Montemiletto (AV) 2018	65
17/05/2018 expartibus.it 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena' a Montemiletto - Ex Partibus	67
18/05/2018 Food Makers Ciak Irpinia, intervista al Presidente Stefano Di Marzo	69

24/05/2018	Gazzetta di Avellino	Ciak Irpinia, il binomio vino - territorio consolida l'Irpinia ed apre...	71
21/05/2018	GeosNews	Irpinia, vini e vendemmia	73
15/05/2018	giornalepartiteiva.it	Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto	74
05/05/2018	gustocampania.it	18 e 19 Maggio torna Ciak Irpinia al Castello della Leonessa di...	75
14/05/2018	guyotmedia.it	CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA il 19 maggio	77
17/05/2018	.horecanews.it	Ciak Irpinia: vini irpini protagonisti il 19 maggio a Montemiletto	79
14/05/2018	http://allassaggio.it	EVENTI GOLOSI DEL MESE Maggio 2018 - All'assaggio!	80
15/05/2018	Il Dubbio	Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -	81
29/05/2018	La Buona Tavola	Ciak Irpinia: La rassegna si apre all'internazionalizzazione	83
21/05/2018	infoodation.com	Successo per la II edizione di Ciak Irpinia la vendemmia va in scena	85
		<i>Caterina Castiello</i>	
14/05/2018	infosannio.wordpress.com	Ciak Irpinia 2018, la vendemmia va in scena il 19 maggio a Montemiletto...	86
13/05/2018	insidewine.it	Ciak Irpinia, in scena il meglio dei vini campani dal Fiano al Taurasi	88
14/05/2018	irpinia24.it	Montemiletto Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, il 19 maggio ...	90
14/05/2018	Irpinianews.it	Torna Ciak Irpinia: a Montemiletto la leggenda dei vini irpini	92
24/05/2018	Irpinianews.it	Di Marzo: Vini irpini, la sfida è sui mercati internazionali	94
14/05/2018	irpiniapost.it	Ciak Irpinia, i grandi vini della Campania in passerella a Montemiletto	96
24/05/2018	irpiniapost.it	Ciak Irpinia, Di Marzo: Vino-territorio, binomio vincente' :...	98
18/05/2018	itinerarinelgusto.it	Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena	100
22/05/2018	lapilli.eu	I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo	102
		<i>G.Di Girolamo</i>	
17/05/2018	lavinium.it	Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, sabato 19 maggio al Castello...	106
13/05/2018	Lazionauta	Fuoriporta. Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena	108
15/05/2018	Lo Speakers Corner	Ciak Irpinia, ed è subito vino	110
15/05/2018	lostrillo.it	"CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": IL 19 MAGGIO TUTTI A MONTEMILETTO	112
20/05/2018	Luciano Pignataro Wine&Food Blog	Ciak Irpinia Due: passi importanti verso l'internazionalizzazione! -...	114
		<i>di Antonio Di Spirito</i>	
19/05/2018	lucianopignataro.it	Ciak Irpinia, anteprima vendemmia con 50 aziende - Luciano Pignataro...	116
14/05/2018	Napoli Post	Irpinia, vini e vendemmia Napoli Post	118
18/05/2018	Napoliflash24	"Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla...	119
22/05/2018	napolivillage.com	Ciak Irpinia 2018, buona la seconda Piaceri e Profumi	121
		<i>di Daniela Marfisa</i>	
14/05/2018	nellanotizia.net	I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo - Cibo e Alimentazione	122
		<i>Giuseppe De Girolamo</i>	
21/05/2018	nellanotizia.net	I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo - Cibo e Alimentazione	126
09/05/2018	novellatalamo.it	Montemiletto, 19 maggio. Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa	130
14/05/2018	occhiodiavellino.it	Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto	131
15/05/2018	Oggi Treviso News	Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto.	134
14/05/2018	onavnews.it	Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena	136
16/05/2018	piazcardarelli.com	CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA"	138
14/05/2018	pieconomia.com	Ciak Irpinia a Montemiletto: vini irpini in passerella	140
21/05/2018	ritmodivino	Ciak Irpinia a Montemiletto, grande successo al Castello -	142

17/05/2018 ritrattiditerritorio.it Montemiletto: Ciak Irpinia 2018 e la vendemmia va in scena - Ritratti di...	144
14/05/2018 salaecucina.it Ciak Irpinia 2018: i grandi vini dell' Irpinia al Castello della Leonessa	146
24/05/2018 Sapori Condivisi Ciak Irpinia, il binomio vino - territorio consolida l'Irpinia ed apre...	147
15/05/2018 sassarinotizie.com/ Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto	149
16/05/2018 spaghetitaliani.com Evento: CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA IL 19 MAGGIO A...	150
14/05/2018 tusinatinality.it Cultura ed Eventi - Montemiletto - Al via al Castello della Leonessa "Ciak...	152
28/05/2018 vino da bere Ciak Irpinia e le nuove annate di Fiano, Greco, Falanghina e Taurasi	154
13/05/2018 vinomadi.it Montemiletto (Av), 19 maggio - Ciak Irpinia - Vinomadi	157
06/06/2018 WineNews Da grandi vini rossi ai migliori bianchi, da Taurasi Vendemmia a Nizza...	158
17/05/2018 winenews.it DA SOAVE PREVIEW A CIAK IRPINIA ...	159
19/05/2018 winesurf.it Ciak Irpinia 2018: buona, anzi meglio, la seconda - WineSurf	162

Ciak Irpinia, si presenta l'ultima vendemmia

I grandi vini della Campania in passerella a Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d' Irpinia.

L' appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti.

Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

14 MACRO

Mangiare, bere, viaggiare, leggere: i consigli della settimana

Marco Polo ci guida in Costiera Amalfitana

Presentato a Napoli, presso il Museo Statale, il nuovo catalogo della collana "GUIDE DI MARCO POLO" dedicata al Costiero Amalfitano. Capri, Ischia e Positano, con il loro mare e i loro paesaggi, sono i luoghi più suggestivi della Campania. Marco Polo ci guida in questo meraviglioso territorio, con i suoi consigli e i suoi suggerimenti. Il catalogo è arricchito da foto e disegni, e contiene informazioni preziose sui luoghi da visitare, sui ristoranti, sui negozi, sui servizi. È un libro indispensabile per chi vuole scoprire la bellezza e la storia della Costiera Amalfitana.

Ciak Irpinia, si presenta l'ultima vendemmia

L'evento che il Consorzio di Tutela dei Vini d' Irpinia organizza in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini della Campania, si presenta con la sua ultima vendemmia. L'evento si terrà il 19 maggio a Montemiletto, nel Castello della Leonessa. Sarà un'occasione unica per conoscere i grandi vini della Campania e per gustarli in un ambiente suggestivo. L'evento è gratuito e aperto a tutti.

Da oggi al 27 maggio l'attesa kermesse dedicata a uno dei prodotti gastronomici più popolari. Alle 20 il taglio del nastro con il sindaco. Da lunedì a sabato show cooking dalle 18 con gli chef



BaccalàRe a Napoli

In vista di un ottimo grande progetto nato in un'area con l'esperienza di un'Academy di Anna Pappalardo. La vendita di un'azienda alimentare, che ha permesso di realizzare un progetto che integra la tradizione e l'innovazione. Il progetto è stato realizzato con il contributo di un'azienda che ha permesso di realizzare un progetto che integra la tradizione e l'innovazione.

La cucina sottovoce di Diego il Loco

Il ristorante "Diego il Loco" è un luogo dove la cucina è un'arte. Il chef Diego il Loco ha creato una cucina che è un'opera d'arte. Il ristorante è un luogo dove la cucina è un'arte. Il chef Diego il Loco ha creato una cucina che è un'opera d'arte.

Fiano, Fiano, Fiano Picariello va lontano

Il Fiano di Avellino è un vino che ha fatto il nome di una regione. Il Fiano di Avellino è un vino che ha fatto il nome di una regione. Il Fiano di Avellino è un vino che ha fatto il nome di una regione.

Cava de Tirreni, riapre la Putea con i piatti che mangiavano i nonni

La storia della Cava de Tirreni è un'emozione. La storia della Cava de Tirreni è un'emozione. La storia della Cava de Tirreni è un'emozione.

aperte a sommelier e pubblico per un tuffo nel magico mondo delle nuances blanc, red e rosè. Questi i produttori: Antonio Caggiano, La Molara, Feudo Castelmozzo; Antico Borgo Antica Hirpinia, Adelina Molettieri, Tenuta Scuotto, Petilia, Michele Perillo, Vigne Irpine, Vini Contrada, Giovanni Molettieri, D'Antiche Terr Salvo Molettieri, Borgodangelo Torricino, Sergio Boccella, Calafè, Cantina Dei Monaci; Di Marzo, Ciro Picariello, Orneta, Cantine Di Tufo, Macchie Santa Maria, Colline del Sole; Contea de Altavilla, Macchia Dei Briganti, Dodici Ettari, Feudi San Gregorio, Fiorentino Vini, Rosa Manfredini, Mastroberardino, Nardone, Nolurè, Peppe Buio, Quintodecimo, Bellaria, Colli Castelfranci, D' Aione, Donnachiara, Vigne Guadagno; le tenute: Cavalier Pepe, De Lisio, Del Meriggio, Sarno 1860, Terredora, Villa Matilde, Gerardo Perillo, Corte Corbo, Rosa Boccella, Giorgina Piccirillo, Il Cortiglio-Rocca Normanna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Annibale Discepolo

L'EVENTO I grandi vini della Campania saranno raccontati sabato a Montemiletto ad operatori e winelovers

"Ciak Irpinia", la vendemmia va in scena

Giunta alla seconda edizione "Ciak Irpinia" è la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d' Irpinia. L' appuntamento è per sabato a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. L'obiettivo vuol essere quello di fare, di anno in anno, il punto della situazione della viticoltura irpina attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti.

Appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fia no di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus sarà sulle annate recenti distintive delle annate attualmente ritoccate sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal professor Luigi Moio e composta da una Commissione di esperti. Fia no di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus sarà sulle annate recenti distintive delle annate attualmente ritoccate sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal professore Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria farà da preluo ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, con lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D' Irpinia.

Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting riservato alla stampa con banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, ed alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agri chef. Nel pomeriggio, dalle ore 16 e fino alle 21, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle ore 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. Tante le personalità di spicco presenti al focus: Maurizio Valentini, Paolo Valentini, Daniele Moroni, Paul Balke, Christian Eder, Hervé Lalau, Ronald De Groot, Rupert Kaestel, Maurizio Paolillo, Antonella Amodeo, Jessica Bonadonna, Andrea De Palma, Ilaria Schelto, Pasquale Perrelli, Annalisa Tridici, Giuseppe Fontana, Antonio Di Spirito, Davide Cangini e Luciano Pignatelli.

martedì 16 maggio 2018

Roma - Il Giornale di Napoli

L'EVENTO I grandi vini della Campania saranno raccontati sabato a Montemiletto ad operatori e winelovers

"Ciak Irpinia", la vendemmia va in scena

Giunta alla seconda edizione "Ciak Irpinia" è la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d' Irpinia. L' appuntamento è per sabato a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. L'obiettivo vuol essere quello di fare, di anno in anno, il punto della situazione della viticoltura irpina attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fia no di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus sarà sulle annate recenti distintive delle annate attualmente ritoccate sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

PREMIO DI DRAMMATURGIA AL TEATRO TRAM "Vissi d'arte", il miglior testo di "La sposa del vento" di Casesi

L'attore Tram il direttore Marco Di Martino ha annunciato il suo debutto del filmone del premio di drammaturgia "Parole d'arte", alla prima edizione. Il concorso era rivolto a testi teatrali che avessero come oggetto le figure di artisti, per dare la possibilità di rappresentare nel mondo della rassegna "Vissi d'arte" che lo stesso Di Martino organizza nell'ambito dell'"Estate a Napoli". Hanno aderito numerosi autori e compagnie teatrali provenienti da tutta Italia: premiata "La sposa del vento" del milanese Sergio Casati, "Per aver scritto la figura originale dell'artista austriaco Oskar Kokoschka".

TEATRO LA GIOSTRA Da domani, nello spettacolo "Midnight in Paris" Tra nostalgia, spogno ed illusioni

Nostalgia, illusione, sogno e spogno, nel nuovo spettacolo "Midnight in Paris" di Marco Di Martino, che si apre da domani alle ore 20.45 (repliche fino a domenica) per il debutto, in prima teatrale, per il teatro trapiantato, nel teatro "Midnight in Paris" (sua nuova avventura) di Marco Di Martino. Il testo è tratto da un'opera di Woody Allen. Lo spazio multidisciplinare dei Quartieri Spagnoli, alla sua prima produzione in questa stagione inaugurata, diviene, così, per un tempo, luogo di creazione scenica che di copertina, d'idea e di "contorno" costante con i molteplici linguaggi artistici proposti. "Midnight in Paris" è un'opera che vedrà impegnati in scena, in ordine di apparizione, Marianna Robamelli, Andrea Nappo, Pippo Villa, Rossana Caracciolo, Angela Rosa D'Auria, Luca Nappo, Rossana Amadio, Michele Capone, Gianluca

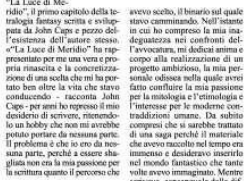
ROMA 37
NOTTE&GIORNO

L'OPERA SCRITTA E SVILUPPATA DA JOHN CAPE "La Luce di Meridio", presentazione del primo capitolo martedì al Pan

La scrittura, quando è scritta, diventa tutt'uno con l'autore, diventa necessità, ideologia, primario e martori al Pan, verrà presentato "La Luce di Meridio", il primo capitolo della trilogia fantasy scritta e sviluppata da John Cape e pezzo dell'evoluzione dell'autore stesso. "La Luce di Meridio" ha rappresentato per me una vera e propria minaccia e la concretizzazione di una scelta che mi ha portato ben oltre la vita che stava conducendo - racconta John Cape - per sentì ho ripreso il mio desiderio di scrivere, ritenendolo un hobby che non mi avrebbe potuto portare da nessuna parte. Il problema è che io ero da nessuna parte, perché a essere sbagliato non era in mia posizione per la scrittura quanto il perovese che

avevo scelto, il bersaglio sul quale stavo compiendo. Nell'istante in cui ho compreso la mia inadeguatezza nei confronti dell'evocazione, mi dedicai anima e corpo alla realizzazione di un progetto ambizioso, la mia personale ode alla quale avrei fatto confluire la mia passione per la mitologia e l'etnologia e l'interesse per le moderne tradizioni urbane. Da subito compresi che si sarebbe trattato di una saga perché il materiale che avevo raccolto nel tempo era immenso e desideravo inserirlo nel mondo fantastico che tanto volte avevo immaginato. Mentre scrivevo, consapevole delle difficoltà che oggi affannano il settore dell'editoria, pensai di investire risorse supplementari al mio tempo, così consultai Fianco Della Villa, un talento eccezionale che ha abbracciato la Luce di Meridio e ne ha realizzato la copertina e l'intero impianto grafico pubblicitario. Sembrava, però, che mancava ancora qualcosa, come se non fossero abbastanza le 400 pagine e le illustrazioni. Così, iniziai a comporre una colonna sonora dal momento, immaginandolo già tradotto in un'opera cinematografica. Il caso vuole che mi imbattessi in un amico dell'adolescenza, Fabio Marzulli, direttore di una piccola etichetta discografica, la Grosse Records. L'entusiasmo è tale, che nell'arco di alcuni mesi abbiamo realizzato insieme numerose tracce, la più importante delle quali, il tema, sarà accessibile attraverso un "qr code" stampato in quarta di copertina.

Un vero e proprio miracolo, cui se ne aggiunge un altro, cioè Sara Lubrano, un'omelia che ha realizzato il condendo e simbolo della saga e Alessandro Pulkarov, che ha abbracciato con entusiasmo il progetto e ha tradotto in opera quello che fino a quel momento era stato solo un appassionante progetto di giovani napoletani.



Maurizio Paolillo, Antonella Amodio, Jessica Bordoni, Andrea De Palma, Eleonora Scholes, Pasquale Porcelli, Annacarla Tredici, Giuseppe Festa, Antonio Di Spirito, Davide Gangi e Luciano Pignataro.

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena |

grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura

The screenshot shows the ArcimboldoNews website interface. At the top, there is a navigation menu with links: HOME, NEWS FOOD/WINE, WINE AND COMPANY, RESTAURANTS AND COMPANY, EVENTS/FESTIVALS, EXCELLENCE IN GASTRONOMY, and ART HISTORY TRAVEL. Below the navigation is the ArcimboldoNews logo and a search bar. The main content area features a large image of a stone castle (Castello della Leonessa) and a smaller image of two men in a vineyard. The article title is 'CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA'. The text of the article is partially visible, starting with 'I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.' Below the article, there is a list of participating personalities and a section titled 'IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA'.

dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituti Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Ciak-Irpinia2018_ Invito Riservato ai Soci | 19 maggio 2018 |

Gentile Associato, In allegato, l'invito valido per partecipare al Walkaround Tasting delle ore 16.00 in occasione dell'evento Ciak Irpinia organizzato dal Consorzio di Tutela Vini D'Irpinia il 19 Maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto. Si prega di confermare la presenza entro il 18 Maggio, è necessario accreditarsi a: segreteria@guyotmedia.it, Eleuteria

Associazione Italiana Sommelier Campania

Home Associazione Formazione Professione Sommelier Opportunità AIS Campania Enogastronomica

« Les Vignerons 19 maggio 2018 | sommellerie Napoli a Wine6Thecity »

Publicato 9 maggio 2018

Ciak-Irpinia2018_ Invito Riservato ai Soci | 19 maggio 2018

Facebook Twitter Google+ LinkedIn

Gentile Associato,

In allegato, l'invito valido per partecipare al **Walkaround Tasting** delle **ore 16.00** in occasione dell'evento **Ciak Irpinia** organizzato dal **Consorzio di Tutela Vini D'Irpinia** il 19 Maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto.

Si prega di confermare la presenza entro il 18 Maggio, è necessario accreditarsi a: segreteria@guyotmedia.it, Eleuteria 3281574110

Ciak Irpinia
LA VENDEMMIA VA IN SCENA

WALKAROUND TASTING
Apertura del banco d'invito del vino delle aziende consociate al pubblico di SOMMELIER e WINELOVERS

Sabato 19 Maggio
ore 16.00 - 21.00
Castello della Leonessa
Piazza Umberto I, 7 - 83028 Montemiletto (IR) (Enogastronomia e Agriturismo)

La rassegna ha lo scopo di valorizzare e promuovere le denominazioni d'origine del territorio vitivinicolo irpino, punta di forza della viticoltura in Campania.

Vi aspettiamo a **Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa- il 19 maggio Montemiletto.**

COMUNICATO STAMPA

"CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA" IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO

LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal **Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia**. L'appuntamento è per il **19 maggio a Montemiletto**, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una **Commissione di esperti**. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder(Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (sterfenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amadio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreapalma.com, vinibuonitalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurfi), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gianfranceschi (WineBusiness)

328157411032169822_10215999585093303_2505023998761369600_n La rassegna ha lo scopo di valorizzare e promuovere le denominazioni d'origine del territorio vitivinicolo irpino, punto di forza della viticoltura in Campania. Vi aspettiamo a Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa- il 19 maggio Montemiletto. **COMUNICATO STAMPA "CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA" IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS** I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Associazione Italiana Sommelier Campania

<-- Segue

Rassegna Ciak Irpinia

bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante I personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

The "difficult" vintages 2014 and 2017 in Irpinia, south of Italy -

This is a period full of interesting events here in Italy so, while I was at Ciliegiole d'Italia on May 19 and 20, another event was going on in Irpinia: Ciak Irpinia, the kermesse focused on this amazing and well-known wine area of inland Campania region, southern Italy. In the past days many info, photos and impressions have been already shared by the organizers and those who attended the event in person but I have now collected all the useful info about one of the most important discussion faced on this occasion to be kept for long: the mean features of the 2 vintages presented on this edition, meaning the 2 vintages now available basing on the local wine regulations: 2014 for the reds and 2017 for the whites. Ciak Irpinia – VINTAGE 2017: characterized by spring frosts in April and drought in summer but, the local grapes, being perfectly in balance with the local conditions, have survived and kept the main typical features, especially a great balance between maturation and acidity. Here in Irpinia, in winter there is a high level of rainfall and also snowfall and so, thanks to the clay composition of the soils, the vines have always a good water reserve. As explained by the professor and enologist Moio: this special balance between grape and terroir is exactly the Italian added value: the several local grapes grown in each special territory of origin make them unique but also more resistant to the climate condition guaranteeing a more constant level of quality over time. Ciak Irpinia – VINTAGE 2014: this vintage has been more difficult as characterized by temperatures under the average and a high level of rainfalls but since the local grapes are characterized by late ripening, even in these conditions benefit from keeping (quite) good level of acidity and flavours.

The screenshot shows a webpage layout for Chiara Giorleo's wine guide. At the top, there's a navigation bar with 'HOME', 'ABOUT ME', 'THE BLOG', and 'CATEGORIES'. Below the header is a featured image of a wine event in Irpinia. The main article title is 'The "difficult" vintages 2014 and 2017 in Irpinia, south of Italy'. The article text is partially visible, starting with 'This is a period full of interesting events here in Italy so, while I was at Ciliegiole d'Italia on May 19 and 20, another event was going on in Irpinia: Ciak Irpinia, the kermesse focused on this amazing and well-known wine area of inland Campania region, southern Italy.' The page also includes a sidebar with 'About me' (Chiara Giorleo, Wine Critic, Writer and Judge), a 'My calendar' section showing the date '6 May 2018', and a 'Sponsor' section for 'TASTA Festival del Sud Festival 2018 @ Bari - Puglia'. There is also a section for 'русский' (Russian) with the text 'Italian wine in russian' and a small Russian flag icon.

Ciak Irpinia, in scena i migliori vini irpini a Montemiletto

Grande successo per la II edizione di “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena” organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d’ Irpinia. Sabato 19 maggio, oltre 50 aziende si sono riunite nella meravigliosa location del Castello della Leonessa a Montemiletto (Av), per un confronto con la stampa e dare la possibilità di degustare le eccellenze enologiche del territorio. Un evento che solamente alla sua seconda edizione è riuscito a richiamare moltissime persone, tra produttori, stampa e “semplici” winelovers. L’evento si è sviluppato durante tutta la giornata. La mattina per il blind tasting sono stati scelti 24 campioni di greco di tufo, 24 di fiano, 10 di falanghina, 12 di taurasi. Un assaggio ad “occhi chiusi” per gli stessi produttori e la stampa specializzata che ha dato conferma della grande potenza dei vini del territorio irpino lasciando allo stesso tempo piacevolmente colpiti delle novità che avranno tempo di consolidarsi e di cui sicuramente avremo dimostrazione nella prossima edizione di Ciak. A seguire un interessante momento di confronto con il Presidente del consorzio Stefano Di Marzo, il consigliere del Consorzio Piero Mastroberardino e il Professore Luigi Moio Presidente della Commissione Tecnica che ha fatto un interessante excursus sulle vendemmie degli ultimi anni.

mercoledì, giugno 6, 2018
Ultimo: [A Napoli il consorzio di tutela della castagnina dalle ragnone savaica sorancia alla commestibilità dei carciofi](#)

Cultura a Colori
Quotidiano di informazione culturale

N. Mattarello
Via del Centenario 38/39
LACORCHI
Ficiano
L'AVANZA delle scapole

HOME EDITORIALE ATTUALITÀ SPETTACOLO LIBRI SPORT SALUTE FOOD VIAGGI ON AIR WEB TV
CHI SIAMO

Cultura a Colori

Ciak Irpinia, in scena i migliori vini irpini a Montemiletto (video)

Esperienze diverse **Video** **Stati Uniti della Campania**

21/05/2018 **Giovanna Atzisa** **0** Commenti **ciak irpinia 2018, irpinia, luigi moio, mastroberardino, roberta rosa, stefano di marzo**

Grande successo per la II edizione di “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena” organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d’ Irpinia. Sabato 19 maggio, oltre 50 aziende si sono riunite nella meravigliosa location del Castello della Leonessa a Montemiletto (Av), per un confronto con la stampa e dare la possibilità di degustare le eccellenze enologiche del territorio.

Un evento che solamente alla sua seconda edizione è riuscito a richiamare moltissime persone, tra produttori, stampa e “semplici” winelovers. L’evento si è sviluppato durante tutta la giornata. La mattina per il blind tasting sono stati scelti 24 campioni di greco di tufo, 24 di fiano, 10 di falanghina, 12 di taurasi. Un assaggio ad “occhi chiusi” per gli stessi produttori e la stampa specializzata che ha dato conferma della grande potenza dei vini del territorio irpino lasciando allo stesso tempo piacevolmente colpiti delle novità che avranno tempo di consolidarsi e di cui sicuramente avremo dimostrazione nella prossima edizione di Ciak. A seguire un interessante momento di confronto con il Presidente del consorzio Stefano Di Marzo, il consigliere del Consorzio Piero Mastroberardino e il Professore Luigi Moio Presidente della Commissione Tecnica che ha fatto un interessante excursus sulle vendemmie degli ultimi anni.

<http://www.culturaacolori.it/wp/wp-content/uploads/2018/05/video-1-1.mp4>

Youtube

Articolo protetto
Your browser does not currently recognize any of the video formats available.
Click here to visit our frequently asked questions about HTML5 video. **YouTube**

Iscriviti alla newsletter

Email

Subscribe

Pubblicità

CONAD
SANT'ARABELLA
SANT'ARABELLA
SANT'ARABELLA

TENUTA San Sossio
LA LOCATION DEI TUOI EVENTI

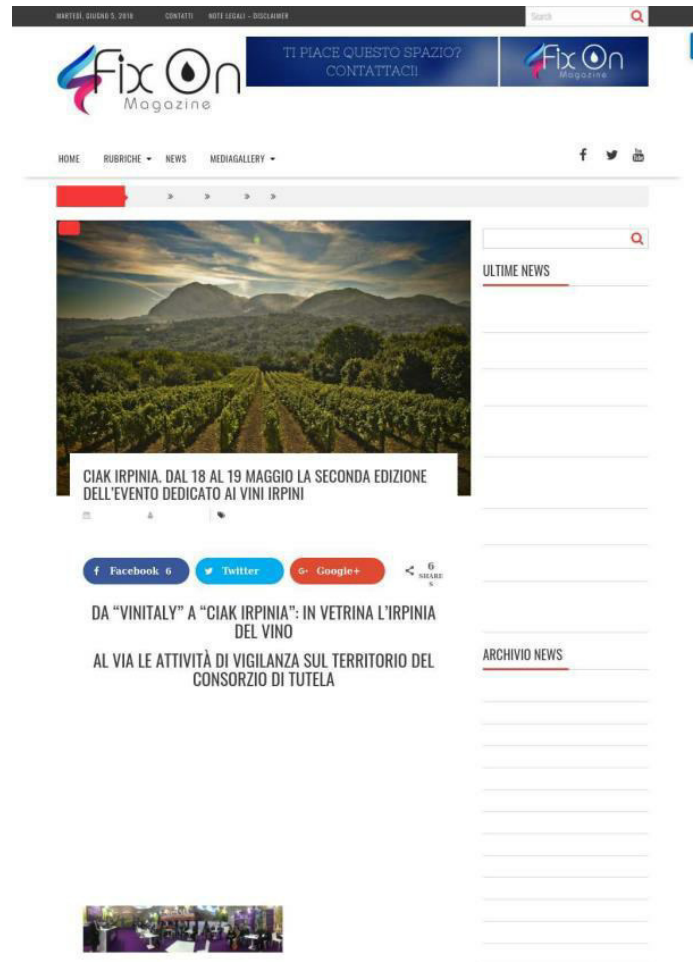
Cerca nel sito

Cerca

Ciak Irpinia. Dal 18 al 19 maggio la seconda edizione dell'evento dedicato ai vini irpini |

DA "VINITALY" A "CIAK IRPINIA": IN VETRINA L'IRPINIA DEL VINO AL VIA LE ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUL TERRITORIO DEL CONSORZIO DI TUTELA Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia": appena archiviata l'esaltante spedizione a Verona, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia guidato da Stefano Di Marzo è al lavoro in vista della seconda edizione dell'evento in programma il 18 e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto. "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" è il titolo scelto per la kermesse presentata, come per la prima edizione, al Vinitaly dove le produzioni irpine hanno ancora una volta conquistato buyers e mercati esteri, forti di un consolidato prestigio internazionale. Sulla scia del Vinitaly, l'Irpinia dei vini è ora pronta a tornare in vetrina con la seconda, attesissima edizione di un appuntamento annuale immaginato come momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti. Un evento che vedrà protagonisti i principali operatori internazionali di settore, ma che non esclude gli appassionati del mondo del vino. Dopo la sessione di tasting seminar, curatada una giuria di esperti scelta dal Consorzio e aperta alla stampa di settore

nazionale e internazionale, i produttori avranno infatti la possibilità di interfacciarsi con gli amanti del vino, offrendo i propri vini in degustazione nell'ambito di un walkaroundtasting. Sono già più di quaranta le aziende che hanno aderito: una partecipazione importante e qualificata, destinata a crescere ulteriormente nelle prossime settimane. Protagoniste assolute della due giorni saranno le grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, la Falanghina Irpinia DOC e il Taurasi DOCG. La Commissione Tecnica presieduta dal Professore Luigi Moio, e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha già iniziato a lavorare sui dati analitici delle vendemmie in esame. Alla seconda edizione di "Ciak Irpinia", il Consorzio di Tutela arriva forte del prestigioso riconoscimento ministeriale che prevede, tra gli obblighi, quello della Vigilanza sul territorio a tutela delle denominazioni tipiche irpine. Attraverso controlli a campione lungo la catena di vendita dei vini irpini sarà verificato, grazie al lavoro di un pool di agenti vigilanti, il rispetto delle direttive dei disciplinari da un punto di vista strettamente normativo. "La tutela e la vigilanza sono i punti cardine del riconoscimento ministeriale", precisa il presidente Di Marzo. "Si tratta di un compito di grande responsabilità che non deve essere visto come un limite e un vincolo per chi opera sul territorio, ma



come occasione di esaltazione della qualità delle nostre produzioni. La nostra attività è infatti destinata a promuovere e valorizzare al meglio il territorio e i suoi vini. L'Irpinia – conclude Di Marzo – è dotata di uno straordinario patrimonio che, in stretta collaborazione con i produttori, abbiamo il dovere di tutelare e proteggere”.

CIAC IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO -

grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. **ACQUISTA SU AMAZON.IT** Vino Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio Vino Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio Prezzo: EUR 19,16 Vino Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio - Cartone 6 pezzi Vino Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio - Cartone 6 pezzi Prezzo: EUR 110,25 Feudi di San Gregorio - Vino Fiano di Avellino Pietracalda - 2015-1 Bottiglia da 75 cl Feudi di San Gregorio - Vino Fiano di Avellino Pietracalda - 2015-1 Bottiglia da 75 cl Prezzo: EUR 13,89 Fiano di Avellino DOCG Pietracalda Feudi di San Gregorio 2016 -15% Fiano di Avellino DOCG Pietracalda Feudi di San Gregorio 2016 Prezzo: EUR 11,70 Da: EUR 13,80 Mastroberardino Vino Fiano Di Avellino MI.750 Mastroberardino Vino Fiano Di Avellino MI.750 Prezzo: EUR 12,75 <> **LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE** Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe

CIAC IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO

Food Makers

LA LEGGIENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS

Il grande vino della Campania in passerella a Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena. La rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

ACQUISTA SU AMAZON.IT

Vino Fiano di Avellino - Feudi di San Gregorio - Cartone 6 pezzi Prezzo: EUR 110,25
 Feudi di San Gregorio - Vino Fiano di Avellino Pietracalda - 2015-1 Bottiglia da 75 cl Feudi di San Gregorio -
 Vino Fiano di Avellino Pietracalda - 2015-1 Bottiglia da 75 cl Prezzo: EUR 13,89
 Fiano di Avellino DOCG Pietracalda Feudi di San Gregorio 2016 -15% Fiano di Avellino DOCG Pietracalda Feudi di Sar
 Gregorio 2016 Prezzo: EUR 11,70 Da: EUR 13,80
 Mastroberardino Vino Fiano Di Avellino MI.750 Mastroberardino Vino Fiano Di Avellino MI.750 Prezzo: EUR 12,75

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe

Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it. Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di

Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato

Questo sito può utilizzare cookies, propri o di terze parti, per facilitarne l'utilizzo e aiutarci a capire meglio come lo utilizzi e migliorare la qualità della navigazione tua e degli altri. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento, acconsenti all'uso dei cookie. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. [Cookie policy](#). [Chiudi](#)



gazzettadellirpinia.it
quotidiano on-line di sport & cultura

Comune di
CAPRIGLIA IRPINA

U.S. AVELLINO CULTURA/EVENTI ATTUALITÀ/ALTRO CALCIO SCANDONE AV ALTRI SPORT MOTORI

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di

vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono genere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza.

Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatosi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpina, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpina, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campagne tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono partiti offerti in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del

Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -

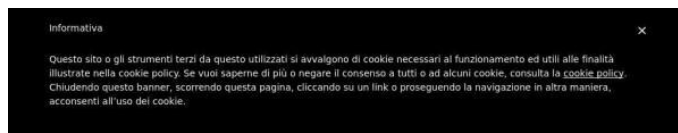
Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia.

Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichief. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in particolare negli Stati Uniti.

"Ciak Irpinia" – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola.



Leonessa di Montemiletto

15 maggio 2018



Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia.

Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichief. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in particolare negli Stati Uniti.

"Ciak Irpinia" – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola.

particolare negli Stati Uniti. “‘Ciak Irpinia’ – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l’obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l’unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola”. Navigazione articoli

19 maggio, Ciak Irpinia a Montemiletto -

Mi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (Avellino), al Castello della Leonessa. Riflettori puntati su Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi e Irpinia Falanghina. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il rosso irpino. Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione tecnica territoriale presieduta da Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto ai winelover e ai sommelier: necessario l'accredito inviando email a segreteria@guyotmedia.it. Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa.

5 GIUGNO 2018 f t g+ g- UN BLOG SUL VINO E SUGLI ALTRI PIACERI DELLA VITA

The Internet Gourmet

HOME RUBRICHE AUTORE VINI CHAMPAGNE BOLLICINE OLI BIRRE RISTORANTI RICETTE CLASSIFICHE

19 maggio, Ciak Irpinia a Montemiletto

DI REDAZIONE
14 MAGGIO 2018

I vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (Avellino), al Castello della Leonessa.

Riflettori puntati su Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi e Irpinia Falanghina. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione tecnica territoriale presieduta da Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia.

Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata.

Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto ai winelover e ai sommelier: necessario l'accredito inviando email a segreteria@guyotmedia.it.

Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa.

Appuntamenti

In questa rubrica

A Moniga del Garda dall'1 al 3 giugno Italia in Rosa
DI REDAZIONE

28 giugno-1 luglio, la rassegna del Müller Thurgau
DI REDAZIONE

25-26 maggio, fiera del vino a Polpenazze
DI REDAZIONE

11-12 giugno, Millésimes Alsace a Colmar
DI REDAZIONE

1-3 giugno, a Moniga del Garda c'è Italia in Rosa
DI REDAZIONE

Iscriviti alla Newsletter

DI INTERNET GOURMET

Indirizzo email

PRIVACY*

* Ho letto e accetto la presente [privacy policy](#) e accetto il trattamento dei miei dati personali (decreto legislativo 196 del 30/6/2003)

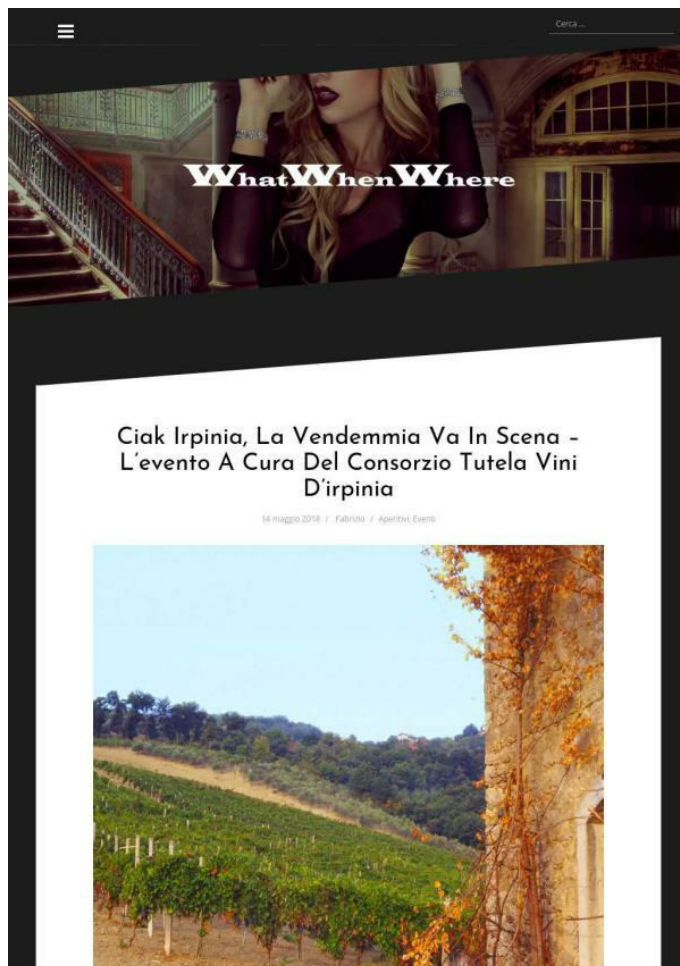
Scrivi un commento

Scrivi qui il tuo commento

Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena - L'evento A Cura Del Consorzio Tutela Vini D'irpinia |

abato 19 Maggio 2018 – dalle ore 09:30 Montemiletto (AV) “CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”: L'EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato

secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica



dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichief (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'Irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scutto; Az. Agr. La Molara; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Irpine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Circ Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettar Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiaro; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Themeisle.

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" il 19 maggio a Montemiletto (AV) -

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Dopo gli appositi spazi riservati alla stampa specializzata, ai tecnici e agli enologi, nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it. Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale

The screenshot shows the Wining website's news section. The main article is titled "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" il 19 maggio a Montemiletto (AV). The article text is partially visible, starting with "I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena'...". The page includes social media sharing icons for Facebook, Twitter, LinkedIn, and Google+, a search bar, and a navigation menu at the top. The website logo "WINING" is visible in the top right corner.

per la crescita della filiera vitivinicola”. AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 OLTRE 50 le aziende che hanno aderito all’iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D’irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scutto; Az. Agr. La Molarà; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Irpine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D’Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Circolo Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Etti Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D’aione; Soc. Agr. Donnachiara; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, “Ciak Irpinia” è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprol Campania.

“Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”: il 19 maggio tutti a Montemiletto

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al

ilCiriaco
IRPINIA INFORMAZIONE INCHIESTA

search...

Twitter: Trivellazioni, Arbones e Gesualdo: un gemellaggio all'insegna del "no al patto" https://t.co/YU6P85k2y

Home • Territori • "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena": il 19 maggio tutti a Montemiletto

ULTIME DAL TERRITORIO

 Sversamenti nel fiume Sabato: cittadini preoccupati chiedono intervento di Asl e Arpac

 Cavalcavia chiuso da un anno, dipendenti Euronut spa scrivono ad Autostrade

 I ragazzi di Serino protagonisti al Giffoni Film Festival

 Montella, il Comandante Iannella Cavaliere al Merito: paese in festa

 Nusco, opposizione abbandona il consiglio comunale

“Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”: il 19 maggio tutti a Montemiletto

di Redazione 14 Maggio 2018, 16:09 0 commenti

13
Consiglia
Condividi
G+
Consigli
dimensione
font: - +
Stampa
Email



I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE
Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina

walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Da Vinitaly a Ciak Irpinia: in vetrina l'Irpinia del vino

Da “Vinitaly” a “Ciak Irpinia”: appena archiviata l'esaltante spedizione a Verona, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia guidato da Stefano Di Marzo è al lavoro in vista della seconda edizione dell'evento in programma il 18 e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto. “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena” è il titolo scelto per la kermesse presentata, come per la prima edizione, al Vinitaly dove le produzioni irpine hanno ancora una volta conquistato buyers e mercati esteri, forti di un consolidato prestigio internazionale. Sulla scia del Vinitaly, l'Irpinia dei vini è ora pronta a tornare in vetrina con la seconda, attesissima edizione di un appuntamento annuale immaginato come momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti. Un evento che vedrà protagonisti i principali operatori internazionali di settore, ma che non esclude gli appassionati del mondo del vino. Dopo la sessione di tasting seminar, curata da una giuria di esperti scelta dal Consorzio e aperta alla stampa di settore nazionale e internazionale, i produttori avranno infatti la possibilità di interfacciarsi con gli amanti del vino, offrendo i propri vini in degustazione

nell'ambito di un walkaround tasting. Sono già più di quaranta le aziende che hanno aderito: una partecipazione importante e qualificata, destinata a crescere ulteriormente nelle prossime settimane. Protagoniste assolute della due giorni saranno le grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, la Falanghina Irpinia DOC e il Taurasi DOCG. La Commissione Tecnica presieduta dal Professore Luigi Moio, e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha già iniziato a lavorare sui dati analitici delle vendemmie in esame. Alla seconda edizione di “Ciak Irpinia”, il Consorzio di Tutela arriva forte del prestigioso riconoscimento ministeriale che prevede, tra gli obblighi, quello della Vigilanza sul territorio a tutela delle denominazioni tipiche irpine. Attraverso controlli a campione lungo la catena di vendita dei vini irpini sarà verificato, grazie al lavoro di un pool di agenti vigilanti, il rispetto delle direttive dei disciplinari da un punto di vista strettamente normativo. “La tutela e la vigilanza sono i punti cardine del riconoscimento ministeriale”, precisa il presidente Di Marzo. “Si tratta di un compito di grande responsabilità che non deve essere visto come un limite e un vincolo per chi opera sul territorio, ma come occasione di esaltazione della qualità delle nostre produzioni. La nostra attività è infatti destinata a promuovere e valorizzare al meglio il territorio e i suoi vini. L'Irpinia – conclude Di Marzo – è dotata di uno straordinario patrimonio che, in stretta collaborazione con i produttori, abbiamo il dovere di tutelare e proteggere



15 maggio 2018

.jammway.it

<-- Segue

Rassegna Ciak Irpinia

Ciak Irpinia 2018, la Vendemmia va in scena

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e

l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Ciak Irpinia Archivi - Il blog di Andrea De Palma

FCIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": L'EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA. Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Presidente-

Consorzio-Tutela-Vini-Tutela_Montemiletto_Ciak-Irpinia Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate

attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Presidente -Consorzio-Tutela-Vini-Tutela_Montemiletto_Ciak-Irpinia LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.it, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). Castello-della-leonessa_Ciak-Irpinia2018_Montemiletto IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15 si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un

Andrea DE PALMA
Food & Wine Blog

f in @

Chi sono GozzoVinando GozzoMangiando GozzoRicette GozzoViaggiando GozzoNews GozzoConsigli

Tag: Ciak Irpinia

[Home](#) > [Post taggati "Ciak Irpinia"](#)



Al via "CIAK IRPINIA" presso L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (AV), nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa.

11 maggio 2018 · Andrea De Palma · Nessun commento

Ciak Irpinia, Moio, Stefano Di Marzo

"CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": L'EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA. Enologi...

LEGGI TUTTO

cerca ...

Articoli recenti

- » "MENONE" Igi Rosso Salento: quando il Negroamaro si veste di signorilità ed eleganza senza tempo... caratteristica frequente nel territorio di Copertino (LE)
- » MANGIARE ETNICO, IN SICUREZZA: OCCHIO ALLE NUOVE SFIDE DELLA GLOBALIZZAZIONE A TAVOLA
- » Don Anselmo 2012-2013: Vini tesori di Basilicata.
- » Le colline di Tufo culla della cantina Torricino: sapori di una terra unica.
- » Al via "CIAK IRPINIA" presso L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (AV), nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa.

Commenti recenti

- » Viaggia su Torna Terroir Marche Festival, in programma nei giorni 19 e 20 maggio 2018 a Macerata.
- » ester crocetta su Cerasuolo d'Abruzzo Più delle vigne 2015, uno stile intramontabile e sempre più attuale...
- » Andrea De Palma su Lunedì 16 ottobre, presso la Cantina Cavolich a Miglianico, Mattia Spadone giovanissimo chef del ristorante "La Bandiera" a Civitella Casanova... (PE) interpreta il Galletto dei fratelli Preposito di Loreto Aprutino e il Pecorino di Farinola di Pietropaoletto Martirelli.

momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 le aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'Irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molara; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Iripine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Ornetà; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni & C; Cantine Macchia Santa Maria; Ciro Picariello; Colline Del Sole; Conte De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di Sar Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiarà; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; Zesse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel.3898570397; Marco Grasso Tel.3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -

Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in

Utilizziamo i cookie per assicurarti la migliore esperienza nel nostro sito. Questo sito utilizza i cookie, anche di terze parti, per inviarti messaggi promozionali personalizzati, se proseguirai nella navigazione di questo sito accconsenti all'utilizzo dei cookie. [OK](#) [Leggi Informazioni Cookie](#)

ArezzoWeb

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA SPORT ATTUALITÀ ECONOMIA SALUTE MANIFESTAZIONI

MORE

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto

Di Adriano - 15 maggio 2018

f t G+ P in

Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni di euro.

particolare negli Stati Uniti. “Ciak Irpinia’ – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l’obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l’unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola”.

“CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”: IL 19 MAGGIO TUTTI A MONTEMILETTO LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS...

Montemiletto “CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”: IL 19 MAGGIO TUTTI MONTEMILETTO LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. L’appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l’obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell’arte dell’enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L’analisi tecnica dell’andamento dell’annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D’Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell’associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d’assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l’accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. “Ciak Irpinia”, giunto alla seconda edizione, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso

da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110 da: Roberta Raia

Ciak irpinia

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura

AVELLINOTODAY Sezioni **Eventi** Segnala Evento ACCEDI

Eventi / Montemiletto

Ciak Irpinia la leggenda dei vini irpini va in scena al Castello della Leonessa

Il 19 maggio al via la seconda edizione della kermesse dedicata al vino

Redazione 14 MAGGIO 2018 12:33 f t



I più letti di oggi

1 Inaugurazione di due pannelli decorativi in maiolica all'ospedale di Ariano

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini

dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia

Ciak Irpinia, la vendemmia va di scena

Tutto pronto per la seconda edizione di Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena. L'appuntamento con l'evento di settore promosso e organizzato dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, sommelier, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno per un confronto sulle eccellenze irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, e il Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Ma nel corso della giornata ci sarà anche spazio per wine lovers e appassionati. Oltre 50 le cantine che hanno aderito all'iniziativa. Nel dettaglio: Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo; Antonio Caggiano; Tenuta Scuotto; La Molar; Molettieri Adelina; Perillo Michele; Petilia; Torricino; Vigne Irpine; Vini Contrada; Giovanni Molettieri; Salvatore Molettieri; D'Antiche Terre; Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo; Macche Santa Maria; Ciro Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Vini; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone

Nardone; Nalurè; Peppe Buio; Quintodecimo; Bellaria; Colli Di Castelfranci; Terre D'Aione; Donnachiar; Vigne Guadagno; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Gerardo Perillo; Corte Corbo; Boccella Rosa; Piccirillo Giorgina; Il Cortiglio-Rocca Normanna. Il crescente numero di aziende partecipanti conferma la buona intuizione del nostro consorzio, precisa il presidente del Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia Stefano Di Marzo. Siamo soddisfatti di aver messo in campo, grazie alla fattiva collaborazione di tutta la filiera vitivinicola irpina, un evento destinato a diventare riferimento di settore ben oltre i confini provinciali. Sono sicuro che, grazie anche al recente riconoscimento ottenuto a livello ministeriale dal nostro consorzio, Ciak Irpinia sarà sempre più una vetrina internazionale per le nostre produzioni di qualità. Ricco e articolato il programma della giornata che si aprirà alle 9.30 con la valutazione alla cieca di una Commissione di esperti, in un focus che ha lo scopo di delineare i tratti delle annate in corso, ed in particolare 2017 per i bianchi e 2014 per il Nobile rosso Irpino dei vitigni maggiormente rappresentativi dell'enologia campana. Subito dopo, intorno alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Professore Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al Walkaround Tasting, riservato alla stampa di settore. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, Walkaround

AVELLINOTODAY Sezioni **Eventi** Segnala Evento Q ACCEDI

Eventi / Montemiletto
Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: ecco i nomi delle aziende protagoniste
 Countdown per la seconda edizione della kermesse dedicata al nettare irpino

Redazione
 17 MAGGIO 2018 11:31

I più letti di oggi
 1 Inaugurazione di due pannelli decorativi in maiolica all'ospedale di Ariano

Tutto pronto per la seconda edizione di "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena". L'appuntamento con l'evento di settore promosso e organizzato dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, sommelier, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno per un confronto sulle eccellenze irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, e il Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Ma nel corso della giornata ci sarà anche spazio per wine lovers e appassionati.

Oltre 50 le cantine che hanno aderito all'iniziativa. Nel dettaglio:
 Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo; Antonio Caggiano; Tenuta Scuotto; La Molar; Molettieri Adelina; Perillo Michele; Petilia; Torricino; Vigne Irpine; Vini Contrada; Giovanni Molettieri; Salvatore Molettieri; D'Antiche Terre; Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo; Macche Santa Maria; Ciro Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Vini; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone Nardone; Nalurè; Peppe Buio; Quintodecimo; Bellaria; Colli Di Castelfranci; Terre D'Aione; Donnachiar; Vigne Guadagno; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Gerardo Perillo; Corte Corbo; Boccella Rosa; Piccirillo Giorgina; Il Cortiglio-Rocca Normanna.

Tasting aperto a Winelovers e Sommelier accreditati.

Ciak Irpinia, a Montemiletto la vendemmia va in scena | Campania Slow

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia.

Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it)

Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it.

Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con

The screenshot shows the website interface for 'campaniaslow.it'. The main article is titled 'Ciak Irpinia, a Montemiletto la vendemmia va in scena' and is categorized under 'Primo Piano'. The article text is partially visible, matching the main text on the left. On the right side of the page, there are several social media and related content elements: a video player for 'Bancari sotto shock. Un disoccupato ha sul conto corrente 34 mila euro', a 'Campaniaslow' social media post with a 'Like Page' button, and a 'POPOLARI' section listing various events like 'Feste della Ciliegia' and 'Pizza Festival a Casolla di Caserta'. At the bottom, there are navigation links for 'CATEGORIE' and 'ARCHIVI'.

Castello della Leonessa, con tour nelle sale. “Ciak Irpinia”, giunto alla seconda edizione, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand ‘Irpinia’. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, “Ciak Irpinia” è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituti Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica

Montemiletto capitale del vino: annata difficile, ma produzione di qualità

Montemiletto capitale del vino. "Ciak Irpinia" per presentare il meglio della produzione vitivinicola nella suggestiva location del Castello della Leonessa. Ai nostri microfoni Stefano Di Marzo, presidente del Consorzio che riunisce le aziende irpine.

DIGITA 99
SUL TELECOMANDO
58
la TV del territorio

HOME CROCIACA COMERSI POLITICA ATTUALITÀ ECONOMIA REGIONE SANITÀ RUBRICHE CULTURA SPORT

58 MAGAZINE

06 giugno 2018
Bob Kennedy, il sogno spezzato: 50 anni fa l'omicidio

05 giugno 2018
A che è "Il Grasso" di Van Gogh? I fatti

05 giugno 2018
Deduzione spagata da uno branco di ragazzi: la psicoterapeuta Terezo a Canale 58

05 giugno 2018
Nuova versione per "2001: odissea nello spazio": torna nelle sale il capolavoro Kubrick

05 giugno 2018
Nuova versione per "2001: odissea nello spazio": torna nelle sale il capolavoro Kubrick

Montemiletto capitale del vino: annata difficile, ma produzione di qualità

Your browser does not currently recognize any of the video formats available.
Click here to visit our frequently asked questions about HTML5 video.

00 / 2:16

19 MAGGIO 2018, 15:38

ATTUALITÀ

281

Montemiletto capitale del vino. "Ciak Irpinia" per presentare il meglio della produzione vitivinicola nella suggestiva location del Castello della Leonessa. Ai nostri microfoni Stefano Di Marzo, presidente del Consorzio che riunisce le aziende irpine.

58 piace

ARTICOLI CORRELATI

Dal Web

Decisione del Quinto? Calcola la Tua Rata!

Vuoi investire in Bitcoin in Italia? Ecco cosa dovresti sapere

5-40 Veicoli? Questo dispositivo sta rivoluzionando il mondo delle auto

Scelti Per Te

IPU LISTI

Investito dal trattore: è grave. Trasferito a Eboli

Giovane trovato impiccato al soffitto di un capoluogo

TIMELINE NEWS

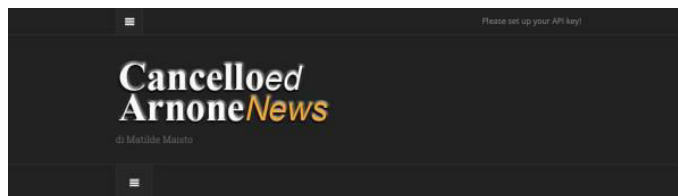
06
06
05

CERCA SU CANALE 58

CERCA

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato



I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Con Ciak Irpinia la loro promozione.

PUBBLISHED MAGGIO 22, 2018 COMMENTS 0

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al

To search type an



CATEGORIE

Categorie

Seleziona una categoria

ARTICOLI RECENTI

Film in programmazione al Duell Village dal 7 al 13 giugno 2018:
Di Milano e Merano i campioni italiani di parapendio 2018
Meteo: WEEKEND dapprima CAPRICCIOSO poi la SVOLTA. Accadrà: TUTTO in 24 ore.
SANTA MARIA LA FOSSA: LA MEMORIA DI SIANI ALL'ATTENZIONE DEGLI STUDENTI
ROMEO NORMANNA: AVERSA CHIAMATA AD UN'ALTRA IMPRESA. AL PALAJACAZZI C'E' GARA 2 DELLA FINALE PLAYOFF CONTRO LA CONAD LAMEZIA

Migliori Ebook Reader Libri da leggere nella vita (almeno una volta) I libri più belli di sempre, nonché i più belli e venduti di sempre

vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono genere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza.

Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatosi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpinia, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpinia, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campane tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono partiti offerti in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del

Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

Giuseppe De Girolamo

Ciak Irpinia Degustazione vini al Castello della Leonessa di Montemiletto

di Enrico Malgi Location sicuramente indovinata per un grande evento come quello organizzato dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia del Presidente Stefano Di Marzo, con la collaborazione della Coldiretti di Avellino e di Aprol Campania e di vari sponsor, tenutosi nel Castello della Leonessa di Montemiletto, che ha fatto da suggestivo scenario alla seconda [...]

The screenshot shows the CIBVS website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'About', 'Blog', 'Blogs', 'Contatti', and social media icons for Facebook and Twitter. A search bar is located on the right. The main content area features a blog post titled 'Ciak Irpinia - Degustazione vini al Castello della Leonessa di Montemiletto' dated 29 May 2018. The post text describes the event organized by the Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, mentioning President Stefano Di Marzo and collaborations with Coldiretti and Aprol Campania. Below the text are social sharing options for LinkedIn and StumbleUpon. To the right, there is a 'BLOG' section with the author 'Luciano Pignataro Wineblog' and a 'BLOG TAGS' section listing various food and wine-related terms. Below the main post, there are 'Articoli correlati' (related articles) with thumbnails and titles, such as 'Portare il Tavernello alla Fiera dei Vini Veri' and 'Mangia cioccolato e vinci il premio Nobel'. At the bottom right, there are two 'Not Found' error messages indicating that the requested URL was not found on the server.

Ciak Irpinia 2018: sugli scudi i bianchi 2017 e il Taurasi 2014 - Civiltà del bere

Buona la prima, ma anche la seconda. Lo scorso 19 maggio le sale del Castello della Leonessa di Montemiletto, in provincia di Avellino, hanno ospitato con successo l'edizione n. 2 di "Ciak Irpinia – La vendemmia va in scena". Le annate in anteprima La manifestazione, nata l'anno scorso da un'idea del produttore Piero Mastroberardino e curata dal Consorzio di tutela dei vini di Irpinia presieduto da Stefano Di Marzo, ha riunito molti professionisti della stampa italiana e internazionale, chiamati a degustare in anteprima i vini Fiano d'Avellino Docg, Greco di Tufo Docg e Falanghina Irpinia Doc 2017 e le espressioni di Taurasi Docg targati 2014. Promuovere le denominazioni in chiave territoriale La tradizione enologica di quest'angolo di Campania si perde nella notte dei tempi, ma per i produttori riuniti nel Consorzio il focus è il presente, che li vede impegnati in un progetto di valorizzazione e promozione di cui questa manifestazione rappresenta uno dei punti di forza. «Ciak Irpinia si pone come obiettivo quello di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione alla cieca e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti», precisa il presidente Di

Marzo, che è anche titolare della Cantina Torricino. «Vogliamo promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola nel suo complesso». Le buone performance all'estero Oggi l'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. «Con orgoglio possiamo affermare che il prestigio vede una progressiva crescita anche sui mercati internazionali: nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di +5,7 milioni, pari a +40% sull'anno precedente. Sale, in particolare, la presenza delle bottiglie in Europa, pari al +44%, mentre in America l'incremento è del +40%». L'unicità del territorio A rendere l'Irpinia una terra di elezione per la produzione di vini è in primo luogo la conformazione del territorio. Le altitudini sono comprese tra i 300 e i 700 metri con terreni ben drenati e importanti escursioni termiche giorno/notte. I suoli sono di tipo argilloso-calcareo e l'area si trova al centro di tre zone vulcaniche (il Vulture, il Vesuvio/Campi Flegrei e i monti del Casertano) che hanno beneficiato dell'attività effusiva nel corso dei millenni, accumulando strati di cenere e lapilli che hanno dato luogo a depositi tufacei, arricchimenti in minerali e presenza di strati di suolo più sciolti. Una provincia per tre Docg L'Avellinese

ITALIANO | f | t | g+ | s | u | y | LOGIN

Civiltà del bere | Chi siamo | Notizie | Tasting Notes | Store | VinoVip al Forte

Home / Ciak Irpinia 2018: sugli scudi i bianchi 2017 e il Taurasi 2014

Ciak Irpinia 2018: sugli scudi i bianchi 2017 e il Taurasi 2014

Buona la prima, ma anche la seconda. Lo scorso 19 maggio le sale del Castello della Leonessa di Montemiletto, in provincia di Avellino, hanno ospitato con successo l'edizione n. 2 di "Ciak Irpinia – La vendemmia va in scena".

Le annate in anteprima

La manifestazione, nata l'anno scorso da un'idea del produttore **Piero Mastroberardino** e curata dal Consorzio di tutela dei vini di Irpinia presieduto da **Stefano Di Marzo**, ha riunito molti professionisti della stampa italiana e internazionale, chiamati a degustare in anteprima i vini **Fiano d'Avellino Docg**, **Greco di Tufo Docg** e **Falanghina Irpinia Doc 2017** e le espressioni di **Taurasi Docg** targati 2014.

Promuovere le denominazioni in chiave territoriale

La tradizione enologica di quest'angolo di Campania si perde nella notte dei tempi, ma per i produttori riuniti nel Consorzio il focus è il presente, che li vede impegnati in un progetto di **valorizzazione e promozione** di cui questa manifestazione rappresenta uno dei punti di forza. «Ciak Irpinia si pone come obiettivo quello di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione alla cieca e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti», precisa il presidente Di Marzo, che è anche titolare della Cantina Torricino. «Vogliamo **promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale**, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola nel suo complesso».

Le buone performance all'estero

Oggi l'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. «Con orgoglio possiamo affermare che il prestigio vede una **progressiva crescita anche sui mercati internazionali**: nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i **20 milioni di euro** con un incremento di +5,7 milioni, pari a +40% sull'anno precedente. Sale, in particolare, la presenza delle bottiglie in Europa, pari al +44%, mentre in America l'incremento è del +40%».

L'unicità del territorio

A rendere l'Irpinia una terra di elezione per la produzione di vini è in primo luogo la conformazione del territorio. Le altitudini sono comprese tra i 300 e i 700 metri con terreni ben drenati e importanti escursioni termiche giorno/notte. I suoli sono di tipo argilloso-calcareo e l'area si trova al centro di tre zone vulcaniche (il Vulture, il Vesuvio/Campi Flegrei e i monti del Casertano) che hanno beneficiato dell'attività effusiva nel corso dei millenni, accumulando strati di cenere e lapilli che hanno dato luogo a depositi tufacei, arricchimenti in minerali e presenza di strati di suolo più sciolti.

Una provincia per tre Docg

L'Avellinese può essere suddiviso in due macrozone. **A nord-est** si situa l'arsale della **Docg Taurasi**. Il regno dell'Aglianico, con terreni di medio impasto, media dotazione di sostanze

1^a Edition
VinoVip al Forte
Talk-show/Dibattiti/Degustazioni

leno luogo
l'enciclopedia di
Civiltà del bere
a Milano

02
2018
In edicola

può essere suddiviso in due macrozone. A nord-est si situa l'areale della Docg Taurasi, il regno dell'Aglianico, con terreni di medio impasto, media dotazione di sostanze organiche, ricchi di scheletro e sali minerali. Più ad ovest insistono le Denominazioni dei grandi bianchi Docg: il Fiano di Avellino lungo il lato destro, con terreni talvolta sciolti e ricchi di minerali, e il Greco di Tufo lungo il lato sinistro, con terreni spesso ricchi di zolfo, carbonato di magnesio e tracce di ceneri vulcaniche. L'andamento vendemmiale del 2017 e 2014 Il professor Luigi Moio, a capo dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale che ha selezionato i vini per il tasting alla cieca, ha evidenziato i tratti salienti dell'andamento climatico dell'annata 2017 e 2014. Ecco la sintesi del suo intervento: Vendemmia 2017: inizio d'anno con temperature molto basse (minime fino a -10°C) e neve. Febbraio e marzo, invece, sono stati segnati da un clima mite e la primavera si è dimostrata poco piovosa. Si sono verificate delle gelate notturne ad aprile, mentre l'estate asciutta e secca, e, finalmente, a settembre sono arrivate le piogge. Nel calice ci attendono vini di maggiore morbidezza, concentrazione, corpo e struttura rispetto alla media. Vendemmia 2014: andamento climatico atipico, con frequenti eventi piovosi nella fase di crescita vegetativa e temperature stagionali mediamente più basse. Da aprile si è registrata una discreta piovosità. Agosto ha registrato pochi picchi di caldo e temperature più fresche. Ci aspettiamo rossi di maggiore freschezza e fragranza aromatica, dal corpo più snello. I migliori assaggi a Ciak Irpinia 2018 Ecco allora i nostri migliori assaggi, frutto del tasting alla cieca di una selezione di campioni proposti in anteprima. Quintodecimo – Via del Campo, Falanghina Irpinia Doc 2017 Vino cru da una vigna vocata di Falanghina a Mirabella Eclano. Di colore giallo oro, ha un piacevole bouquet fruttato di mela, ananas; seguono fiori di campo, salvia, erbe aromatiche e toni minerali. In bocca è strutturato, avvolgente, con richiami mentolati e una delicata tostatura. Di grande persistenza gustativa. 89/100 Torricino – Fiano di Avellino Docg 2017 Da vigne che superano in media i 10 anni di età su terreni esposti a sud a 350 metri di altezza. La fermentazione avviene in acciaio e si protrae per circa 40 giorni, senza svolgimento della malolattica. Poi 4 mesi sulle fecce fini. Giallo paglierino, ha un naso di frutta tropicale e nocciola tostata. Corpo pieno, bella freschezza ed equilibrio. 89/100 Donnachiara – Greco di Tufo Docg 2017 Da vigne allevate a Guyot su terreni tufacei, con una produzione media per ettaro di 70 quintali. Di colore giallo paglierino carico, ha un profilo olfattivo fine e complesso dove spiccano note di frutta matura, pesca, albicocca, cedro e salvia. Il sorso è pieno, morbido, con una sapidità ben delineata. 90/100 Mastroberardino – Radici Taurasi Docg 2014 Dai migliori vigneti di proprietà a un'altitudine media di 450 metri e una resa di 50 quintali per ettaro. Le piante hanno un'età di circa 20 anni. L'Aglianico compie una lunga macerazione a temperatura controllata e affina in barrique e fusti di rovere per 24 mesi, poi altri 2 anni in bottiglia. Giovanissimo, dimostra già una grande espressività con piacevoli note di inchiostro, caffè, pepe e sentori balsamici. Un'annata da ricordare. 91/100 Feudi di San Gregorio – Taurasi Docg 2014 La maturazione si protrae per circa 18 mesi in barrique di rovere francese di media tostatura, a cui seguono 9 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino brillante con riflessi granati, ha un naso fruttato di visciola e marasca, poi cannella e noce moscata. Nel calice, malgrado la giovinezza, si legge la stoffa di un Aglianico da lungo invecchiamento. Bell'armonia. 91/100

Ciak Irpinia Cloud wine 9, il blog di Adriano Guerri

Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Terredora-di-paolo_Montemiletto_Avellino Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i

Cloud wine 9, il blog di Adriano Guerri
ALL YOU NEED IS WINE.

HOME • EVENTI • DEGUSTAZIONI • BAR • BLOG • PIATTI TIPICI • SENZA CATEGORIA • GALLERIA

HOME • EVENTI • CIAK IRPINIA

Ciak Irpinia

BY CLOUD WINE 9 ON 14 MAGGIO 2018 • (9)

“CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”: L'EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA

Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali

a confronto il 19 maggio a Montemiletto

I grandi vini della Campania in passerella a “**Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena**”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal **Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia**. L'appuntamento è per il **19 maggio a Montemiletto**, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i

Segui il blog via email

Inserisci il tuo indirizzo email per seguire questo blog e ricevere notifiche di nuovi messaggi via e-mail.

Segui assieme ad altri 5.482 follower

Inserisci il tuo indirizzo e-mail

iscriviti

maggio: 2018

L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
14	15	16	17	18	19
21	22	23	24	25	26
28	29	30	31		

« Apr Giu »

Categorie

- Bar (124)
- blog (79)
- Chi siamo (2)
- Degustazioni (204)
- eventi (258)
- Galleria (9)
- piatti tipici (33)
- Senza categoria (10)
- Visite in azienda (8)

Commenti recenti

- cloud wine 9 su [Vino Vip al Forte](#)
- cloud wine 9 su [Produttori](#)

banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichief (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'Irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molara; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Irpine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni & C; Cantine Macchia Santa Maria; Circ Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettar Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiaro; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlic Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel.3898570397; Marco Grasso Tel.3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono genere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza.

Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatosi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpinia, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpinia, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campagne tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono partiti offerti in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del

Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

Giuseppe De Girolamo

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo Con Ciak Irpinia la loro promozione

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di

Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un pò faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende

The screenshot shows the website interface for 'Diodato Buonora News'. At the top, there are links for 'Informazioni' and 'Contatti'. The main header features the site name 'Diodato Buonora News' and a tagline: 'Il mio modo di vedere la gastronomia - recensioni ristoranti, aziende, degustazioni vini, ricette, manifestazioni, notizie, curiosità, rassegna stampa e ... gastrobarzellette.' Below the header is a search bar labeled 'Ricerca nel blog' and a section titled 'Adesso siamo in...' with a progress indicator. The main content area displays an article titled 'I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo - Con Ciak Irpinia la loro promozione', published on May 28, 2018. The article includes a photo of a group of people in historical costumes in front of a stone building. To the right of the article is a sidebar titled 'Le mie aziende - info: 329 724 2207' listing various wineries and their locations.

Le mie aziende - info: 329 724 2207

- I VINI DEL CAVALIERE - Capaccio-Paestum (SA)
- DI PRISCO - Fontanarosa (AV)
- SANNINO - Ercolano (NA)
- IL POGGIO - Torrecuso (BN)
- ANTONIO MAZZELLA - (Ischia)
- TENUTE RUBINO - (Puglia)
- FARACONE - (Abruzzo)
- PODERI MATTIOLI - (Marche)
- BASILE - (Toscana)
- TENUTE DEL CERRO - (Toscana-Umbria)
- GHIACCIO FORTE - (Toscana)
- GAIERHOF - (Trentino)

intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono

cenere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza. Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatasi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpina, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpina, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campane tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono stati offerti

in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

Giuseppe De Girolamo

Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia"

IN VETRINA L'IRPINIA DEL VINO AL VIA LE ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUL TERRITORIO DEL CONSORZIO DI TUTELA Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia": appena archiviata l'esaltante spedizione a Verona, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia guidato da Stefano Di Marzo è al lavoro in vista della seconda edizione dell'evento in programma il 18 e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto. "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" è il titolo scelto per la kermesse presentata, come per la prima edizione, al Vinitaly dove le produzioni irpine hanno ancora una volta conquistato buyers e mercati esteri, forti di un consolidato prestigio internazionale. Sulla scia del Vinitaly, l'Irpinia dei vini è ora pronta a tornare in vetrina con la seconda, attesissima edizione di un appuntamento annuale immaginato come momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti. Un evento che vedrà protagonisti i principali operatori internazionali di settore, ma che non esclude gli appassionati del mondo del vino. Dopo la sessione di tasting seminar, curata da una giuria di esperti scelta dal Consorzio e aperta alla stampa di settore nazionale e internazionale, i produttori avranno

infatti la possibilità di interfacciarsi con gli amanti del vino, offrendo i propri vini in degustazione nell'ambito di un walkaround tasting. ciak irpinia Sono già più di quaranta le aziende che hanno aderito. Una partecipazione importante e qualificata, destinata a crescere ulteriormente nelle prossime settimane. Protagoniste assolute della due giorni saranno le grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, la Falanghina Irpinia DOC e il Taurasi DOCG. La Commissione Tecnica presieduta dal Professore Luigi Moio, e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha già iniziato a lavorare sui dati analitici delle vendemmie in esame. Alla seconda edizione di "Ciak Irpinia", il Consorzio di Tutela arriva forte del prestigioso riconoscimento ministeriale che prevede, tra gli obblighi, quello della Vigilanza sul territorio a tutela delle denominazioni tipiche irpine. Attraverso controlli a campione lungo la catena di vendita dei vini irpini sarà verificato, grazie al lavoro di un pool di agenti vigilanti, il rispetto delle direttive dei disciplinari da un punto di vista strettamente normativo. "La tutela e la vigilanza sono i punti cardine del riconoscimento ministeriale", precisa il presidente Di Marzo. "Si tratta di un compito di grande responsabilità che non deve essere visto come un limite e un vincolo per chi opera sul territorio, ma come occasione di esaltazione della qualità delle nostre produzioni. La nostra attività è infatti destinata a promuovere e valorizzare al meglio il territorio e i suoi vini. L'Irpinia – conclude Di Marzo – è dotata di uno straordinario patrimonio che, in

DITESTA DIGOLA
IL CINEFESTO

Home / Notizie / Foodnews ed eventi / Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia"

Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia"

by Ditestaedigola / 3 maggio 2018 / 235

**IN VETRINA L'IRPINIA DEL VINO
AL VIA LE ATTIVITÀ DI VIGILANZA SUL TERRITORIO DEL CONSORZIO DI TUTELA**

Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia": appena archiviata l'esaltante spedizione a Verona, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia guidato da Stefano Di Marzo è al lavoro in vista della seconda edizione dell'evento in programma il 18 e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto.

"Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" è il titolo scelto per la kermesse presentata, come per la prima edizione, al Vinitaly dove le produzioni irpine hanno ancora una volta conquistato buyers e mercati esteri, forti di un consolidato prestigio internazionale.

Sulla scia del Vinitaly, l'Irpinia dei vini è ora pronta a tornare in vetrina con la seconda, attesissima edizione di un appuntamento annuale immaginato come momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti.

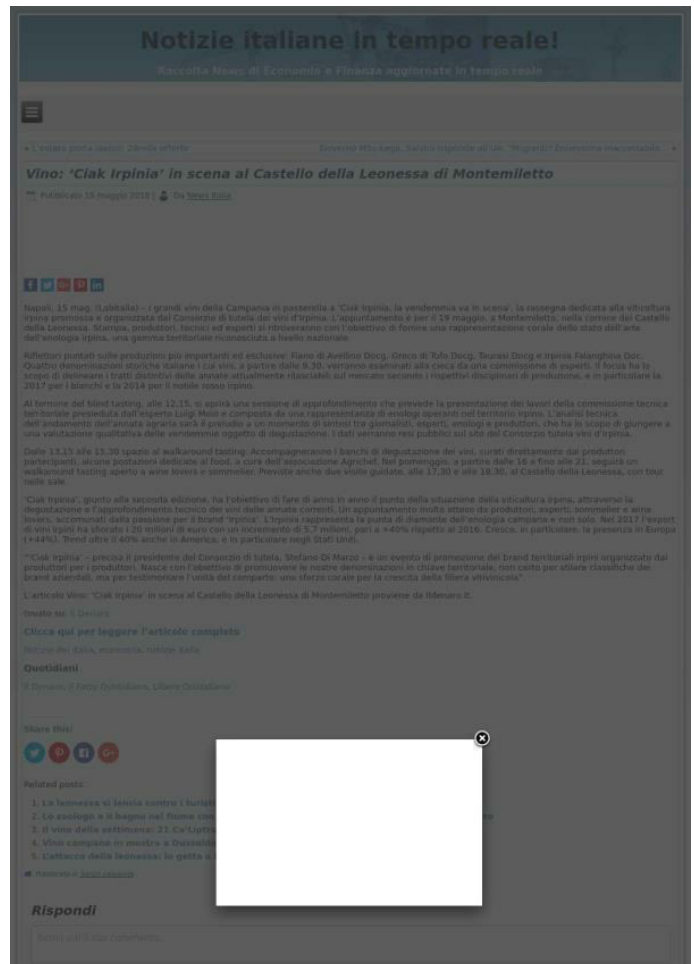
Un evento che vedrà protagonisti i principali operatori internazionali di settore, ma che non esclude gli appassionati del mondo del vino. Dopo la sessione di tasting seminar, curata da una giuria di esperti scelta dal Consorzio e aperta alla stampa di settore nazionale e internazionale, i produttori avranno infatti la possibilità di interfacciarsi con gli amanti del vino, offrendo i propri vini in degustazione nell'ambito di un walkaround tasting.

stretta collaborazione con i produttori, abbiamo il dovere di tutelare e proteggere”.

Vino: Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto

Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in



particolare negli Stati Uniti. “‘Ciak Irpinia’ – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l’obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l’unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola”.

"Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena": il 19 maggio tutti a Montemiletto |

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke, Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel, Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (vinibuoniditalia), Eleonora Scholes, Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA A termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i

The screenshot shows the ErreEmmeNews website interface. At the top, there is a navigation menu with categories like PRIMA PAGINA, ATTUALITÀ, ESTERI, POLITICA, CRONACA, SPORT, ECONOMIA, CULTURA, and VIDEO GALLERY. Below the menu is the ErreEmmeNews logo. The main content area features a large image of red wine being poured into a glass, with the headline "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena": il 19 maggio tutti a Montemiletto. To the right of the main article, there are sections for "CATEGORIE", "VIDEO NEWS", "ARTICOLI RECENTI", and "LAVORO & CONCORSI".

banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle ore 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena Montemiletto (AV) 2018

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al



ADEMPIMENTI <GDPR/>

Siete arrivati pronti al 25 Maggio 2018?

Enti e aziende devono agire se possiedono anche solo un elenco di persone fisiche.

[VAI SU adempimenti-gdpr.it >](#)

Numero Evento: 21370553
Eventi Enogastronomici

Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena
Evento A Cura Del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia

Date:
Dal: 19/05/2018
Al: 19/05/2018

Dove:
Montemiletto
Campania - Italia

Contatti
Email
Fonte: Roberta Raita

[Twitter](#) [Google+](#) [WhatsApp](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [0](#)

Evento Passato! Per aggiornamenti: organizzazione@eventiesagre.it

Scheda Evento

Ciak Irpinia, La Vendemmia Va In Scena
Evento A Cura Del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia
Sabato 19 Maggio 2018 - dalle ore 09:30
Montemiletto (AV)



"CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": L'EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'IRPINIA
Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la



walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo - è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 le aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molara; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Irpine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni & C; Cantine Macchia Santa Maria; Ciro Picariello Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiaro; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia

'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena' a Montemiletto - Ex Partibus

La leggenda dei vini irpini raccontata a operatori e winelover Riceviamo e pubblichiamo. I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (AV), nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9:30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Il programma della giornata Al termine del blindtasting, alle ore

12:15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini d'Irpinia. Dalle ore 13:15 alle 15:30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16:00 e fino alle 21:00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelover e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle ore 17:30 e alle 18:30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelover, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di

HOME NOI PRIVACY

EXPARTIBUS *la tua voce*

www.cbmitalia.org

cbm

EDITORIALE CULTURA TERRITORIO CRONACA POLITICA SPORT RUBRICHE

Home > Campania > **Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena' a Montemiletto**

Di Redazione - 17 maggio 2018 - 117

La leggenda dei vini irpini raccontata a operatori e winelover
Riceviamo e pubblichiamo.

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto (AV), nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa.

Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9:30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Il programma della giornata
Al termine del blindtasting, alle ore 12:15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini d'Irpinia. Dalle ore 13:15 alle 15:30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16:00 e fino alle 21:00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelover e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle ore 17:30 e alle 18:30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelover, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di

SOSTIENI EXPARTIBUS
Contribuisci con una piccola donazione alla crescita del nostro progetto editoriale

Donazione

Facebook
ExPartibus
1700 "Mi piace"

Segui su Twitter
Segui @ExPartibus 32 follower

La ultima di napolisera.it

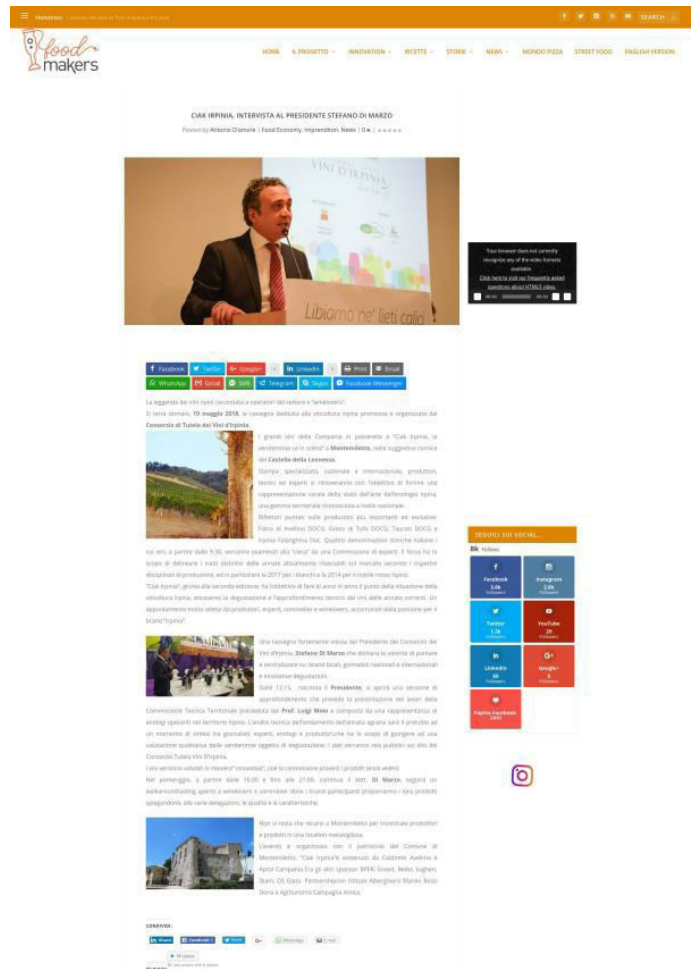
napolisera.it

Montemiletto, 'Ciak Irpinia' è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Ciak Irpinia, intervista al Presidente Stefano Di Marzo

a leggenda dei vini irpini raccontata a operatori del settore e “winelovers”. Si terrà domani, 19 maggio 2018, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena” a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla “cieca” da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. “Ciak Irpinia”, giunta alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della

viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand “Irpinia”. Una rassegna fortemente voluta dal Presidente del Consorzio dei Vini d'Irpinia, Stefano Di Marzo che dichiara la volontà di puntare e centralizzare su: brand locali, giornalisti nazionali e internazionali e innovative degustazioni. Dalle 12.15, racconta il Presidente, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. I vini verranno valutati in maniera “innovativa”, cioè la commissione proverà i prodotti senza vederli. Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, continua il dott. Di Marzo, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier dove i brand partecipanti proporranno i loro prodotti spiegandone, alle varie delegazioni, le qualità e le caratteristiche. Non vi resta che recarvi a



Montemiletto per incontrare produttori e prodotti in una location meravigliosa. L'evento è organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlio Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. CONDIVIDI:

Ciak Irpinia, il binomio vino - territorio consolida l'Irpinia ed apre all'internazionalizzazione, il convegno di Montemiletto. -

Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore. Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta dai importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment & Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B. "Ciak Irpinia" ha riproposto la formula a due temi complementari: un primo momento è stato dedicato al confronto tra giornalisti, tecnici e produttori sullo stato dell'arte della viticoltura irpina, esplorato analizzando le annate 2017 per i bianchi e la 2014 per il Taurasi, ovvero le annate correnti secondo i disciplinari di produzione. In merito all'annata 2017, notoriamente caratterizzata da alcune criticità come la gelata di aprile e la ridotta piovosità con temperature particolarmente elevate nel periodo estivo, i vini hanno mostrato di aver goduto delle peculiari condizioni ambientali che contraddistinguono l'Irpinia viticola, mantenendo notevole freschezza grazie al supporto del clima settembrino. Il millesimo 2014, letto attraverso la degustazione dei Taurasi, si è mostrato coerente con

GAZZETTA DI MILANO GAZZETTA DI NAPOLI GAZZETTA DI SALERNO LA COMUNICAZIONE ADV KINETIC SAPORI CONDVISI REDAZIONE CONTATTI

GAZZETTA di AVELLINO

HOME POLITICA MUNICIPIO ECONOMIA ISTRUZIONE PROFESSIONI AMBIENTE RUBRICHE

Home > Notizie > Ciak Irpinia, il binomio vino - territorio consolida l'Irpinia ed apre all'internazionalizzazione...

Ciak Irpinia, il binomio vino – territorio consolida l'Irpinia ed apre all'internazionalizzazione, il convegno di Montemiletto.

Di Redazione Gazzetta di Avellino - maggio 24, 2018

117

Condividi su Facebook Twitter Google+ Pinterest



Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del **Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia**, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel **Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio** per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc.

Tag: #agricoltore, #ambiente, #artano irpinia, #avellino, #avellino attualità, #bunker, #battesimo, #carabinieri, #comune di avellino, #cronaca, #cultura, #economia, #enogastronomia, #eventi, #evento, #giornata di fiera, #impresa, #italia, #lavoro, #libri, #medicina, #musica, #news avellino, #politica avellino, #politica, #provincia di avellino, #regione campania, #religi, #scienza, #slogan scambiano avellino, #sport, #teatro, #università, #università degli studi di salerno



l'andamento meteo, caratterizzato da temperature medie un po' più basse e piogge diffuse e anche a tratti copiose in diverse fasi dell'annata agraria. Il ciclo di maturazione più lento e prolungato tende a favorire i vini irpini, che ben si esprimono quando partono da un quadro di acidità sostenute, minori concentrazioni, migliore fragranza aromatica. Dopo questa fase tecnica sono andati in scena i produttori durante il walkaroundtastingdedicato agli operatori professionali, durante il quale ciascun viticoltore ha potuto esprimere la propria visione del territorio irpino attraverso le sue etichette di punta. La grande partecipazione all'evento ha confermato la progressiva crescita di attenzione di settore e della stampa nazionale e internazionale verso un territorio che, in pochi anni, è passato da un numero limitatissimo di produttori a una compagine di cantine che supera le duecento unità. Alcune di queste si sono appena affacciate al mercato regionale e nazionale, altre iniziano a viaggiare oltre confine con le proprie etichette e dunque a portare sulle spalle la responsabilità della credibilità e della reputazione di denominazioni storiche di grande prestigio. Una missione che vede impegnato in prima linea il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutelasia per le attività istituzionali di promozione del territorio e del movimento corale dei suoi attori per agevolare il confronto tra gli operatori, finalizzato a riflettere sui temi dell'identità territoriale e del rapporto tra creatività del singolo produttore e cornice comune rappresentata dalle regole di una denominazione. Precisa –il presidente del Consorzio Stefano Di Marzo– “Non vi è dubbio che il produttore debba avere spazio per porre a frutto la propria inventiva, la propria visione del vino e dei suoi caratteri distintivi, ma questo avviene in un quadro identitario rappresentato dai disciplinari di produzione di ciascuna denominazione, che concorre a collocare nella mente del consumatore ciascun binomio vino-territorio, facendo in modo che esso possa essere apprezzato e ricordato nel tempo”. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, “Ciak Irpinia” è sostenuto da: Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Gli sponsor sono BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass, Ada Agency. Partnership con l'Istituto Alberghiero “Manlio Rossi Doria” e Agriturismo Campagna Amica. Media Partner: Guyot Media e Dea Print Si ringraziano: Piuenne, Campania Felix, Cultura a Colori, Irpinia Tv, Napoli Flash, Tele A, Irpinia Tv, Canale58, Buonofood, Fisar, Onav e tutte le testate che hanno condiviso il nostro evento.

Irpinia, vini e vendemmia

Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc, i vini simbolo dell'Italia dell'eccellenza, protagonisti di un viaggio di sapori nel corso della manifestazione "Ciak Irpinia, The post Irpinia, vini e vendemmia appeared first on Napoli Post | Notizie, politica, cronaca, turismo e cultura in Campania.

Informativa
Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Irpinia, vini e vendemmia

Napoli Post 21 maggio 2018 16:04 Notizie da: Città di Napoli

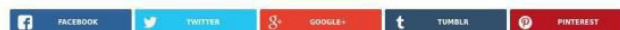


Fonte immagine: Napoli Post - link

Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc, i vini simbolo dell'Italia dell'eccellenza, protagonisti di un viaggio di sapori nel corso della manifestazione "Ciak Irpinia, The post Irpinia, vini e vendemmia appeared first on Napoli Post | Notizie, politica, cronaca, turismo e cultura in Campania.

Leggi la notizia integrale su: [Napoli Post](#)

Il post dal titolo «Irpinia, vini e vendemmia» è apparso il giorno 21 maggio 2018 alle ore 16:04 sul quotidiano online Napoli Post dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Napoli.



ARTICOLO PRECEDENTE

Napoli, si elegge il consigliere comunale aggiunto: al voto solo extracomunitari

ARTICOLO SUCCESSIVO

Universitadi, parte domani la caccia ai volontari: ne servono diecimila

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto

Napoli, 15 mag. (Labitalia) - I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

18 e 19 Maggio torna Ciak Irpinia al Castello della Leonessa di Montemiletto GustoCampania.it Sapori, gusti, sagre, eventi enogastronomici in Campania

Da "Vinitaly" a "Ciak Irpinia": appena archiviata l'esaltante spedizione a Verona, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia guidato da Stefano Di Marzo è al lavoro in vista della seconda edizione dell'evento in programma il 18 e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto. "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena" è il titolo scelto per la kermesse presentata, come per la prima edizione, al Vinitaly dove le produzioni irpine hanno ancora una volta conquistato buyers e mercati esteri, forti di un consolidato prestigio internazionale. Sulla scia del Vinitaly, l'Irpinia dei vini è ora pronta a tornare in vetrina con la seconda, attesissima edizione di un appuntamento annuale immaginato come momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti. Un evento che vedrà protagonisti i principali operatori internazionali di settore, ma che non esclude gli appassionati del mondo del vino. Dopo la sessione di tasting seminar, curata da una giuria di esperti scelta dal Consorzio e aperta alla stampa di settore nazionale e internazionale, i produttori avranno infatti la possibilità di interfacciarsi con gli amanti del vino, offrendo i propri vini in degustazione nell'ambito di un walkaround tasting. Sono già più di quaranta le aziende che hanno aderito: una partecipazione importante e qualificata, destinata a crescere ulteriormente nelle prossime settimane. Protagoniste assolute della due giorni saranno le grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, la Falanghina Irpinia DOC e il Taurasi DOCG. La Commissione Tecnica presieduta dal Professore Luigi Moio, e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha già iniziato a lavorare sui dati analitici delle vendemmie in esame. Alla seconda edizione di "Ciak Irpinia", il Consorzio di Tutela arriva forte del prestigioso riconoscimento ministeriale che prevede, tra gli obblighi, quello della Vigilanza sul territorio a tutela delle denominazioni tipiche irpine. Attraverso controlli a campione lungo la catena di vendita dei vini irpini sarà verificato, grazie al lavoro di un pool di agenti vigilanti, il rispetto delle direttive dei disciplinari da un punto di vista strettamente normativo. "La tutela e la vigilanza sono i punti cardine del riconoscimento ministeriale", precisa il presidente Di Marzo. "Si tratta di un compito di grande responsabilità che non deve essere visto come un limite e un vincolo



per chi opera sul territorio, ma come occasione di esaltazione della qualità delle nostre produzioni. La nostra attività è infatti destinata a promuovere e valorizzare al meglio il territorio e i suoi vini. L'Irpinia – conclude Di Marzo – è dotata di uno straordinario patrimonio che, in stretta collaborazione con i produttori, abbiamo il dovere di tutelare e proteggere”.

CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA il 19 maggio

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al



Guyot

CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA

CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA

Published by [GUYOT MEDIA](#) at [14 maggio 2018](#)

IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO

LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus

walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb: Ciak Irpinia, Instagram: Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel.3898570397; Marco Grasso Tel.3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Ciak Irpinia: vini irpini protagonisti il 19 maggio a Montemiletto

Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina DOC: questi i quattro grandi vini protagonisti il 19 maggio nel Castello della Leonessa di Montemiletto per Ciak Irpinia. La manifestazione al suo secondo anno, è promossa dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia e ha il compito di fare il punto sullo stato di salute dell'enologia irpina, raccontando l'annata appena trascorsa e proiettandosi nella prossima attraverso l'incontro tra produttori ed esperti del settore. Quattro produzioni importanti della terra d'Irpinia, quindi, che raccontano un territorio, le sue emozioni e le sue aspettative; eccellenze riconosciute a livello nazionale che si fanno strada anche sui mercati esteri. La giornata vedrà una commissione di esperti che effettueranno una valutazione alla cieca, per scoprire i tratti distintivi delle annate rilasciabili sul mercato, secondo i rispettivi disciplinari di produzione. Vale a dire il 2017 per i bianchi e il 2014 per il nobile rosso d'Irpinia. Diciannove gli esperti, nazionali e internazionali, che saranno impegnati a Montemiletto in queste "prove di qualità"; al termine della sessione di assaggio alla cieca, saranno protagonisti di una sessione di approfondimento sui lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal prof. Luigi Moio. Si farà il punto sull'annata agraria trascorsa e quella che si prospetta possa iniziare. Sarà inoltre l'occasione per fare il punto tra produttori, enologi, esperti, tecnici, giornalisti per valutare le vendemmie e raccontare un territorio quale quello dell'Irpinia con i suoi punti di forza e le sue debolezze. La stampa accreditata potrà poi effettuare un Walkaround Tasting attraverso i banchi di degustazione dei vini e le postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef, mentre nel pomeriggio lo spazio sarà dedicato a winelovers e sommelier. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, Ciak Irpinia è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Ancora nessun voto.

The screenshot shows the HORECA website interface. At the top, there are navigation menus for 'HOME', 'NOTIZIE', 'PRODOTTI', 'MANAGEMENT', 'HO.RE.CA.', 'NEWSLETTER', 'HORECATV.IT', 'FIERE', and 'PARTNERS'. The main article title is 'Ciak Irpinia: vini irpini protagonisti il 19 maggio a Montemiletto'. Below the title is a pink graphic with the text 'Ciak Irpinia LA VENDEMMIA VA IN SCENA'. To the right of the article, there are several logos and banners, including 'LDG Consulenza di qualità', 'GLUTEN FREE', 'Special Coffee', and 'vigg channel'. At the bottom right, there is a 'LAVORO CERCO - OFFRO' section with job listings.

EVENTI GOLOSI DEL MESE Maggio 2018 - All'assaggio!

/DAL 18 AL 19 MAGGIO Ciak Irpinia Momento di incontro e confronto sulla vendemmia appena conclusa tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti presso il Castello della Leonessa di Montemiletto (Avellino). Protagoniste assolute della due giorni saranno le grandi produzioni irpine, come il Fiano di Avellino DOCG, il Greco di Tufo DOCG, la Falanghina Irpinia DOC e il Taurasi DOCG. Info <https://www.facebook.com/CiakIrpinia/>

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto -

Napoli, 15 mag. (Labitalia) – I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in



particolare negli Stati Uniti. “‘Ciak Irpinia’ – precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l’obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l’unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola”.

Ciak Irpinia: La rassegna si apre all'internazionalizzazione

Di Marzo: Vino-Territorio binomio vincente
Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore. Ciak Irpinia Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una

delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment & Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B. "Ciak Irpinia" ha riproposto la formula a due temi complementari: un primo momento è stato dedicato al confronto tra giornalisti, tecnici e produttori sullo stato dell'arte della viticoltura irpina, esplorato analizzando le annate 2017 per i bianchi e la 2014 per il Taurasi, ovvero le annate correnti secondo i disciplinari di produzione. Ciak Irpinia In merito all'annata 2017, notoriamente caratterizzata da alcune criticità come la gelata di aprile e la ridotta piovosità con temperature particolarmente elevate nel periodo estivo, i vini hanno mostrato di aver goduto delle peculiari condizioni ambientali che contraddistinguono l'Irpinia viticola, mantenendo notevole freschezza grazie al supporto del clima settembrino. Il millesimo 2014, letto attraverso la degustazione dei Taurasi, si è mostrato coerente con l'andamento meteo, caratterizzato da temperature medie un po' più basse e piogge diffuse e anche a tratti copiose in diverse fasi dell'annata agraria. Il ciclo di maturazione più lento e prolungato tende a

LA BUONA TAVOLA
Un giornale che parla di buono e sa di buono.

HOME CHI SIAMO AUTORI I NOSTRI BUONI EVENTI RASSEGNA MEDIA PORTFOLIO SERVIZI CONTATTI

La Buona Tavola | BUONI EVENTI | Ciak Irpinia: La rassegna si apre all'internazionalizzazione

Ciak Irpinia: La rassegna si apre all'internazionalizzazione
Posted on 30 maggio 2018 by Eugenio Afelba

RELATED POST

- Napoli Pizza Village: una pizza contro il femminicidio
- Premio Strega Mixology: Un barman napoletano tra i 5 finalisti
- Ritorna la Festa in Condotta dell'Agro Nocerin-Sarnese
- Michele in The World Forum Internazionale Napoli
- Forum Internazionale dell'Antica Pizzeria da Michele in The World

ULTIMO VIDEO

ARTICOLI RECENTI

- Napoli Pizza Village: una pizza contro il femminicidio
- Premio Strega Mixology: Un barman napoletano tra i 5 finalisti
- Ritorna la Festa in Condotta dell'Agro Nocerin-Sarnese
- Michele in The World Forum Internazionale Napoli
- 50 Top Pizza: Prima classifica delle migliori pizzerie d'Italia e del mondo

CATEGORIE ARTICOLI

- I BUONI EVENTI
- I NOSTRI BUONI EVENTI
- IL BUON BERE
- IL BUON MANGIARE
- LA BUONA LETTURA
- LA BUONA RICETTA
- LA BUONA TERRA
- LE BUONE STORIE

Di Marzo: Vino-Territorio binomio vincente
Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc.

Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore.

Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella

favorire i vini irpini, che ben si esprimono quando partono da un quadro di acidità sostenute, minori concentrazioni, migliore fragranza aromatica. Dopo questa fase tecnica sono andati in scena i produttori durante il walkaroundtastingdedicato agli operatori professionali, durante il quale ciascun viticoltore ha potuto esprimere la propria visione del territorio irpino attraverso le sue etichette di punta. La grande partecipazione all'evento ha confermato la progressiva crescita di attenzione di settore e della stampa nazionale e internazionale verso un territorio che, in pochi anni, è passato da un numero limitatissimo di produttori a una compagine di cantine che supera le duecento unità. Alcune di queste si sono appena affacciate al mercato regionale e nazionale, altre iniziano a viaggiare oltre confine con le proprie etichette e dunque a portare sulle spalle la responsabilità della credibilità e della reputazione di denominazioni storiche di grande prestigio. Ciak Irpinia Una missione che vede impegnato in prima linea il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela sia per le attività istituzionali di promozione del territorio e del movimento corale dei suoi attori sia per agevolare il confronto tra gli operatori, finalizzato a riflettere sui temi dell'identità territoriale e del rapporto tra creatività del singolo produttore e cornice comune rappresentata dalle regole di una denominazione. Precisa –il presidente del Consorzio Stefano Di Marzo– “Non vi è dubbio che il produttore debba avere spazio per porre a frutto la propria inventiva, la propria visione del vino e dei suoi caratteri distintivi, ma questo avviene in un quadro identitario rappresentato dai disciplinari di produzione di ciascuna denominazione, che concorre a collocare nella mente del consumatore ciascun binomio vino-territorio, facendo in modo che esso possa essere apprezzato e ricordato nel tempo”. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, “Ciak Irpinia” è sostenuto da: Coldiretti Avellino e Apul Campania. Gli sponsor sono BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass, Ada Agency. Partnership con l'Istituto Alberghiero “Manlio Rossi Doria” e Agriturismo Campagna Amica. Media Partner: Guyot Media e Dea Print Si ringraziano: Piuenne, Campania Felix, Cultura a Colori, Irpinia Tv, Napoli Flash, Tele A, Irpinia Tv, Canale58, Buonofood, Fisar, Onav e tutte le testate che hanno condiviso il nostro evento. Per info: press@consorziovinidirpinia.it, Fb Ciak Irpinia, InstagramCiakirpinia

Successo per la II edizione di Ciak Irpinia la vendemmia va in scena

Sul set del Castello della Leonessa di Montemiletto (AV) è andato in scena Ciak Irpinia, l'appuntamento annuale per seguire l'evoluzione del territorio irpino, partendo dalla vendemmia appena conclusa. Attori protagonisti indiscussi i brand DOCG Taurasi, DOCG Fiano di Avellino, DOCG Greco di Tufo, DOC Irpinia su cui è stato concentrato il lavoro, rigorosamente alla cieca, della commissione tecnica presieduta dal Prof. Luigi Moio prima, e della stampa di settore poi, che ha sfidato la "fatica sensoriale" analizzando oltre 60 vini. Un evento che ha unito la necessità di un confronto tecnico, indispensabile visione enologica per capire dove siamo e dove arriveremo, alla parte emozionale, la degustazione delle 52 aziende presenti del Consorzio di tutela vini d'Irpinia, affiancate alle proposte culinarie degli Agrichef Coldiretti, alla presenza di un pubblico di settore e di wine lovers. Le origini antichissime della sua viticoltura, la conformazione del territorio e la collocazione al centro di tre zone vulcaniche, il Vulture, il Vesuvio/Campi Flegrei e i Monti del Casertano, fattore che determina la presenza di depositi tufacei e minerali accumulati nel corso dei millenni, fanno sì che l'Irpinia sia terra d'elezione per la produzione di vini, nonostante le impervie condizioni climatiche dovute alle ultime gelate. Al centro del dibattito, però, l'identità di un territorio e la voglia di assaggiarlo in tutti i suoi tratti distintivi, unico vero traino per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Irpinia. Ciak Irpinia scava un solco nella Campania delle denominazioni, riquilificando il vino irpino, quale volano per il settore agroalimentare e attrattore turistico, attraverso la preziosa collaborazione con le Associazioni del settore che contribuiscono a diffondere la cultura del vino.

"Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner presti il consenso all'uso di tutti i cookie. Utilizzando il nostro sito, l'utente accetta il nostro utilizzo da parte dei cookie. Scopri di più"

ACCETTO



HOME NEWS CULTURA E SPETTACOLO EVENTI LIFESTYLE **IN CUCINA** SHOP ONLINE

Successo per la II edizione di Ciak Irpinia la vendemmia va in scena



STRUMENTI STAMPA EMAIL

CONDIVIDI

[f](#) [t](#) [g+](#) [p](#)

Sul set del Castello della Leonessa di Montemiletto (AV) è andato in scena **Ciak Irpinia**, l'appuntamento annuale per seguire l'evoluzione del territorio irpino, partendo dalla vendemmia appena conclusa.

Attori protagonisti indiscussi i brand **DOCG Taurasi**, **DOCG Fiano di Avellino**, **DOCG Greco di Tufo**, **DOC Irpinia** su cui è stato concentrato il lavoro, rigorosamente alla cieca, della commissione tecnica presieduta dal Prof. Luigi Moio prima, e della stampa di settore poi, che ha sfidato la "fatica sensoriale" analizzando oltre 60 vini.

Un evento che ha unito la necessità di un confronto tecnico, indispensabile visione enologica per capire dove siamo e dove arriveremo, alla parte emozionale, la degustazione delle 52 aziende presenti del **Consorzio di tutela vini d'Irpinia**, affiancate alle proposte culinarie degli Agrichef Coldiretti, alla presenza di un pubblico di settore e di wine lovers.

Le origini antichissime della sua viticoltura, la conformazione del territorio e la collocazione al centro di tre zone vulcaniche, il Vulture, il Vesuvio/Campi Flegrei e i Monti del Casertano, fattore che determina la presenza di depositi tufacei e minerali accumulati nel corso dei millenni, fanno sì che l'Irpinia sia terra d'elezione per la produzione di vini, nonostante le impervie condizioni climatiche dovute alle ultime gelate. Al centro del dibattito, però, **l'identità di un territorio** e la voglia di assaggiarlo in tutti i suoi tratti distintivi, unico vero traino per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Irpinia.

Caterina Castiello

Ciak Irpinia 2018, la vendemmia va in scena il 19 maggio a Montemiletto (AV) | infosannio

il grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al

infosannio
 Informazioni qualitative indipendenti
 HOME | CLICCA E INVIA IL TUO COMUNICATO

CAMPANIA CRONACA INTERNO VINO

"Ciak Irpinia 2018, la vendemmia va in scena" il 19 maggio a Montemiletto (AV)
 Pubblicato il 14 Mag 2018 in INFOSANNIO | Lascia un commento

LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al

walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Ciack Irpinia, in scena il meglio dei vini campani dal Fiano al Taurasi

grandi vini della Campania in passerella a "Ciack Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'evento annuale nasce con l'obiettivo di favorire lo scambio di idee, informazioni ed impressioni sul territorio irpino tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti, prendendo spunto dalla vendemmia appena conclusa. La Commissione Tecnica, presieduta dal professor Luigi Moio è composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno insieme il 19 maggio a Montemiletto, con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina.

Irpinia: il boom nei mercati internazionali L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. Vigneti Terredora Di Paolo a Montemiletto Il programma Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Degustazioni dedicata alla stampa Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione

The screenshot shows the website interface with the following elements:

- Header:** insidewine.it logo with tagline "il mondo del vino dentro e fuori il bicchiere". Navigation menu: HOME, CANTINE & VINI, ITINERARI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER, EVENTI ENOGASTRONOMICI, RICETTE & ABBINAMENTI, MONDOVINO, ENGLISH SECTION, WINE-SEARCHER.
- Article Title:** Ciack Irpinia, in scena il meglio dei vini campani dal Fiano al Taurasi
- Article Content:**
 - Introduction: grandi vini della Campania in passerella a "Ciack Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia.
 - Event description: L'evento annuale nasce con l'obiettivo di favorire lo scambio di idee, informazioni ed impressioni sul territorio irpino tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti, prendendo spunto dalla vendemmia appena conclusa.
 - Commissione Tecnica: La Commissione Tecnica, presieduta dal professor Luigi Moio è composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno insieme il 19 maggio a Montemiletto, con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina.
 - Section: Irpinia: il boom nei mercati internazionali. Text: L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti.
- Right Sidebar:**
 - Event: RADICI del Sud 5-11 GIUGNO
 - Event: VINI CHEF EVENTI
 - Section: RICETTE E ABBINAMENTI
 - Image: Melanzane ripiene alla messinese. Caption: come prepararle e con cosa abbinarle
 - Image: Spaghetti con pesto di zucchine e gamberetti più 4 vini in abbinamento

Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it). Degustazioni dedicate agli appassionati Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it Come partecipare Quando: 19 maggio 2018 (Evento aperto per stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori e wine lovers previo accredito) Dove: Montemiletto (Avellino) Castello della Leonessa Orario di apertura: 9:30 Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it Per maggiori informazioni: www.ciakirpinia.it

Montemiletto Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, il 19 maggio | Irpinia24

Montemiletto Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, il 19 maggio. La leggenda dei vini irpini raccontata a operatori e winelovers. Aggiunto da Redazione il 14 maggio 2018. Tags della Galleria DAI COMUNI: Castello della Leonessa, Montemiletto - I grandi vini della Campania in passerella a Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle

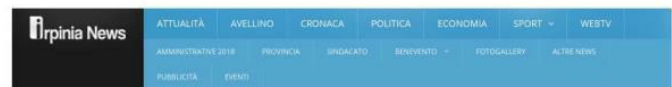
The screenshot shows the Irpinia24 website interface. At the top, there's a navigation bar with 'HOME', 'CRONACA', 'POLITICA', 'ATTUALITÀ', 'DAI COMUNI', 'REGIONE', 'ECONOMIA', and 'CULTURA SPORT'. The main headline reads 'Montemiletto - "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", il 19 maggio'. Below the headline, there's a sub-headline: 'La leggenda dei vini irpini raccontata a operatori e winelovers'. The article text is partially visible, starting with 'Montemiletto - I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.'

vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. Ciak Irpinia, giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, Ciak Irpinia è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Torna Ciak Irpinia: a Montemiletto la leggenda dei vini irpini |

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni.

Al momento hanno già confermato la loro partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di



Provincia » Torna "Ciak Irpinia": a Montemiletto la leggenda dei vini irpini



PRIMO PIANO PROVINCIA

Torna "Ciak Irpinia": a Montemiletto la leggenda dei vini irpini

14 maggio 2018

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la loro partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio



ULTIMISSIME



degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito (segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand "Irpinia". Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con l'Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Am

Di Marzo: Vini irpini, la sfida è sui mercati internazionali

saltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore. Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment&Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B. "Ciak Irpinia" ha riproposto la formula a due temi complementari: un primo momento è stato dedicato al confronto tra giornalisti, tecnici e produttori sullo stato dell'arte della viticoltura irpina, esplorato analizzando le annate 2017 per i bianchi e la 2014 per il Taurasi, ovvero le annate correnti secondo i disciplinari di produzione. In merito all'annata 2017, notoriamente caratterizzata da alcune criticità come la gelata di aprile e la ridotta piovosità con temperature particolarmente elevate nel periodo estivo, i vini hanno mostrato di aver goduto delle peculiari condizioni ambientali che contraddistinguono l'Irpinia viticola, mantenendo notevole freschezza grazie al supporto del clima settembrino. Il millesimo 2014, letto attraverso la degustazione dei Taurasi, si è mostrato coerente con l'andamento meteo, caratterizzato da temperature medie un po' più basse e piogge diffuse e anche a tratti copiose in diverse fasi dell'annata agraria. Il ciclo di maturazione più lento e prolungato tende a favorire i vini irpini, che ben si esprimono quando partono da un quadro di acidità sostenute, minori concentrazioni, migliore fragranza aromatica. Dopo questa fase tecnica sono andati in scena i produttori durante il walk around tasting dedicato agli operatori professionali, durante il quale ciascun viticoltore ha potuto esprimere la propria visione del territorio irpino attraverso le sue etichette di punta. La grande partecipazione all'evento ha confermato la progressiva crescita di attenzione di settore e della stampa nazionale e internazionale verso un territorio che, in pochi anni, è passato da un numero limitatissimo di produttori a una compagine di cantine che supera le duecento unità. Alcune di queste si sono appena affacciate al mercato regionale e nazionale, altre iniziano a viaggiare oltre confine con le proprie etichette e dunque a portare sulle spalle la responsabilità della credibilità e della reputazione di denominazioni storiche di grande prestigio. Una missione che vede impegnato in prima linea il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela sia per le attività istituzionali di promozione del territorio e del movimento corale dei suoi attori sia per agevolare il confronto tra gli operatori, finalizzato a riflettere sui temi dell'identità territoriale e del rapporto tra creatività del singolo produttore e cornice comune rappresentata dalle regole di una denominazione. "Non vi è dubbio – precisa il presidente del Consorzio Stefano Di Marzo – che il produttore debba avere spazio per porre a frutto la propria inventiva, la propria visione del vino e dei suoi caratteri distintivi, ma questo avviene in un quadro identitario rappresentato dai disciplinari di

produzione di ciascuna denominazione, che concorre a collocare nella mente del consumatore ciascun binomio vino-territorio, facendo in modo che esso possa essere apprezzato e ricordato nel tempo”.

Ciak Irpinia, i grandi vini della Campania in passerella a Montemiletto

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al

Questo sito web utilizza i cookie
 Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Accetta i nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

Necessario Preferenze Statistiche Marketing Mostra dettagli

Home Attualità Politica Cronaca Economia Elezioni 2018 Spettacoli e cultura Rubriche Contatti

UTIMI ARTICOLI

Marandino: 'Sant'Angelo non si faccia travolgere dal fango'

Turismo, lista Mellillo: 'Caposele leader, serve strategia'

Ipercoop, dossier in Regione: spiraglio nelle trattative

Le donne del centrosinistra per Nello Pizzo, l'assessore Marciari ad Avellino

204 anni di storia dei Carabinieri, Cagnazzo: 'Non abbassiamo la guardia in Irpinia'

PUBBLICITÀ

SAPORE
 VENDITA DI PRODOTTI TIPICI DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA

SEGUICI SU TWITTER

Tweet di @irpiniapost

IrpiniaPost
 @irpiniapost
 Marandino: "S

14/05/2018 Di Redazione Irpiniapost

48 SHARES

f Condividi Twest

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia

Ciak Irpinia, Di Marzo: 'Vino-territorio, binomio vincente' : Industrializzazione, ricostruzione, ruralità

Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore. Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment&Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B. "Ciak Irpinia" ha riproposto la formula a due temi complementari: un primo momento è stato dedicato al confronto tra giornalisti, tecnici e produttori sullo stato dell'arte della viticoltura irpina, esplorato analizzando le annate 2017 per i bianchi e la 2014 per il Taurasi, ovvero le annate correnti secondo i disciplinari di produzione. In merito all'annata 2017, notoriamente caratterizzata da alcune criticità come la gelata di aprile e la ridotta piovosità con temperature particolarmente elevate nel periodo estivo, i vini hanno mostrato di aver goduto delle peculiari condizioni ambientali che contraddistinguono l'Irpinia viticola, mantenendo notevoli freschezze grazie al supporto del clima settembrino. Il millesimo 2014, letto attraverso la degustazione dei Taurasi, si è mostrato coerente con l'andamento meteo, caratterizzato da temperature medie un po' più basse e piogge diffuse e anche a tratti copiose in diverse fasi dell'annata agraria. Il ciclo di maturazione più lento e prolungato tende a

Questo sito web utilizza i cookie
 Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Accetta i nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

Necessario Preferenze Statistiche Marketing Mostra dettagli

Home Attualità Politica Cronaca Economia Elezioni 2018 Spettacoli e cultura Rubriche Contatti

Ciak Irpinia, Di Marzo: 'Vino-territorio, binomio vincente'

24/05/2018 Di Redazione IrpiniaPost

14 SHARES

Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine. Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc.

Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore.

Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment&Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B.

ULTIMI ARTICOLI

Santoro in piazza con l'hashtag: 'Repole si confronti coi cittadini, non con me'

Gioacchino Alfano: "Pizza sarà sindaco al primo turno"

Bandiera Arancione per Zungoli, il sindaco: "Premiati per storia, cultura e servizi turistici"

Alta Irpinia, intesa pubblico-privati per il reddito di inclusione

Rocca San Felice, Nigro: "Negli ultimi anni nessun passo avanti sul turismo"

PUBBLICITÀ

SEGUICI SU TWITTER

Tweet @irpiniapost

IrpiniaPost @irpiniapost

Santoro in piazza con i confronti con i citta

favorire i vini irpini, che ben si esprimono quando partono da un quadro di acidità sostenute, minori concentrazioni, migliore fragranza aromatica. Dopo questa fase tecnica sono andati in scena i produttori durante il walk around tasting dedicato agli operatori professionali, durante il quale ciascun viticoltore ha potuto esprimere la propria visione del territorio irpino attraverso le sue etichette di punta. La grande partecipazione all'evento ha confermato la progressiva crescita di attenzione di settore e della stampa nazionale e internazionale verso un territorio che, in pochi anni, è passato da un numero limitatissimo di produttori a una compagine di cantine che supera le duecento unità. Alcune di queste si sono appena affacciate al mercato regionale e nazionale, altre iniziano a viaggiare oltre confine con le proprie etichette e dunque a portare sulle spalle la responsabilità della credibilità e della reputazione di denominazioni storiche di grande prestigio. Una missione che vede impegnato in prima linea il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela sia per le attività istituzionali di promozione del territorio e del movimento corale dei suoi attori sia per agevolare il confronto tra gli operatori, finalizzato a riflettere sui temi dell'identità territoriale e del rapporto tra creatività del singolo produttore e cornice comune rappresentata dalle regole di una denominazione. Precisa – il presidente del Consorzio Stefano Di Marzo. “Non vi è dubbio che il produttore debba avere spazio per porre a frutto la propria inventiva, la propria visione del vino e dei suoi caratteri distintivi, ma questo avviene in un quadro identitario rappresentato dai disciplinari di produzione di ciascuna denominazione, che concorre a collocare nella mente del consumatore ciascun binomio vino-territorio, facendo in modo che esso possa essere apprezzato e ricordato nel tempo”.

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordini (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andredepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura

The screenshot shows the website interface for 'itinerarinelgusto.it'. The main article title is 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena'. Below the title, there is a date 'QUANDO: 19/05/2018' and location 'REGIONE: CAMPANIA - PROVINCIA: AVELLINO'. The article features a large image of a wine glass and a landscape. The text on the page describes the event, mentioning the 'RAASM' logo and 'www.raasm.com'. There are also social media sharing options and a sidebar with 'Notizie e approfondimenti' and 'Altri eventi nel periodo'.

dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo - è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 le aziende che han aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molaria; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Irpine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Ciro Picariello Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Viale Cassitto, 7 - 83100 Avellino P.IVA e Cod. Fisc.: 02342230642 Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiara; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza e offrire servizi in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie vai alla sezione Cookie Policy.

COOKIES

NOT NEWS

Per i 72 anni della Repubblica

Cerca...

ULTIME NOTIZIE

Ogliastra in fiore. L'infiorata di Salerno del 2 e 3 giugno 2018

Per i 72 anni della Repubblica italiana manifestazione ad Ogliastra

GRANDE PARTECIPAZIONE ALLA CHIUSURA DEL MESE DI MAGGIO AL SANTUARIO DI POMPEI

Per i 75 anni del Card. Crescenzio Sepe "CIE MUSICA, RAGAZZI"

Bilancio dell'UE: la politica agricola comune dopo il 2020

"Attesa. Frammenti di pensiero", a cura di Brunella Caputo alla libreria Feltrinelli di Salerno

Musei: domenica 3 giugno ingresso gratuito in tutti i musei e nelle aree archeologiche statali

Museo Città Creativa di Ogliastra(SA) presentazione del libro "La presenza e la produzione dei maestri d'andata a Vietri sul Mare"

Successo al di sopra d'ogni aspettativa per "Pica sotto il Vesuvio"

Gastronomia da Guinness, bellezze museali e Arte

Servizi finanziari destinati ai consumatori: tutelare le vittime di incidenti automobilistici grazie a norme più severe sulle assicurazioni

Pompei: il mese mariano si chiude con lo sguardo rivolto alla Madonna

Maggio: una sera, un corteo, una preghiera, un canto

Festa della Repubblica. 130 aperture straordinarie di parchi e giardini in tutta Italia

I VINI DELL'IRPINIA CONQUISTANO IL MONDO

Maggio 22, 2018 Scritto da alla redazione Published in Attualità

Con Ciak Irpinia la loro promozione



Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di **Montemiletto**, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della **Leonessa**, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a **Stefano Di Marzo**, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "**Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia**" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "**CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena**" e questa edizione, oltre a contare **52 aziende presenti** contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina **Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi** e poi **Irpinia Falanghina**. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è **Daniela Mastroberardino** che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato

vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono genere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza.

Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatosi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpina, che unendo la sua Teresa Bruno IMG 5565 250 leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpina, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campane tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono partiti offerti in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del

Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

G.Di Girolamo

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, sabato 19 maggio al Castello Leonessa a Montemiletto | Lavinium


Sabato, 19 maggio, presso il Castello della Leonessa a Montemiletto (AV), il Consorzio di tutela Vini d'Irpinia presenterà la seconda edizione di "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", rassegna dedicata alla viticoltura irpina ed alle differenze che, di anno in anno, si possono rilevare con degustazioni e approfondimento tecnico delle annate. In particolare, sotto i riflettori, ci saranno le 3 DOCG irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e la DOC Falanghina, famose denominazioni storiche, che, a partire dalle 9.30, verranno esaminate alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlio Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. PROGRAMMA 12.15, sessione di approfondimento con presentazione dei lavori della Commissione

Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. 13.15 – 15.30 walkaround tasting per stampa accreditata, con banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, banchi del food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) 16.00 – 21.00, walkaround tasting per wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. CANTINE ADERENTI : Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipic

5 giugno, 2018

- [lavinium - rivista di vino e cultura online](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Newsletter](#)
- [Privacy Policy](#)
- [lavinium - rivista di vino e cultura online](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Newsletter](#)
- [Privacy Policy](#)



- [Il vino nel bicchiere](#)
 - [Produttori](#)
 - [Degustazioni](#)
 - [Classifica annate vini](#)
 - [Anteprime](#)
 - [Vini al market](#)
 - [Vini Bio](#)
 - [Simposi](#)
 - [Assaggi dall'Italia e dall'Estero](#)
 - [La cantina ideale](#)
- [Le regole del vino](#)
 - [Doc e Docg](#)
 - [Bevande spiritose](#)
 - [Enologica](#)
 - [Enciclovino](#)
 - [Villaggi](#)
 - [Zone vinicole del mondo](#)
 - [Consorzi di tutela](#)
 - [Strade del vino](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [View all](#)
- [Notizie e attualità](#)
 - [Eventi e manifestazioni](#)
 - [Storie di cantine, uomini e luoghi](#)
 - [Le soufflé de la musique](#)
 - [Editoriali](#)
 - [Letture istruttive](#)
 - [Il tema del giorno](#)
- 
- [A tutta Canapa, ritorna a Caivano il Canapa Day - 10 ore ago](#)
- 
- [Italia in Rosa 2018: dall'1 al 3 giugno la grande festa del rosé - 5 giorni ago](#)

D'irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molara; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Iripine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Ciro Picariello Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettari Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buio Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiaro; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel.3898570397; Marco Grasso Tel.3389704209; Accrediti Banche d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Fuoriporta. Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena

Sabato 19 maggio a Montemiletto (Av) i grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni

Lazionauta
il sito sui piccoli comuni del Lazio

Home | Chi siamo | Associarsi | La vostra vetrina | Territorio | Piccoli Comuni | Partners | Contattaci

Home | Sagra e weekend | Il mio weekend | Fuoriporta, Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena

Precedenti | Seguinte

Fuoriporta. Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena

Scritto da Redazione - maggio 13, 2018

Sabato 19 maggio a Montemiletto (Av) i grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni

Notizie | Bandi, corsi e concorsi

Il mio weekend | Territorio

Associazioni

Eventi oggi

- Festival Dominio Pubblico, la città agli Under 25 dal 5 giugno al 6 giugno
- Islam e Modernità 6-6 giugno
- Acqua, terra, colori: i luoghi dell'anima dal 27 maggio al 6 giugno
- Saltiamo i talenti. Premio Attilio Corsini X edizione dal 30 maggio al 6 giugno
- Massimo Pirone & Big Fat Band and Singers live 6-6 giugno
- Pastena e la 73ª edizione della Sagra delle Ciliege dal 6 giugno al 10 giugno

Eventi in corso

- David di Donatello - Notti d'Oro dal 5 giugno al 6 giugno

dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 Oltre 50 aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'Irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molarà; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Iripine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Circ Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettar Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buiò Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiara; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; 3esse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlic Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it

Ciak Irpinia, ed è subito vino |

MONTEMILETTO (AV) – Nel Castello della Leonessa sabato 19 maggio i grandi vini della Campania andranno in passerella a Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'evento sarà illustrato in conferenza stampa ai giornalisti nazionali e internazionali del settore, produttori, tecnici ed esperti che si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una eccellenza territoriale riconosciuta a livello italiano. Ciak Irpinia, giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand Irpinia. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare quella 2017 per i bianchi e 2014 per il nobile rosso irpino. Tante le personalità di spicco che saranno presenti al focus, cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordini (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). Programma. Al termine del blindtasting, alle 15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal professor Luigi Moio e composta da una rappresentanza di

The screenshot shows a web page from 'Lo Speakers Corner' with the title 'Ciak Irpinia, ed è subito vino'. The article text is partially visible, matching the main text on the left. The page layout includes a header with social media icons, a search bar, and sidebars for 'Articoli recenti' and 'Commenti recenti'. The main content area features a large image of a castle (Castello della Leonessa) and a smaller image of a vineyard. The article text is cut off at the bottom of the screenshot.

verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it).

"CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": IL 19 MAGGIO TUTTI A MONTEMILETTO

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al

QUESTO SITO WEB UTILIZZA I COOKIE PER MIGLIORARE LA NAVIGAZIONE. UTILIZZANDO IL SITO SI INTENDE ACCETTARE LA COOKIE POLICY

Villa Domini

EVENTI E RICEVIMENTI
Via Salita Scudillo, 19/16 NAPOLI
tel. +39 081 5922233 - 5922333 fax
info@villadomi.it

lostrillo.it
Diretto da Anna Maria Giordano

Informazione Spettacolo Attualità Turismo

HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE

TU SEI DAL: Home > Rassegne > Rassegne > Rassegne > Rassegne > "CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": IL 19 MAGGIO TUTTI A MONTEMILETTO

"CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA": IL 19 MAGGIO TUTTI A MONTEMILETTO

Data pubblicazione: 15-05-2018

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa.

Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE
Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA
Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e

CACCIA AI FANTASMI
CittaCattolica
Economia del Sud
Lavoro in Italia
RadioNuovaVomero
LA VERA VOCE NAPOLITANA

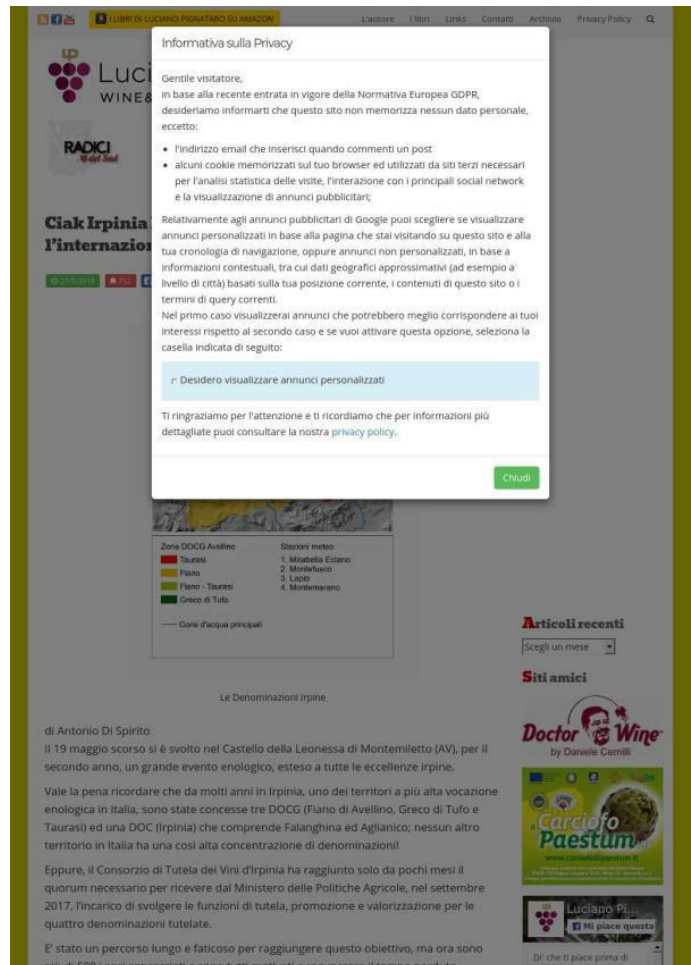
Informazioni
Viaggi
Iniziativa

walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle ore 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Ciak Irpinia Due: passi importanti verso l'internazionalizzazione! - Luciano Pignataro Wine&Food Blog

Il 19 maggio scorso si è svolto nel Castello della Leonessa di Montemiletto (AV), per il secondo anno, un grande evento enologico, esteso a tutte le eccellenze irpine. Vale la pena ricordare che da molti anni in Irpinia, uno dei territori a più alta vocazione enologica in Italia, sono state concesse tre DOCG (Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi) ed una DOC (Irpinia) che comprende Falanghina ed Aglianico; nessun altro territorio in Italia ha una così alta concentrazione di denominazioni! Eppure, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia ha raggiunto solo da pochi mesi il quorum necessario per ricevere dal Ministero delle Politiche Agricole, nel settembre 2017, l'incarico di svolgere le funzioni di tutela, promozione e valorizzazione per le quattro denominazioni tutelate. E' stato un percorso lungo e faticoso per raggiungere questo obiettivo, ma ora sono più di 500 i soci consorziati e sono tutti motivati a recuperare il tempo perduto. L'evento, già collaudato lo scorso anno, aveva lo scopo di presentare i vini e le eccellenze del territorio ad una folta rappresentanza della stampa italiana ed internazionale ed anche ad appassionati e winelovers. La formula prevedeva due momenti importanti: nella mattinata una

degustazione tecnica aperta solo alla stampa specializzata ed operatori di settore, mentre, nel pomeriggio tutti i produttori che hanno aderito all'evento hanno portato i loro migliori vini nei banchi d'assaggio allestiti al piano superiore del Castello. Per la degustazione tecnica i vini erano stati preventivamente selezionati da una Commissione Tecnica Territoriale formata da enologi delle aziende del territorio, presieduta dal Prof. Luigi Moio, noto Ricercatore nonché Professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II. Per la verità, è capitato anche qualche vino difettoso, ma la campionatura proposta ha reso bene l'idea delle annate rappresentate: la 2017 per i bianchi e la 2014 per i rossi. La degustazione è iniziata con 24 campioni di fiano: vini corretti, con un corredo olfattivo e gustativo molto ampio e che già lasciano prevedere grandi potenzialità con la piena maturazione e con l'ulteriore affinamento; in generale hanno riportato una media piuttosto alta, a testimonianza di una crescita qualitativa corale. Il secondo round è toccato ai 24 campioni di greco: una classifica più articolata, meno folta nella parte alta, ma, comunque di tutto rispetto. Conoscendo le grandi capacità



Luciano Pignataro

Wine&Food Blog

<-- Segue

Rassegna Ciak Irpinia

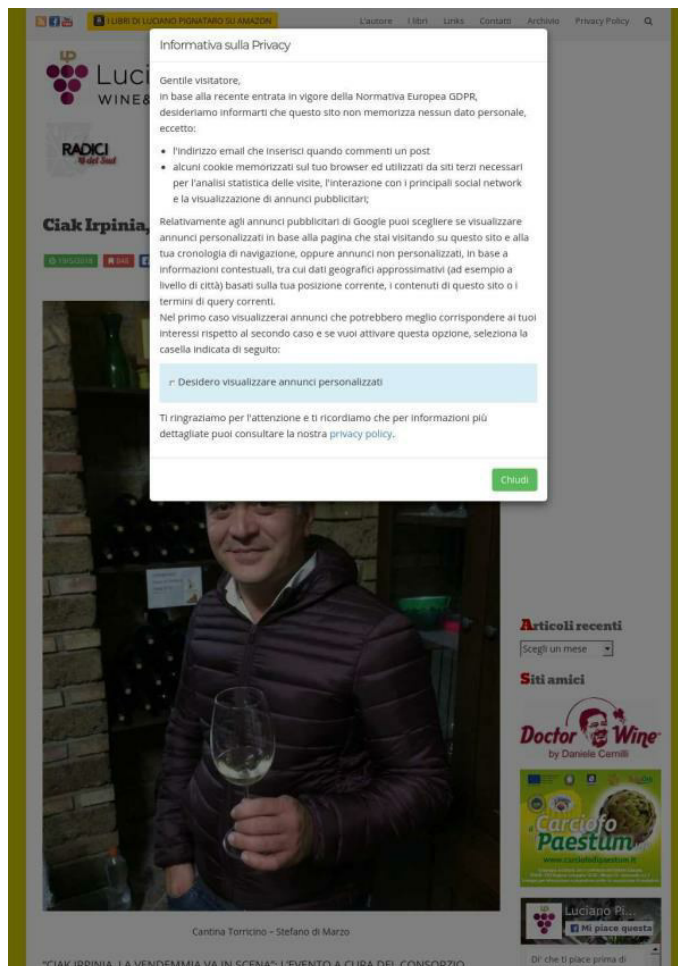
d'invecchiamento di questi due campioni di razza, preferirei berli fra qualche anno; ma la loro ecletticità gli permette di essere godibili già adesso! Un po' sotto tono i risultati dei 10 campioni di falanghina, un po' in sofferenza fra le eccellenze irpine, ma con risultati di tutto rispetto. Probabilmente, come ha detto il Prof. Moio, questo vitigno andrebbe studiato più a fondo e rivisitata la sua coltura per sfruttarne meglio le sue grandi potenzialità. Molto buona la selezione di 12 Taurasi 2014; vini ancora molto giovani, ma di indiscutibile qualità. Nel convegno che è seguito, ci sono state illustrate le caratteristiche e gli andamenti climatici delle due annate; la 2017 è stata abbastanza problematica con una importante gelata nel mese di aprile, che ha ridotto di molto la quantità, e la ridotta piovosità accompagnata da temperature estive molto elevate. Per fortuna l'altitudine del territorio e la regolarità climatica di settembre, hanno ridato equilibrio qualitativo. Per quanto riguarda l'annata 2014 dell'aglianico, le considerazioni sono diverse. L'annata ha portato medie di temperature più basse ed è stata molto piovosa, ma il ciclo di maturazione lento e prolungato del vitigno e l'importante tasso di acidità dell'uva, hanno permesso un ottimo recupero in un regolare mese di ottobre. Troppo pochi 70 campioni per farsi un'idea di un comparto vitivinicolo enorme come quello irpino! E nel "walkaround testing" pomeridiano i 50 entusiasti produttori hanno avuto modo di proporre le proprie etichette migliori a stampa ed appassionati, cercando la crescita e la diffusione della conoscenza del territorio. Comunque, questo è l'evento che mancava all'Irpinia e va sicuramente ripetuto nel futuro, anzi, va ampliato. Penso che già dall'anno prossimo l'evento vada strutturato su più giornate; l'adesione delle aziende deve essere massiccia e debbano essere previste anche visite presso le aziende per la stampa accreditata: solo in questo modo si comunica e si promuove il territorio, solo in questo modo alcune piccole realtà che offrono alti livelli qualitativi, possono avere la giusta visibilità!

di Antonio Di Spirito

Ciak Irpinia, anteprima vendemmia con 50 aziende - Luciano Pignataro Wine&Food Blog

“CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”: L’EVENTO A CURA DEL CONSORZIO TUTELA VINI D’IRPINIA Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. L’appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l’obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell’arte dell’enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in

particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L’analisi tecnica dell’andamento dell’annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra



giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola". AD OGGI, LE AZIENDE ADERENTI A CIAK IRPINIA 2018 OLTRE 50 le aziende che hanno aderito all'iniziativa: Annichiarico- Feudo Castelmozzo; Antica Hirpinia; Antico Borgo-Vini Tipici D'Irpinia; Az. Agr. Antonio Caggiano; Az. Agr. Eduardo Scuotto; Az. Agr. La Molaria; Az. Agr. Molettieri Adelina; Az. Agr. Perillo; Az. Agr. Petilia; Az. Agr. Torricino; Az. Agr. Vigne Iripine; Az. Vitivinicola Contrada Michele; Az. Vitivinicola Giovanni Molettieri; Az. Vitivinicola Salvatore Molettieri; Az. Agr. D'Antiche Terre; Az. Agr. Orneta; Boccella Sergio; Borgodangelo; Calafè; Cantina Dei Monaci; Cantine Di Marzo; Cantine Di Tufo Snc Di La Marca Giovanni &C; Cantine Macchia Santa Maria; Circ Picariello; Colline Del Sole; Contea De Altavilla; De Vito Daniela -Macchia Dei Briganti; Dodici Ettar Soc. Agr. Vigna Dei Lupi; Feudi Di San Gregorio; Fiorentino Soc. Agr.; Manfredini Rosa; Mastroberardino; Nardone; Nolure Luigi Alfano; Peppe Buiro Winery; Quintodecimo; Soc. Agr. Bellaria; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. D'aione; Soc. Agr. Donnachiara; Soc. Agr. Vigne Guadagno; Soc. Agr. Colli Di Castelfranci; Soc. Agr. Fiorentino; Tenuta Cavalier Pepe; Tenuta De Lisio; Tenuta Del Meriggio; Tenuta Sarno 1860; Terredora; Villa Matilde; Tenuta Di Altavilla; Feudo di Castelmozzo; Cantine Gerardo Perillo; Zesse Wine-Corte Corvo; Boccella Rosa. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlic Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel.3898570397; Marco Grasso Tel.3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Irpinia, vini e vendemmia | Napoli Post

Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc, i vini simbolo dell'Italia dell'eccellenza, protagonisti di un viaggio di sapori nel corso della manifestazione "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena". La rassegna è dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia svoltasi a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si incontrano per la seconda edizione con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. I vini sono stati esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha avuto lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'evento è stato organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media. I quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Accetta i nostri cookie se continui ad utilizzare il nostro sito web.

Necessario Preferenze Statistiche Marketing Mostra dettagli

0°C Can't get any data.

Irpinia, vini e vendemmia



SEGUICI SU

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

volare da Napoli

AEROPORTO INTERNAZIONALE LEONARDO DA VINCI NAPOLI

NAPOLIPOST SU FACEBOOK

NapoliPost
529 likes

Like Page Contact Us

Be the first of your friends to like this

VIDEOS

Your browser does not currently recognize any of the video formats available.
Click here to visit our frequently asked questions about HTML5 video.

0:00 / 0:41

YouTube

Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc, i vini simbolo dell'Italia dell'eccellenza, protagonisti di un viaggio di sapori nel corso della manifestazione "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena". La rassegna è dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia svoltasi a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si incontrano per la seconda edizione con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. I vini sono stati esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha avuto lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'evento è stato organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

"Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina al Castello della Leonessa - -

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it. Previste anche due visite guidate, alle ore 17.30 e alle 18.30, al

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Home > Lifestyle > Enogastronomia

VEGANISSIMO ME

ARTICOLI RECENTI

NAPOLI TEATRO FESTIVAL 2018: TUTTO IL PROGRAMMA

ALLENAMENTO FUNZIONALE ITALIA
Costruisci in Salute un Corpo Bello e Prestante

EVENTI DELLA SETTIMANA

NAPOLI TEATRO FESTIVAL 2018: TUTTO IL PROGRAMMA

SPONSOR

MINIMAX SHOPPING BAGS

redazione 18/05/2018 Enogastronomia, Eventi

"Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina al Castello della Leonessa

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia.

Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef

Castello della Leonessa, con tour nelle sale. “Ciak Irpinia”, giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'.

Ciak Irpinia 2018, buona la seconda | Piaceri e Profumi

È appena calato il sipario sulla seconda edizione di “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. La manifestazione si è svolta sabato 19 maggio presso il bellissimo Castello della Leonessa, fortezza normanna sita nella piazza centrale di Montemiletto (Avellino). Tanti i momenti che hanno scandito la giornata. Al Blind Testing della mattina, avente il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni, hanno partecipato giornalisti ed esperti locali, nazionali, internazionali. 70 i campioni in assaggio tra i bianchi del 2017 (Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Falanghina) e il Taurasi del 2014. Subito dopo, una sessione di approfondimento con la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Professor Luigi Moio. Buona l’annata 2017 per il territorio irpino, nonostante le temperature molto elevate nel periodo tra fine maggio e fine luglio. I vitigni non hanno sofferto il caldo perché sono tardivi; la loro maturazione avviene dopo il periodo estivo in cui c’è carenza d’acqua. Nel complesso, la vendemmia si è svolta con serenità. A seguire, l’apertura dei banchi di degustazione dei vini, dapprima in un momento riservato alla stampa e successivamente a winelovers e sommelier. Oltre 50 le cantine presenti all’appuntamento. In accompagnamento ai vini, le preparazioni culinarie a base di prodotti tipici irpini a cura degli agrichef Coldiretti. “Ciak Irpinia”, organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto e sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprol Campania, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. È già in programma la terza edizione, che avrà una location diversa.

Ciak Irpinia 2018, buona la seconda

MARTEDI 22 MAGGIO 2018 13:03 VISITE: 98

NAPOLI (di Daniela Marfisa)- È appena calato il sipario sulla seconda edizione di “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. La manifestazione si è svolta sabato 19 maggio presso il bellissimo Castello della Leonessa, fortezza normanna sita nella piazza centrale di Montemiletto (Avellino). Tanti i momenti che hanno scandito la giornata. Al Blind Testing della mattina, avente il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni, hanno partecipato giornalisti ed esperti locali, nazionali, internazionali. 70 i campioni in assaggio tra i bianchi del 2017 (Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Falanghina) e il Taurasi del 2014. Subito dopo, una sessione di approfondimento con la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Professor Luigi Moio. Buona l’annata 2017 per il territorio irpino, nonostante le temperature molto elevate nel periodo tra fine maggio e fine luglio. I vitigni non hanno sofferto il caldo perché sono tardivi; la loro maturazione avviene dopo il periodo estivo in cui c’è carenza d’acqua. Nel complesso, la vendemmia si è svolta con serenità. A seguire, l’apertura dei banchi di degustazione dei vini, dapprima in un momento riservato alla stampa e successivamente a winelovers e sommelier. Oltre 50 le cantine presenti all’appuntamento. In accompagnamento ai vini, le preparazioni culinarie a base di prodotti tipici irpini a cura degli agrichef Coldiretti. “Ciak Irpinia”, organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto e sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprol Campania, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. È già in programma la terza edizione, che avrà una location diversa.

Ordina per: **Novità**

Aggiungi un commento...

Plugin Commenti di Facebook

Meteo Napoli

Previsione	T min	T max	Vento	Pr
Mercoledì 6	19	27	WSW 17 km/h	
Giovedì 7	19	32	SSE 9 km/h	
Venerdì 8	20	27	WSW 24 km/h	

#VIVINAPOLETANO

BCC NAPOLI #VIVIN...
259 views

di Daniela Marfisa

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo - cibo e Alimentazione

on Ciak Irpinia la loro promozione Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastrobardone che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nei vini italiani in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, per leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che avevo leggendolo un romanzo di buchi di affari, legato alla conquista di Cile, ad ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur facendo in dei contesti difficili. Questa serata del 2017 si lega un po' a questo detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'avvinta con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci dà tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Rita Avallone che espone tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parcellizzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montemiletto, in dove abbiamo avuto modo di rilevare, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquistando vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

NellaNotizia

Home Perché registrarsi Sosteneteci Condizioni Login Registrati

Home > cibo e alimentazione > I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Postato da [pepper](#)



Con Ciak Irpinia la loro promozione ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastrobardone che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nei vini italiani in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, per leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che avevo leggendolo un romanzo di buchi di affari, legato alla conquista di Cile, ad ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur facendo in dei contesti difficili. Questa serata del 2017 si lega un po' a questo detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'avvinta con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci dà tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Rita Avallone che espone tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parcellizzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montemiletto, in dove abbiamo avuto modo di rilevare, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquistando vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità

Sezioni

- Altro
- ambiente e salute
- Arte e restauro
- Auto e Moto
- Cibo e Alimentazione
- Cultura
- Economia e Finanza
- Esteti
- Eventi e Fiere
- Festivi
- Informatica
- Internet
- Lavoro e Formazione
- Libri
- Moda e fashion
- Musica
- News
- Primo Piano
- Prodotti per la casa
- Pubblica amministrazione
- Scuola e Università
- Siti web e pubblicità
- Spettacoli e TV
- Sport
- Sviluppo sostenibile
- Telefonia
- Trattamenti estetici
- Turismo e Vacanze

I più cliccati

- Bruciano Quercia del Giglio della Gioventù per la 14esima Festa dei Gigli in Onore di Sant'Antonio di Padovino. (Scritto da Antonio Castaldi) [Cliccato 12321 volte](#)
- DAPHNE, il suo primo CD è in preparazione. [Cliccato 11983 volte](#)
- Bruciano in the World con la

Stesso autore

A Vico Equense la grande festa
Postato da [pepper](#)
4 10 2018



50 anni e più di successi per Piza a metro. L'attenta Festa a Vico, una delle più belle feste che la Campania ed in particolare la nostra costiera organizza da anni, è giunta alla sua sedicesima edizione con un momento veramente storico perché, per festeggiare i 50 anni di attività de "l'Università della Piza - pizzeria e ristorante da Giglio Piza a metro", la cittadina di Vico Equense si è re [\(continua\)](#)

Serata con GAS ad Area 35
Postato da [pepper](#)
4 10 2018



Al Centro Direzionale di Napoli, Enogastronomia d'eccezione. Una interessante iniziativa, per gli amanti delle eccellenze enogastronomiche, verrà presentata venerdì 1 giugno 2018, alle ore 21.00, nei locali di Area35, gli spazi innovativi per eventi, che l'imprenditore Stefano Nasti, ha realizzato al Centro Direzionale di Napoli, sede GS per uno sviluppo delle opportunità che tanti buongustai ch [\(continua\)](#)

Ha aperto i battenti RiminiWellness 2018
Postato da [pepper](#)
4 10 2018



RiminiWellness

intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono

cenere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza. Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda è quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatosi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpina, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpina, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campane tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono stati offerti

in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti.

Giuseppe De Girolamo

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo - Cibo e Alimentazione

Con Ciak Irpinia la loro promozione Ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastrobardone che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nei vini italiani in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, per leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di traduttore, legato alla conquista di Cile, ad ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur facendo in dei contesti difficili. Questa serata del 2017 si lega un po' a questo detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'avvinta con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci dà tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Rita Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefaldi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parcellizzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montemiletto, in dove abbiamo avuto modo di rilevare, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquistando vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienze dei clienti. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Maggiori info](#) [OK](#)

NellaNotizia

Home Perché registrarsi Sosteneteci Condizioni Login Registrati

[Vino > Cibo e Alimentazione > I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo](#)

I Vini dell'Irpinia conquistano il mondo

Postato da [pepper](#)



Con Ciak Irpinia la loro promozione ha ottenuto un grande successo la manifestazione dedicata ai vini dell'Irpinia, che è stata ospitata nel centro di Montemiletto, nello storico ed imponente castello ducale, eretto dai Longobardi, detto della Leonessa, famiglia feudataria dal 1279 al 1338. Avremmo, per il grande interesse che rappresentavano i vini di tutte le aziende partecipanti, voluto intervistare tutti i produttori, cosa impossibile perché tantissimi ed allora abbiamo scelto, con una forma puramente casuale, qualcuno che ci è capitato più vicino. Non poteva però mancare una dichiarazione dell'organizzatore ed allora abbiamo chiesto a Stefano Di Marzo, titolare dell'azienda vinicola "Torricino" e presidente del "Consorzio di Tutela dei vini dell'Irpinia" di delucidarci con qualche informazione, e lui ci ha detto: "Siamo alla scenda edizione di "CIAK IRPINIA, La Vendemmia va in Scena" e questa edizione, oltre a contare 52 aziende presenti contro le circa 40 dello scorso anno, è cresciuta tantissimo perché organizzata dai produttori per i produttori e mette al centro dell'attenzione più che i brand commerciali i brand dei nomi nazionali, quindi le grandi denominazioni irpine, la triade di attacco dell'enologia irpina Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi e poi Irpinia Falanghina. Già stiamo riflettendo sul tagliando da fare all'evento per rilanciarlo e diffonderlo con l'edizione 2019. La nostra velleità è quella di continuare a realizzare in Irpinia questa opportunità di visibilità perché è una manifestazione importante che porta tanta stampa sul nostro territorio e quindi dare all'Irpinia quello di cui ha bisogno, cioè diffusione dell'agroalimentare come è avvenuto in questa occasione con la partecipazione di AgriChef Irpinia con Coldiretti e la diffusione dell'offerta turistica irpina. Per dare importanza alle nostre strutture storiche lo scorso anno abbiamo utilizzato Taurasi, quest'anno Montemiletto ed il prossimo anno un altro castello irpino. Il grande afflusso di partecipanti di quest'anno, che ha fatto richiesta da più giorni prima dell'inizio dell'evento e che ci ha portato e chiudere le iscrizioni di conferma con alcuni giorni di anticipo, anche perché essendo, la location, un castello ci sono dei limiti imposti dalla sovrintendenza, ci portano anche a pensare ad un allungamento di giornate della kermesse, anche se questa è una manifestazione non dedicata al consumatore finale, ma pensata per la stampa professionale e quindi potrebbe essere un po' faticosa. Comunque questo è un solco della produzione del brand irpino che quanti più imprenditori ed aziende coinvolge, tanto più profondo e tanto più lungo sarà possibile scavare". Fra le aziende intervistate c'è Daniela Mastrobardone che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nei vini italiani in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, per leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di traduttore, legato alla conquista di Cile, ad ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur facendo in dei contesti difficili. Questa serata del 2017 si lega un po' a questo detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'avvinta con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci dà tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Rita Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefaldi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parcellizzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montemiletto, in dove abbiamo avuto modo di rilevare, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquistando vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità

Sezioni

- Altro
- Ambiente e salute
- Arte e restauro
- Auto e Moto
- Cibo e Alimentazione
- Cultura
- Economia e Finanza
- Esteti
- Eventi e Fiere
- Festivi
- Informatica
- Internet
- Lavoro e Formazione
- Libri
- Moda e fashion
- Musica
- News
- Primo Piano
- Prodotti per la casa
- Pubblica amministrazione
- Scuola e Università
- Siti web e pubblicità
- Spettacoli e TV
- Sport
- Sviluppo sostenibile
- Telefonia
- Trattamenti estetici
- Turismo e Vacanze

I più cliccati

- [Brusciano Quercia del Giglio della Gioventù per la 14esima Festa dei Gigli in Onore di Sant'Antonio di Padovino](#) (Scritto da Antonio Castaldo)
 Cliccato 12375 volte
- [DAPHNE, il suo primo CD è in preparazione](#)
 Cliccato 11989 volte
- [Brusciano in the World con la](#)

Stesso autore

A Vico Equense la grande festa
Postato da [pepper](#) il 08-06-2018



50 anni e più di successi per Piza a metro. L'attentata Festa a Vico, una delle più belle feste che la Campania ed in particolare la nostra costiera organizza da anni, è giunta alla sua sedicesima edizione con un momento veramente storico perché, per festeggiare i 50 anni di attività de "l'Università della Piza - pizzeria e ristorante da Giglio Piza a metro", la cittadina di Vico Equense si è re [\(continua\)](#)

Serata con GAS ad Area 35
Postato da [pepper](#) il 10-06-2018



Al Centro Direzionale di Napoli, Enogastronomia d'eccezione. Una interessante iniziativa, per gli amanti delle eccellenze enogastronomiche, verrà presentata venerdì 1 giugno 2018, alle ore 21.00, nei locali di Area35, gli spazi innovativi per eventi, che l'imprenditore Stefano Nasti, ha realizzato al Centro Direzionale di Napoli, Isola G5 per uno sviluppo delle opportunità che tanti buongustai ch [\(continua\)](#)

Ha aperto i battenti RiminiWellness 2018
Postato da [pepper](#) il 09-06-2018



intervistate c'è Daniela Mastroberardino che afferma: "Credo che quello che c'è di bello nel vino italiano in generale sia il poter raccontare un territorio e tutta la cultura della gente che produce un determinato vino, come in questo caso il Greco di Tufo che presentiamo a Ciak. Mi fu chiesto di parlare di un vino attraverso un libro e al momento, pur leggendone tantissimi, non mi veniva alla mente uno specifico e dato che stavo leggendo un romanzo di Isabel Allende, legato alla conquista de Cile, ed ho pensato che quel libro raccontasse un po' alcune caratteristiche che sono nel Greco di Tufo che è una varietà che è dura, e che resiste in situazioni particolari, per cui racconta la storia di chi ce la fa pur nascendo in dei contesti difficili. Questa annata del 2017 si lega un pò a quanto detto e mi piace perché, non è stata facile, però ha avuto un notevole potenziale, un'annata con tanti momenti particolari, le gelate di primavera, la siccità d'estate, però poi alla fine è stata una grande vendemmia, perché poi quando materialmente le uve dovevano maturare, il clima è stato perfetto per consentire una perfetta maturazione delle stesse e questo ha fatto sì che abbiamo tanto sofferto, ma il bicchiere di vino ci da tante soddisfazioni". Fa seguito Maria Ida Avallone che esprime tutte le sue passioni dicendo: "La nostra cantina si trova a Pietradefusi, quindi ultimo comune irpino prima dell'inizio dell'area del Sannio beneventano ed attorno alla cantina si trovano sei ettari di Aglianico, mentre altri 19 ettari sono molto parzializzati e quindi li abbiamo a Tufo, Taurasi, Chianche, Santa Paolina e Montefalcione, la dove abbiamo avuto modo di rilevarli, anche in tempi brevi parlo di 20 anni, senza costituire ex novo nostre vigne, ma acquisendo vigneti già esistenti. Per tutto questo è stato complice Fabio Gennarelli, enologo dell'azienda che è un irpino ed insieme con Riccardo Cotarella, nostro enologo consulente da 24 anni, sono state create le opportunità per poter esprimere la nostra chiave di lettura irpina utilizzando vigne di un certo spessore e di una certa età. La nostra ultima produzione DOCG su questo territorio irpino, ci porta a parlare di 30.000 bottiglie per quanto riguarda il Fiano, qualcosina in più di Greco di Tufo e 10.000 di Taurasi. Siamo quindi intorno alle 70.000 bottiglie e quindi non parliamo di quantità enormi, ma il processo di crescita è avviato e pensiamo quindi di realizzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Un processo di crescita che trova affermazione anche nelle vendite estere, come un pò tutti i vini campani ultimamente fortemente valorizzati. Villa Matilde è una azienda storica col Falerno, ed è presente come distribuzione in 29 paesi esteri con i vini, diciamo storici, della nostra gamma, però a questi i Fiano e Greco si sono imposti in maniera importante sempre in proporzione alla produzione stessa. Devo però affermare che l'Italia produce da nord a sud vini straordinari, ma questo è il momento della Campania e senza dire siamo i più o i meno bravi, possiamo dire che siamo in grado di rappresentare la biodiversità in maniera esatta e questo è il momento in cui le differenze autoctone e di micro territorio sono quelle richieste, proprio perché c'è una maggior conoscenza da parte del consumatore. Quindi la fedeltà al territorio e l'autoctonia che la Campania ha portato avanti sta premiando. L'azienda Villa Matilde, nata negli anni '50, da un progetto di amore e di studio portato avanti da mio padre, spinge noi figli che lo continuiamo seguire, a ricerche e sperimentazioni su varietà autoctone campane non utilizzate da nessuno e speriamo, qualora la sperimentazione dovesse dare ottimi risultati, di poter dare vita ai vini del futuro dell'azienda e quindi cercare di portare avanti l'autoctonia come rappresenta il nostro vino di nascita, il Falerno. Penso che non ci possa essere un vino più autoctono di questo, con 2500 anni di storia e produzione sempre nello stesso luogo, sempre con le stesse varietà e penso quindi che la nostra azienda possa essere considerata l'emblema e la storia di questa nostra grande terra. La piccolissima produzione del Falerno ha oltretutto il grande pregio di essere una Doc antica, la prima Doc della storia, che si realizza attraverso cinque comuni compresi nella Doc: Sessa Aurunca, Cellole, Falciano del Massico, Carinola e Mondragone e che farà parlare sempre più di se nel futuro come è stato nel passato". Le parole di Milena Pepe sono un'altra grande conferma di quanto detto dalle precedenti imprenditrici: "Le tenute Cavalier Pepe sono situate nei territori di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, con 60 ettari di vigneto proprio nel cuore della DOCG Taurasi e siamo tra i 300 ed i 500 metri di altitudine, una zona perfetta con suolo argilloso calcareo, con molti elementi vulcanici, l'argilla che da volume al vino, il calcare una bella spalla minerale e poi questi elementi calcari che sono

cenere conferiscono una bella consistenza organolettica. Un vino tipico con una forte identità e chi ama il Taurasi ne ha proprio la voglia di questa grande diversità nella qualità, finezza, struttura, persistenza. Complessivamente la produzione si aggira intorno alle 350.000 bottiglie con tutte le etichette. I nostri vitigni autoctoni, sono diversi e quindi possiamo avere una gran gamma di vini tutti con lo stesso filo conduttore, la sapidità, la consistenza organolettica, vini secchi molto saturi che fanno salivare e fanno desiderare subito il secondo bicchiere, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, Irpinia Coda di Volpe Doc, l'Irpinia Falanghina Doc e l'Irpinia Aglianico Doc. Quasi 30 paesi al mondo, apprezzano fortemente i nostri eccellenti prodotti, che vendiamo in Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, Asia, Brasile, Turchia, Danimarca, Canada e rappresentano i nostri maggiori clienti, ma io spero di far conoscere sempre più l'Irpinia. L'invecchiamento, avendo diversi rossi che fanno affinamento, varia dai 10 mesi ai 2 anni a secondo dei tipi di vino, abbiamo il Campi Taurasini doc, il Taurasi riserva DOCG, ed usiamo le barrique e botti da 30 quintali; le piccole da 2 quintali e 25 sono di quattro fornitori della Borgogna, mentre le botti sono italiane, la fase finale di affinamento avviene in bottiglia". Altra storica azienda e quella di Moio che con Rosa Moio si esprime dicendo: "Nei territori dell'avellinese, nella zona di Mirabella Eclano, a Tufo, viene prodotto il Quintodecimo – Greco di Tufo – Giallo d'Arles, mentre a Lapio viene realizzato il Fiano e la Falanghina sempre a Mirabella. Abbiamo dato questo nome Giallo d'Arles in omaggio a Van Gogh, grande passione di mio padre ed infatti nella capsula e nella scritta dell'etichetta abbiamo ripreso il famoso motore che questo grande maestro di pittura usava nei dipinti e nelle sue tele più famose, la cittadina della Provenza dove il pittore ha vissuto prima di morire. La produzione delle nostre tre tipologie di vino sono iniziate tutte all'incirca nel 2006 ed il Vigna Quintodecimo che è il Taurasi riserva è il più storico con l'annata del 2004 commercializzata nel 2006. Attualmente le vendite di questa azienda riscuotono successo in Europa, ma anche sul mercato asiatico e su quello degli Stati Uniti d'America". Poi ancora l'Azienda Vinicola di Antonio Caggiano, presente all'evento con suo figlio Giuseppe, da sempre vicino al papà grande artefice di produzione dell'ottimo Taurasi o anche del Sale Domini e degli altri suoi vini affermatasi da tempo nel mondo intero. Poi altro Taurasi d'eccellenza prodotto dal giovane Antonio Fondaco, dell'Azienda Vitivinicola Cortecorbo Contrada Torre – Montemarano AV, un giovane studente universitario che basta colloquiare con lui per accorgersi subito che quei vini eccellenti che ti fa degustare sono pieni di un amore interno per le sue terre, per il suo lavoro, per la sua azienda, per i suoi non diciamo clienti, ma veri amatori di buon vino che coinvolge e trasporta in una realtà nella quale crede e che gli offre quelle soddisfazioni che con sacrifici i familiari hanno costruito e lui afferma di non volere mai abbandonare anche in futuro perché il suo futuro che potrebbe essere anche quello di tanti altri è l'Irpinia, la Campania è l'Italia. Infine una ancor più giovane imprenditrice Teresa Bruno, dell'azienda agricola Petilia di Altavilla Irpina, che unendo la sua leggiadria alla bellissima immagine personale e quella dei vini da lei prodotti, ci dice: "Quest'anno "Ciak Irpinia" si svolge a Montemiletto nel prestigioso Castello della Leonessa, che noi consiglieri del CTVI abbiamo scelto con lo scopo di evidenziare la vendemmia 2017 del Greco, del Fiano e del Taurasi 2014. Il consorzio intende, attraverso questa manifestazione, promuovere il territorio e i vitigni e non i brand specifici delle aziende. Sono orgogliosa di essere Irpina, perché è quel territorio che predomina nel sud Italia con quattro DOCG come la Puglia, ma delle nostre campane tre provengono dall'Irpinia. Questo non è un caso, in quanto l'Irpinia è la madre delle terre per i vini, il nostro territorio è talmente sinuoso e profumato di erbacce e sensazioni che confermano l'attribuzione di queste DOCG alla nostra provincia. Oltretutto abbiamo ancora, come dimostrano vitigni molto antichi che si stanno riscoprendo, attraverso cloni che non sono tanto presenti, dei vitigni autoctoni che potranno, spero, offrirci altre DOCG e già posso pensare alla Coda di Volpe che potrebbe essere ulteriormente gratificata". Nel corso della kermesse, tanti sono stati i momenti attrattivi, un blindtasting, terminato alle ore 12.15, seguito da una sessione di approfondimento per la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. Nello spazio walkaroundtasting, sono stati offerti

in degustazione i bianchi 2017, ad un gran numero di giornalisti nazionali ed internazionali, del settore. Il tutto seguito da un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Il tutto mentre nel cortile del Castello della Leonessa, personaggi rappresentanti la Corte, sfilavano in suggestivi abiti d'epoca e nel contempo i maestri di Ivan e Verdiana con Arpa, violino e voce allietavano il gran numero di persone che non hanno voluto mancare alla gioia di vivere momenti così interessanti ed affascinanti per i tanti argomenti sopra esposti. Giuseppe De Girolamo

Montemiletto, 19 maggio. Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa |

Ciak Irpinia 2018, La Vendemmia Va in Scena il 19 Maggio al Castello di Montemiletto ☐☐☐ Ciak Irpinia è la rassegna annuale che vede l'incontro distampa, produttori, esperti e winelovers. Un evento volto alla promozione e valorizzazione delle denominazioni d'origine e che segue attentamente l'evoluzione del territorio vitivinicolo, grazie al confronto con i principali attori della scena enologica nazionale ed internazionale. ☐ Ecco il programma ☐ 9.30 – 12.00 Degustazione tecnica a cura di una Commissione di Esperti – Riservata. Focus sui bianchi 2017 -Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Falanghina Irpinia DOC- sul Taurasi DOCG 2014. 12.15 – 12.45 Sessione di approfondimento: presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale. 12.45 – 13.15 Riflessioni a confronto tra tecnici e produttori – Vintage Rating. Aperto alle aziende. ☐ Apertura dei banchi d'assaggio ☐ 13.15 – 15.30 Walkaround tasting – Riservato alla Stampa accreditata. Un momento di confronto tra le aziende vitivinicole e la stampa accreditata. In concomitanza l'apertura della Postazione Food, a cura dell'associazione Agrichef. È necessario accreditarsi: press@consorziovinidirpinia.it 16.00 – 21:00 Walkaround tasting – Aperto a Sommelier e Winelovers accreditati. È necessario accreditarsi: segreteria@guyotmedia.it www.ciakirpinia.it

The screenshot shows the website interface for the event. At the top, there is a logo for 'Novella Talamo Consulente di comunicazione per il territorio'. Below it is a navigation bar with links: NEWS, CHI SONO, SERVIZI, LAVORI, CONTATTI, EDI AMICI. The main content area displays the article title 'Montemiletto, 19 maggio. Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa' with a sub-header 'Novella Talamo | 19 maggio 2018 | Di seguire in agenda'. A central image shows a program overview for 'Ciak Irpinia 2018'. The text below the image describes the event as an annual showcase for wine, featuring technical tastings, wine reviews, and a walk-around tasting. It lists the focus on 2017 white wines from Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina Irpinia, and Taurasi 2014. The program includes a technical tasting at 9:30, a session at 12:15, reflections at 12:45, and a walk-around tasting at 13:15. The sidebar on the right contains a 'Categorie' section with various filters and an 'Articoli recenti' section with a list of recent posts.

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto

MONTEMILETTO. I grandi vini della Campaniain passerella a“Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di

spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto

L'Occhio di Avellino

Venerdì 8 Giugno 2018 | 09:29:52
26°C

POLITICA CRONACA INCHIESTA ECONOMIA LAVORO CULTURA ED EVENTI MUSICA CURIOSITÀ

ULTIMA ORA | successo per il Salone della birra artigianale | LVMH Korea richiama smalto Dior: rischi per la salute | Le api sann

Seleziona le notizie della tua città

CULTURA ED EVENTI

“Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”: il 19 maggio tutti a Montemiletto

La leggenda dei vini raccontata a operatori e wine lovers. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi e Irpinia Falanghina

14 maggio 2018 | Redazione Avellino



58

Share

f

t

+

g+

o

+

MONTEMILETTO. I grandi vini della Campaniain passerella a“Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia.

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto

L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino, DOCG

Cerca...



LA TUA PUBBLICITÀ QUI
info@occhiodiavellino.it



LEGGI ANCHE

Ciak Irpinia: la vendemmia in scena al Visitaly
12 aprile 2018 | Redazione Avellino

Vendemmia 2017, produzione ridotta ma qualità elevata
4 novembre 2017 | La Sicilia di Avellino



di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Serpico Sperone Sturmo Summonte Taurano Taurasi Teora Torella dei Lombardi Torre Le Nocelle Torrioni Trevico Tufo Vallata Vallesaccarda Venticano Villamaina Villanova del Battista Volturara Irpina Zungoli Cultura ed eventi Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto La leggenda dei vini raccontata a operatori e winelovers. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi e Irpinia Falanghina 14 maggio, 2018 | Redazione Avellino MONTEMILETTO. I grandi vini della Campania in passerella a Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena: il 19 maggio tutti a Montemiletto L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino D.O.C.G., Greco di Tufo D.O.C.G., Taurasi D.O.C.G. e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa

accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. Ciak Irpinia, giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, Ciak Irpinia è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it Sullo stesso argomento: Montemiletto Vendemmia vini Avellino, l'Arma dei Carabinieri celebra i suoi 204 anni 3 giugno 2018 | Redazione Avellino Giornata Internazionale contro l'omotransfobia: ecco la marcia arcobaleno ad Avellino 17 maggio 2018 | Redazione Avellino BirrArt Sud, grande successo per il Salone della birra artigianale 7 giugno 2018 | Redazione Avellino Mascarata Serinese: Irpinia protagonista in Lucania 7 giugno 2018 | Redazione Avellino Lascia un commento Annulla risposta al tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *Commento*Name*Email*Website Leggi anche Ciak Irpinia: la vendemmia in scena al Vinitaly 12 aprile 2018 | Redazione Avellino Vendemmia 2017, produzione ridotta ma qualità elevata 6 novembre 2017 | L'Occhio di Avellino CONTATTI redazione@occhiodiavellino.it @occhioavellino @OcchioAvellino ESPLORA Cronaca Cultura e eventi Curiosità Economia Inchiesta Lavoro Musica Politica Speciale Elezioni L'OCCHIO Contatti Cookie policy Privacy policy IL NETWORK L'Occhio di Napoli L'Occhio di Salerno © All rights reserved 2018. L'Occhio di Avellino supplemento de L'Occhio di Salerno. Direttore responsabile: Francesco Piccolo Registrato presso Il Tribunale di Salerno (N.° 6/2011 del 13 Aprile 2011) Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. Maggiori Informazioni Va bene, grazie

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto.

Napoli, 15 mag. (Labitalia) - I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia.

Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichief. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in particolare negli Stati Uniti.

"'Ciak Irpinia' - precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo - è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale non certo per ottenere classifiche dai brand nazionali ma per

The screenshot shows the 'Oggi Treviso' website interface. At the top, there are navigation links for 'PRIMA PAGINA', 'NORD-EST', 'ITALIA', 'ESTERI', 'SPORT', 'AGENDA', 'LAVORO', 'BENESSERE', 'LAVORO', and 'AMBIENTE'. The main article title is 'Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto.' Below the title, there is a 'Ricerca Lavoro' section with a search bar and a 'Cerca ora!' button. The article text is partially visible, starting with 'Napoli, 15 mag. (Labitalia) - I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena'...'.

particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia" - precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo - è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola".

Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena

Enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali a confronto il 19 maggio a Montemiletto. I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. L’appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l’obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell’arte dell’enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Il Programma Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica

Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L’analisi tecnica dell’andamento dell’annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D’Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell’associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d’assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l’accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. “Ciak Irpinia”, giunto alla seconda edizione, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati

The screenshot shows the website interface for 'onavnews.it'. The main article is titled 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena' by Guido Montaldo, dated 14/05/2018. The article text is partially visible, discussing the wine festival and the blind tasting event. To the left and right of the main article are several smaller featured articles with images and titles: 'Mondo O.N.A.V.', 'Onav Siena e l'Orcia wine festival', 'A Brescia concluso il primo corso ONAV ipon-vedenti', 'Stimolanti abbinamenti con i vini bianchi della Cantina di Toblino', 'Eventi O.N.A.V.', 'Château d'Yquem: il re dei Sauternes a Milano', 'Cembrani Doc: La Val di Cembra tra mineralità e consistenza aromatica intensa', and 'Sardegna ... tra terra e mare. ONAV Varese'.

dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Un prestigio in progressiva crescita anche sui mercati internazionali. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5.7 milioni, pari a +40 per cento rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44 per cento). Trend oltre il 40 per cento anche in America, ed in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia – precisa il presidente del Consorzio di Tutela Stefano Di Marzo – è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola". Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero Manlio Rossi Doria e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia

CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”

LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS I grandi vini della Campania in passerella a “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia. L’appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l’obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell’arte dell’enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle ore 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i

rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle ore 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moioe composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L’analisi tecnica dell’andamento dell’annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D’Irpinia. Dalle ore 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell’associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d’assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l’accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle ore 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. “Ciak Irpinia”, giunto alla seconda edizione, ha l’obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l’approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori,

The screenshot shows the website interface for 'PIAZZA CARDARELLI'. The main navigation bar includes 'HOME', 'RUBRICHE', 'FORUM', and 'CONTATTI'. Below this, there are tabs for 'Cronaca', 'Eventi e spettacoli', and 'Tutto a Tempo Libero'. The article title is '“CIAK IRPINIA, LA VENDEMMIA VA IN SCENA”' dated 16/05/2018. The article content is a preview of the text on the left, including the sub-header 'LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS'. At the bottom of the article preview, there are social media sharing buttons for Facebook, Twitter, LinkedIn, and Google+, along with a 'Mi piace' button.

esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituti Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it Fb. Ciak Irpinia, Instagram.Ciakirpinia Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Ciak Irpinia a Montemiletto: vini irpini in passerella

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la loro partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al

Economia

ECONOMY POLITICS PEOPLE HI-TECH STYLE RESEARCH COLUMNIST

"Ciak Irpinia" a Montemiletto: vini irpini in passerella

By **economia** - 14/05/2018

295 0

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per sabato 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la loro partecipazione i

Block title	
Economy	2824
Politics	2014
Local	932
job	579
Green	560
Business	526

seguinte indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito (segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand "Irpinia". Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con l'Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica.

Ciak Irpinia a Montemiletto, grande successo al Castello -

Si è concluso sabato alle 21 l'evento Ciak Irpinia al Castello della Leonessa di Montemiletto, in provincia di Avellino. Grande partecipazione di pubblico ed addetti ai lavori ad un evento che ha esaltato l'Irpinia del vino. Nelle suggestive stanze del castello baronale sono intervenuti circa trenta produttori ed anche alcuni buyers cinesi, preventivamente accolti a Montemiletto dal sindaco Agostino Frongillo. Noi di Ritmodivino eravamo tra gli addetti ai lavori, ed abbiamo avuto la possibilità, come sempre, di emozionarci e, quindi, di emozionarvi, con le nostre sensazioni. Abbiamo incontrato diversi produttori, iniziando con la Cantina dei Monaci in Santa Paolina fino a Borgodangelo viticoltori in Sant'Angelo all'Esca, seguendo un percorso circolare che ci ha permesso di incontrare anche Vini Manimurci, Bellaria, Dodici Ettari, Gerardo Perillo, la Tenuta Scuotto, la Tenuta Cavalier Pepe, Antica Hirpinia e Quintodecimo, oltre a numerosi altri produttori che hanno fatto del vino la loro ragione di vita. I vini che abbiamo assaggiato erano tutti di alta qualità, e tutti rappresentativi della loro zona di produzione. Particolarmente sorprendenti sono stati il Taurasi Poema della Cantina Manimurci, un vino del 2007 che ci ha

sorpresi, nonostante la vetusta età, per la sua ancora vivida forza, e per gli intensi profumi. Altra sorpresa è stato il Taurasi DOCG dell'Azienda Agricola Bellaria, un vino molto equilibrato sia nei profumi che al palato. Un vino molto elegante! Abbiamo quindi incontrato i produttori di DODICIETTARI, milanesi che si sono innamorati a tal punto del terroir irpino da decidere di investire nei vigneti di aglianico della nostra regione. Si tratta di un'azienda giovane che si sta, però, distinguendo sin d'ora per l'ottima qualità e struttura del proprio vino. Tra i rossi, molto sorprendente è stato il Campi Taurasini Irpinia DOC di Borgodangelo, azienda sita in Sant'Angelo all'Esca come la Tenuta del Cavalier Pepe. Il loro nettare era un vino con marcate note di frutti rossi e spezie, un bellissimo prodotto molto distintivo del nostro territorio, dotato di un tannino spiccato che però non intacca la freschezza. Ultimo rosso che citiamo è l'Opera Mia di Milena Pepe, che racconteremo emozionalmente nei prossimi giorni. Siamo stati, infatti, ospiti di Milena proprio pochi giorni prima di Ciak Irpinia. Tra i bianchi, quelli che ci hanno maggiormente emozionato sono stati il Greco di Tufo dell'azienda Quintodecimo, vino che non ha bisogno di presentazioni, essendo un prodotto nato dalla sapiente esperienza del professor Mojo. Da ricordare il Decimo Sesto Greco di Tufo della Cantina dei Monaci, caratterizzato da intensi aromi floreali



e da una buona sapidità, e la Falanghina di Antica Hirpinia, cantina di Taurasi che produce comunque un ottima versione dell'omonimo rosso DOCG. Una menzione particolare la riserviamo al Fiano Campania IGT della Tenuta Scuotto "Oi Nì", un vino strutturato dai sentori floreali che ti avvolgono e da una freschezza che non si dimentica. Al termine dell'evento, la serata è stata allietata da una sfilata in costume e da musica medievale. Un evento ben organizzato in una location decisamente fiabesca, bellissima cornice che ha ancor più valorizzato i vini di questa terra.

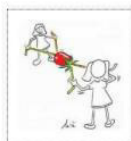
Montemiletto: Ciak Irpinia 2018 e la vendemmia va in scena - Ritratti di territorio

grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la

degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine de blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al

Ritratti di territorio

di Nunzia Gargano



Le rubriche

Agenda
Ricette e bozzetti
Tarallucci e vino
Personaggi
Le ricette
L'insolita
Intervista
Musica e cibo
Numeri Uno
Racconti
Fuoriclasse
Diario
Festa a Vico 2018
Birra in villa
Madonna delle Galline 2018

Cerca ...

Tag

agorola Agro
Nocerino-

Montemiletto: Ciak Irpinia 2018 e la vendemmia va in scena

Posted on maggio 17, 2018 by ritrattiditerritorio



I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.



Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.



walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Apriol Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Ciak Irpinia 2018: i grandi vini dell' Irpinia al Castello della Leonessa

I Consorzio Tutela Vini D'Irpinia ha deciso di promuovere "Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa", un evento pensato per valorizzare e promuovere le denominazioni d'origine del territorio vitivinicolo irpino, punto di forza della viticoltura in Campania. La rassegna si svolgerà il 19 maggio a Montemiletto (Av), dove enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali si daranno appuntamento per discutere del vino dell' Irpinia; la giornata si aprirà con alcuni "blind tasting" e proseguirà con un approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio. Nel pomeriggio si apriranno i banchi degustazioni per tutti e le 50 cantine aderenti stapperanno le migliori etichette del territorio. Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie.

MAGAZINE DI RISTORAZIONE

Ciak Irpinia 2018: i grandi vini dell' Irpinia al Castello della Leonessa

Home > Bacheca Home > Ciak Irpinia 2018: i grandi vini dell' Irpinia al Castello della Leonessa

Publicato da redazione il 14 maggio 2018

7

Facebook

Twitter

LinkedIn

Print

Il Consorzio Tutela Vini D'Irpinia ha deciso di promuovere "Ciak Irpinia 2018 al Castello della Leonessa", un evento pensato per valorizzare e promuovere le denominazioni d'origine del territorio vitivinicolo irpino, punto di forza della viticoltura in Campania. La rassegna si svolgerà il 19 maggio a Montemiletto (Av), dove enologi, tecnici del settore e giornalisti internazionali si daranno appuntamento per discutere del vino dell' Irpinia; la giornata si aprirà con alcuni "blind tasting" e proseguirà con un approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio. Nel pomeriggio si apriranno i banchi degustazioni per tutti e le 50 cantine aderenti stapperanno le migliori etichette del territorio. Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

Stampa in PDF

Articoli correlati

6 giugno 2018

Ciak Irpinia, il binomio vino - territorio consolida l'Irpinia ed apre all'internazionalizzazione, il convegno di Montemiletto

Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela, che ha richiamato in Irpinia 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Overbooking sulle richieste di partecipazione, chiuse con alcuni giorni di anticipo a causa dell'entusiasmo suscitato dal lancio dell'iniziativa, a conferma di un evento divenuto rapidamente un riferimento di settore. Numeri importanti, impreziositi dalla presenza, tra gli altri, di uno dei più giovani master sommelier del mondo "Ian D. Cauble". In Irpinia è approdata anche una delegazione di buyers cinesi, composta da importatori di vino e liquori della città di Xiamen, un'isola subtropicale situata nella provincia del Fujian di fronte a Taiwan che costituisce il primo porto di importazione del vino. Xiamen ospita ogni anno a settembre un'importante fiera del vino all'interno del CIFIT, China International Fair for investment & Trade, che rappresenta il più grande evento fieristico, di networking e B2B. "Ciak Irpinia" ha riproposto la formula a due temi complementari: un primo momento è stato dedicato al confronto tra giornalisti, tecnici e produttori sullo stato dell'arte della viticoltura irpina, esplorato analizzando le annate 2017 per i bianchi e la 2014 per il Taurasi, ovvero le annate correnti secondo i disciplinari di produzione. In merito all'annata 2017, notoriamente caratterizzata da alcune criticità come la gelata di aprile e la ridotta piovosità con temperature particolarmente elevate nel periodo estivo, i vini hanno mostrato di aver goduto delle peculiari condizioni ambientali che contraddistinguono l'Irpinia viticola, mantenendo notevole freschezza grazie al supporto del clima settembrino. Il millesimo 2014, letto attraverso la degustazione dei Taurasi, si è mostrato coerente con

The screenshot shows the website interface for 'Ciak Irpinia'. At the top, there is a navigation menu with links for HOME, MISSION, RICETTE, RISTORANTI ONLINE, FIBREFOOD, EVENTI, SAPORIPEDIA, and GALLERIA. Below the menu, a search bar and social media icons (Facebook, Twitter, Google+, YouTube, RSS) are visible. The main content area features a large image of a wine tasting event. Below the image, the article title reads: 'Ciak Irpinia, il binomio vino – territorio consolida l'Irpinia ed apre all'internazionalizzazione, il convegno di Montemiletto.' The author is listed as PIETRO RIZZOLLA, dated 19 MAGGIO 2018. The article text begins with: 'Esaltare la creatività e la qualità delle singole produzioni in un contesto territoriale che diventi il brand collettivo della filiera vitivinicola irpina. Questa la mission del Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, rimarcata e rilanciata nel corso della seconda edizione di "Ciak Irpinia", biglietto da visita internazionale della grande enologia della provincia. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati lo scorso weekend nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc.' To the right of the article, there are promotional banners for 'ESCLUSIVO FIANCILE' (4 GIORNI a Malaga) and 'CAPUTO 1924 Il mulino di Napoli'. At the bottom of the article, there are small thumbnail images of the event.

l'andamento meteo, caratterizzato da temperature medie un po' più basse e piogge diffuse e anche a tratti copiose in diverse fasi dell'annata agraria. Il ciclo di maturazione più lento e prolungato tende a favorire i vini irpini, che ben si esprimono quando partono da un quadro di acidità sostenute, minori concentrazioni, migliore fragranza aromatica. Dopo questa fase tecnica sono andati in scena i produttori durante il walkaroundtastingdedicato agli operatori professionali, durante il quale ciascun viticoltore ha potuto esprimere la propria visione del territorio irpino attraverso le sue etichette di punta. La grande partecipazione all'evento ha confermato la progressiva crescita di attenzione di settore e della stampa nazionale e internazionale verso un territorio che, in pochi anni, è passato da un numero limitatissimo di produttori a una compagine di cantine che supera le duecento unità. Alcune di queste si sono appena affacciate al mercato regionale e nazionale, altre iniziano a viaggiare oltre confine con le proprie etichette e dunque a portare sulle spalle la responsabilità della credibilità e della reputazione di denominazioni storiche di grande prestigio. Una missione che vede impegnato in prima linea il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutelasia per le attività istituzionali di promozione del territorio e del movimento corale dei suoi attori per agevolare il confronto tra gli operatori, finalizzato a riflettere sui temi dell'identità territoriale e del rapporto tra creatività del singolo produttore e cornice comune rappresentata dalle regole di una denominazione. Precisa –il presidente del Consorzio Stefano Di Marzo– “Non vi è dubbio che il produttore debba avere spazio per porre a frutto la propria inventiva, la propria visione del vino e dei suoi caratteri distintivi, ma questo avviene in un quadro identitario rappresentato dai disciplinari di produzione di ciascuna denominazione, che concorre a collocare nella mente del consumatore ciascun binomio vino-territorio, facendo in modo che esso possa essere apprezzato e ricordato nel tempo”. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, “Ciak Irpinia” è sostenuto da: Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Gli sponsor sono BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass, Ada Agency. Partnership con l'Istituto Alberghiero “Manlio Rossi Doria” e Agriturismo Campagna Amica. Media Partner: Guyot Media e Dea Print Si ringraziano: Piuenne, Campania Felix, Cultura a Colori, Irpinia Tv, Napoli Flash, Tele A, Irpinia Tv, Canale58, Buonofood, Fisar, Onav e tutte le testate che hanno condiviso il nostro evento. Per info: press@consorziovinidirpinia.it, Fb Ciak Irpinia, InstagramCiakirpinia

Vino: 'Ciak Irpinia' in scena al Castello della Leonessa di Montemiletto

Napoli, 15 mag. (Labitalia) - I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di tutela dei vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio, a Montemiletto, nella cornice del Castello della Leonessa. Stampa, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg, Taurasi Docg e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9,30, verranno esaminati alla cieca da una commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, e in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Al termine del blind tasting, alle 12,15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della commissione tecnica territoriale presieduta dall'esperto Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio a un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere a una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Dalle 13,15 alle 15,30 spazio al walkaround tasting. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef. Nel pomeriggio, a partire dalle 16 e fino alle 21, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Previste anche due visite guidate, alle 17,30 e alle 18,30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. 'Ciak Irpinia', giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e wine lovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. L'Irpinia rappresenta la punta di diamante dell'enologia campana e non solo. Nel 2017 l'export di vini irpini ha sfiorato i 20 milioni di euro con un incremento di 5,7 milioni, pari a +40% rispetto al 2016. Cresce, in particolare, la presenza in Europa (+44%). Trend oltre il 40% anche in America, e in particolare negli Stati Uniti. "Ciak Irpinia" - precisa il presidente del Consorzio di tutela, Stefano Di Marzo - è un evento di promozione dei brand territoriali irpini organizzato dai produttori per i produttori. Nasce con l'obiettivo di promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola"

Evento: CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO

CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA" IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordini (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il prelude ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia.

Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura



"CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA" IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO

Mi piace Condividi Piace a 12 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



"CIAK IRPINIA 2018, LA VENDEMMIA VA IN SCENA" IL 19 MAGGIO A MONTEMILETTO
LA LEGGENDA DEI VINI IRPINI RACCONTATA A OPERATORI E WINELOVERS

I grandi vini della Campania in passerella a 'Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena', la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale.

Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino.

LA STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervè Lalau (Croniquevineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordini (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino).

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Al termine del blindtasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il prelude ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia.

Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura

enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaroundtasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaroundtasting aperto a winelovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale. "Ciak Irpinia", giunto alla seconda edizione, ha l'obiettivo di fare di anno in anno il punto della situazione della viticoltura irpina, attraverso la degustazione e l'approfondimento tecnico dei vini delle annate correnti. Un appuntamento molto atteso da produttori, esperti, sommelier e winelovers, accomunati dalla passione per il brand 'Irpinia'. Organizzato con il patrocinio del Comune di Montemiletto, "Ciak Irpinia" è sostenuto da Coldiretti Avellino e Aprod Campania. Tra gli altri sponsor BPER, Enovit, Belbo Sugheri, Diam, DS Glass. Partnership con Istituto Alberghiero e Agriturismo Campagna Amica. Per info: info@consorziovinidirpinia.it; Fb. Ciak Irpinia, Instagram. Ciakirpinia Accrediti Stampa: press@consorziovinidirpinia.it; Roberta Raja Tel. 3898570397; Marco Grasso Tel. 3389704209; Accrediti Banchi d'assaggio: segreteria@guyotmedia.it; Eleuteria Cecere Tel. 3281574110

Cultura ed Eventi - Montemiletto - Al via al Castello della Leonessa "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena"

I grandi vini della Campania in passerella a "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena", la rassegna dedicata alla viticoltura irpina promossa e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia. L'appuntamento è per il 19 maggio a Montemiletto, nella suggestiva cornice del Castello della Leonessa. Stampa specializzata, nazionale e internazionale, produttori, tecnici ed esperti si ritroveranno con l'obiettivo di fornire una rappresentazione corale dello stato dell'arte dell'enologia irpina, una gemma territoriale riconosciuta a livello nazionale. Riflettori puntati sulle produzioni più importanti ed esclusive: Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Quattro denominazioni storiche italiane i cui vini, a partire dalle 9.30, verranno esaminati alla cieca da una Commissione di esperti. Il focus ha lo scopo di delineare i tratti distintivi delle annate attualmente rilasciabili sul mercato secondo i rispettivi disciplinari di produzione, ed in particolare la 2017 per i bianchi e la 2014 per il nobile rosso irpino. Tante le personalità di spicco presenti al focus, a cui è demandato il compito di interpretare e valutare lo stato della viticoltura irpina attraverso la degustazione tecnica dei campioni. Al momento hanno già confermato la propria partecipazione i giornalisti Maurizio Valeriani (Scatti di Gusto), Paolo Valentini (Intravino), Daniele Moroni (Vino da bere), Paul Balke (paulbalke.com), Christian Eder (Vinum), Hervé Lalau (Cronique vineuse), Ronald De Groot (Perswijn), Rupert Kaestel (steffenmaus.com), Maurizio Paolillo (Intravino), Antonella Amodio (DoctorWine), Jessica Bordoni (Civiltà del bere), Andrea De Palma (andreadepalma.com, vinibuoniditalia), Eleonora Scholes (spaziovino.com), Pasquale Porcelli (Winesurf), Annacarla Tredici (La Repubblica), Giuseppe Festa (WineBusiness), Antonio Di Spirito (Lavinium), Davide Gangi (Vinoway), Luciano Pignataro (Il Mattino). PROGRAMMA DELLA GIORNATA: Al termine del blind tasting, alle 12.15, si aprirà una sessione di approfondimento che prevede la presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale presieduta dal Prof. Luigi Moio e composta da una rappresentanza di enologi operanti nel territorio irpino. L'analisi tecnica dell'andamento dell'annata agraria sarà il preludio ad un momento di sintesi tra giornalisti, esperti, enologi e produttori, che ha lo scopo di giungere ad una valutazione qualitativa delle

The screenshot shows the website interface for tusinatinality.it. At the top, there are navigation links for 'GENERAZIONE', 'CONTATTI', 'PUBBLICITÀ', and 'LOGIN'. A search bar and the date '8 Giugno 2018, 09:34' are also visible. The main header features the site logo 'tusinatinality.it' with the tagline 'A NOI PIACE L'IRPINIA' and the logo of the 'FONDAZIONE OFFICINA SOCIALE ONLUS'. Below the header, a navigation menu includes 'HOME', 'VETRINA', 'CRONACA', 'ATTUALITÀ', 'CULTURA ED EVENTI', 'LAVORO', 'DAI COMUNI', 'ENTERTAINMENT', and 'SPORT'. The main content area is titled 'TEMPI MODERNI' and features a large article titled 'Montemiletto - Al via al Castello della Leonessa "Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena"' dated '15 maggio 2018'. The article includes a photograph of a vineyard. To the right, there are several smaller articles: 'Fatti e... Misfatti!', 'Inaugurato il treno storico Avellino-Rocchetta Sant'Antonio tra sogni e speranze', and 'Ultime news' with a sub-article 'LAVORO Vertenza Ipercoop - Avviata la procedura di mobilità per 134 lavoratori'.

vendemmie oggetto di degustazione. I dati verranno resi pubblici sul sito del Consorzio Tutela Vini D'Irpinia. Dalle 13.15 alle 15.30 spazio al walkaround tasting, riservato alla stampa accreditata. Accompagneranno i banchi di degustazione dei vini, curati direttamente dai produttori partecipanti, alcune postazioni dedicate al food, a cura dell'associazione Agrichef (per questa fase è necessario accreditarsi inviando richiesta al seguente indirizzo email: press@consorziovinidirpinia.it) Nel pomeriggio, a partire dalle 16.00 e fino alle 21.00, seguirà un walkaround tasting aperto a wine lovers e sommelier. Anche per questa fase di apertura dei banchi d'assaggio dei vini delle aziende partecipanti sarà necessario l'accredito inviando email al seguente indirizzo: segreteria@guyotmedia.it). Previste anche due visite guidate, alle 17.30 e alle 18.30, al Castello della Leonessa, con tour nelle sale.

Ciak Irpinia e le nuove annate di Fiano, Greco, Falanghina e Taurasi

Alla sua seconda edizione Ciak Irpinia è già ora una manifestazione convincente. Decisamente positivo il bilancio della manifestazione, ideata e organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Irpinia, che ha richiamato nella provincia di Avellino 50 giornalisti nazionali e internazionali tra carta stampata, tv e web tv. Tecnici ed esperti, ma anche appassionati e winelovers si sono ritrovati nel Castello della Leonessa di Montemiletto sabato 19 maggio per un evento nel segno delle eccellenze irpine, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Taurasi DOCG e Irpinia Falanghina Doc. Nella mattinata la degustazione alla cieca riservata ai giornalisti, di 70 vini preselezionati nei giorni precedenti da una commissione tecnica diretta dal Prof. Luigi Moio, ci ha permesso di capire qualcosa in più dell'annata 2017 di Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Irpinia Falanghina, e della 2014 del Taurasi. Intanto cominciamo con il dire che la selezione dei vini proposti si è rivelata molto buona. Bisognerebbe capire qual era il numero dei campioni assaggiati dalla commissione e quanti ne sono stati scartati per avere un'idea più precisa relativamente alle nuove annate. In ogni caso almeno dai nostri assaggi è emerso che per il

Fiano d'Avellino la 2017 sia stata interpretata al meglio dalla metà dei produttori dei vini in degustazione, mentre l'altra metà abbia un pochino faticato a gestirla. Meglio è andata per il Greco di Tufo, dove la quasi totalità dei campioni ci è sembrata convincente. La Falanghina invece ci sembra aver sofferto l'annata 2017, così come per il Taurasi la 2014 non sembra una facile annata. Ciò detto tanti sono i vini convincenti e questi sono i nostri migliori assaggi: Fiano di Avellino Fiano d'Avellino 2017 – AZ. AGR. PETILIA di BRUNO ROBERTO: tensione, mineralità, sapidità e freschezza sono a centro dell'assaggio, seguiti da sentori fumé e da un grande finale di frutta secca e agrumi. Tipico e strutturato; Fiano d'Avellino Exultet 2017 – QUINTODECIMO SOCIETA' AGRICOLA SRL: Il professore Luigi Moio è autore di questo straordinario Fiano caratterizzato da una grande materia e dalle tipiche sensazioni minerali e fumé. Un piccolo capolavoro. Fiano d'Avellino Ex Cinere Resurgo 2017-TERREDORA DI PAOLO SSA : ottima prestazione del Fiano di Paolo e Daniela Mastroberardino che presenta struttura ma anche scorrevolezza del sorso. Molto piacevole la chiusura su toni minerali e di erbe officinali; Fiano d'Avellino 3 2017 – Dodici Ettari VIGNA DEI LUPI SRL: sentori agrumati e di frutta secca anticipano lunghezza minerale e tensione gustativa. Interessante il finale su ricordi di pompelmo

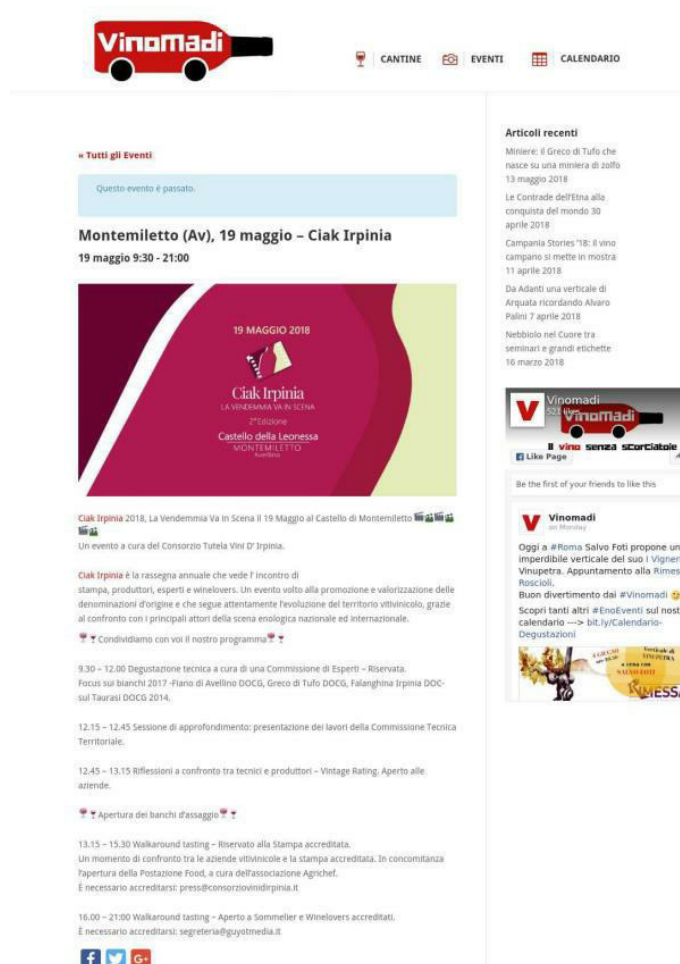
The screenshot shows the website 'vinodabere' with the article title 'Ciak Irpinia e le nuove annate di Fiano, Greco, Falanghina e Taurasi'. The article is by Daniele Morici, Paolo Valentini, and Maurizio Valentini, published on May 28, 2018. The main image shows a group of people standing in front of a stone archway in a castle. The website layout includes a navigation menu, a search bar, and a sidebar with categories like 'AZIENDE', 'CORSI', 'DEGUSTAZIONE', etc.

e pietra focaia; Fiano d'Avellino Pendino 2017 – SOCIETA' AGRICOLA COLLI DI CASTELFRANCO SRL: un Fiano in chiave moderna, ancora giovane e da valutare in prospettiva, con sentori minerali ed agrumati ed un sorso teso ed avvolgente al tempo stesso; Fiano d'Avellino Bechar 2017 – AZ. AGR. ANTONIO CAGGIANO S.S.: Antonio e Pino Caggiano, avvalendosi della consulenza del prof. Luigi Moio realizzano questo straordinario vino che mette in evidenza polpa e profondità di beva, insieme a piacevolissimi ricordi fumé; Fiano d'Avellino Pietracalda 2017 – FEUDI DI SAN GREGORIO SOC. AGR. SPA: il Fiano di Feudi di San Gregorio è sempre una sicurezza. Ottima l'interpretazione dell'annata con note di agrumi, grande mineralità e finale fumé e di pietra focaia; Fiano d'Avellino Signifer 2017 – CANTINE MACCHIE S. MARIA di DE SANTIS ORESTE: fresco e sapido, con note agrumate e di frutta secca. Ancora indietro ma di ottimo potenziale. Strutturato e persistente; Fiano d'Avellino Radici 2017 – MASTROBERARDINO SPA: molto convincente l'interpretazione dell'annata 2017 da parte di una delle aziende storiche d'Irpinia e d'Italia. In evidenza materia e lunghezza gustativa, accompagnate da un bellissimo finale di frutti bianchi e pietra focaia. Fiano d'Avellino 2017 – AZ. AGR. CONTRADA MICHELE: nonostante una leggera vinosità questo Fiano colpisce per tipicità, freschezza e mineralità. Ottima la chiusura su ricordi di agrumi e frutta secca; Fiano d'Avellino 2017 – AZ. AGR. PICARIELLO CIRO: nonostante non sia la migliore annata per i vini di questa azienda, al centro dell'assaggio troviamo tipicità e mineralità, con le classiche note fumé in evidenza. Greco di Tufo Greco di Tufo 2017 – ANTICO BORGO – VINI TIP. DELL'IRPINIA – sas di Inglese Raffaele : fresco, sapido con finale agrumato e grande progressione minerale. Struttura e lunghezza in evidenza; Greco di Tufo 2017 – D'ANTICHE TERRE SRL SOC. AGR.: un Greco molto tipico, affilato e sapido in gioventù, con sentori agrumati e minerali e finale di frutta secca. Greco di Tufo 2017 – AZ. AGR. PETILIA di BRUNO ROBERTO: note di erbe officinali e fiori bianchi al centro dell'assaggio, seguiti da sensazioni fruttate e minerali. Buona la struttura e la profondità di beva; Greco di Tufo Selezione 2017 – AZ. AGR. DI MARZO S.S.: teso, minerale, con ricordi di gesso e pietra focaia. Ottima la profondità e piacevole la chiusura agrumata; Greco di Tufo Giallo d'Arles 2017 – QUINTODECIMO SOCIETA' AGRICOLA SRL un grande Greco che pur nella sua tipicità mostra una incredibile eleganza che evoca nomi importanti d'Oltralpe. Complessità e struttura completano il già ricco quadro organolettico. Altro grande vino del professor Moio. Greco di Tufo Devon 2017 – AZ. AGR. ANTONIO CAGGIANO S.S.: un nome che evoca uno dei viaggi avventurosi di Antonio Caggiano in giro per il mondo. Vino salmastro, minerale, di ottima freschezza e con ricordi iodati nel finale. Ancora molto giovane e teso. Diventerà un grande Greco; Greco di Tufo Friarii 2017 – CANTINE MACCHIE S. MARIA di DE SANTIS ORESTE: nonostante il leggero residuo zuccherino si apprezzano tipicità, freschezza e struttura esemplari; Greco di Tufo Novaserra 2017 – MASTROBERARDINO SPA : elegante e fresco, con sentori di frutta secca e fiori bianchi e chiusura su toni agrumati e fruttati; Greco di Tufo 2017 – VIGNE IRPINE SRL: in evidenza sapidità, freschezza, insieme a note di frutti gialli ed erbe aromatiche. Il sorso è scorrevole ed avvolgente al tempo stesso; Greco di Tufo 2017 – SOC. AGR. D'AIONE SRL: un Greco caratterizzato da scorrevolezza del sorso, freschezza e sapidità. Molto piacevole è il finale di frutta secca ed erbe officinali; Greco di Tufo 2017 – CONTEA DE' ALTAVILLA SRL: materia e profondità di beva sono al centro dell'assaggio, seguiti da ricordi fumé e grande lunghezza iodata; Greco di Tufo Terra degli Angeli 2017 – TERREDORA DI PAOLO SSA: anche sul Greco Terredora non delude. Ed ecco un vino sapido, salmastro, avvolgente che chiude su toni minerali e di frutta secca. Irpinia Falanghina Falanghina Mora Bianca 2017 MASTROBERARDINO SPA : altro vino convincente per Mastroberardino con tensione gustativa e toni fruttati e floreali che si uniscono a sentori di pietra focaia e gesso; Falanghina 2017 – CANTINE MACCHIE S. MARIA di DE SANTIS ORESTE: ancora una etichetta sorprendente per questa azienda emergente. Una Falanghina molto tipica, con acidità sostenuta e sapidità in evidenza, che si uniscono a struttura e lunghezza gustativa; Falanghina Lila 2017 – TENUTA CAVALIER PEPE SOC. AGR. SRL: stavolta a sorprenderci è la Falanghina di Milena Pepe, con le sue note minerali ed agrumate che anticipano avvolgenza e profondità del sorso; Falanghina Via del Campo

2017 – QUINTODECIMO SOCIETA' AGRICOLA SRL : De Andrè sarebbe molto felice per il nome dato a questo vino, che non tradisce le aspettative con struttura in evidenza, insieme a note di frutta secca e frutti gialli. Taurasi Antyco 2014 – Cortecorbo: vino di impressionante complessità e materia, che mette in evidenza toni speziati e di macchia mediterranea; Taurasi 2014 – AZ. AGR. CONTRADA MICHELE: sentori floreali e speziati si uniscono a note di frutti rossi anticipando succosità, eleganza e un grande finale di agrumi e pepe nero; Taurasi 2014 – FIORENTINO SOC. AGR. ARL: di grande personalità, con un sorso profondo ed avvolgente che si accompagna a materia e a ricordi di macchia mediterranea. Piccolo capolavoro. Taurasi Radici 2014 – MASTROBERARDINO SPA: elegante e complesso, presenta una imponente struttura ed una piacevole succosità. Chiude con toni balsamici e speziati; Taurasi 2014 – SERGIO BOCCELLA: un Taurasi tipico, che mette in evidenza sensazioni di spezia e frutti rossi che accompagnano un sorso avvolgente e profondo; Taurasi Alta Valle 2014 – SOCIETA' AGRICOLA COLLI DI CASTELFRANCI SRL : lo stage a Bordeaux è servito all'enologo casa Sabino Colucci. Ed il Taurasi di Colli di Castelfranci, che già era un buon vino, è diventato eccellente con sentori speziati e di macchia mediterranea che si uniscono a succosità, materia e lunghezza balsamica.

Montemiletto (Av), 19 maggio - Ciak Irpinia - Vinomadi

Ciak Irpinia 2018, La Vendemmia Va in Scena il 19 Maggio al Castello di Montemiletto ☐☐☐ Un evento a cura del Consorzio Tutela Vini D' Irpinia. Ciak Irpinia è la rassegna annuale che vede l' incontro di stampa, produttori, esperti e winelovers. Un evento volto alla promozione e valorizzazione delle denominazioni d'origine e che segue attentamente l'evoluzione del territorio vitivinicolo, grazie al confronto con i principali attori della scena enologica nazionale ed internazionale. ☐ Condividiamo con voi il nostro programma ☐ 9.30 – 12.00 Degustazione tecnica a cura di una Commissione di Esperti – Riservata. Focus sui bianchi 2017 -Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Falanghina Irpinia DOC- sul Taurasi DOCG 2014. 12.15 – 12.45 Sessione di approfondimento: presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale. 12.45 – 13.15 Riflessioni a confronto tra tecnici e produttori – Vintage Rating. Aperto alle aziende. ☐ Apertura dei banchi d'assaggio ☐ 13.15 – 15.30 Walkaround tasting – Riservato alla Stampa accreditata. Un momento di confronto tra le aziende vitivinicole e la stampa accreditata. In concomitanza l'apertura della Postazione Food, a cura dell'associazione Agrichef. È necessario accreditarsi: press@consorziovinidirpinia.it 16.00 – 21:00 Walkaround tasting – Aperto a Sommelier e Winelovers accreditati. È necessario accreditarsi: segreteria@guyotmedia.it Facebook Twitter Google+ + GOOGLE CALENDAR



Vinomadi

CANTINE EVENTI CALENDARIO

« Tutti gli Eventi »

Questo evento è passato.

Montemiletto (Av), 19 maggio – Ciak Irpinia
19 maggio 9:30 - 21:00

19 MAGGIO 2018
Ciak Irpinia
LA VENDEMMIA VA IN SCENA
IRPINIA
Castello della Leonessa
MONTEMILETTO
Avellino

Ciak Irpinia 2018, La Vendemmia Va in Scena il 19 Maggio al Castello di Montemiletto

Un evento a cura del Consorzio Tutela Vini D' Irpinia.

Ciak Irpinia è la rassegna annuale che vede l' incontro di stampa, produttori, esperti e winelovers. Un evento volto alla promozione e valorizzazione delle denominazioni d'origine e che segue attentamente l'evoluzione del territorio vitivinicolo, grazie al confronto con i principali attori della scena enologica nazionale ed internazionale.

Condividiamo con voi il nostro programma

9.30 – 12.00 Degustazione tecnica a cura di una Commissione di Esperti – Riservata. Focus sui bianchi 2017 -Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Falanghina Irpinia DOC- sul Taurasi DOCG 2014.

12.15 – 12.45 Sessione di approfondimento: presentazione dei lavori della Commissione Tecnica Territoriale.

12.45 – 13.15 Riflessioni a confronto tra tecnici e produttori – Vintage Rating. Aperto alle aziende.

Apertura dei banchi d'assaggio

13.15 – 15.30 Walkaround tasting – Riservato alla Stampa accreditata. Un momento di confronto tra le aziende vitivinicole e la stampa accreditata. In concomitanza l'apertura della Postazione Food, a cura dell'associazione Agrichef. È necessario accreditarsi: press@consorziovinidirpinia.it

16.00 – 21:00 Walkaround tasting – Aperto a Sommelier e Winelovers accreditati. È necessario accreditarsi: segreteria@guyotmedia.it

Facebook Twitter Google+

Articoli recenti

Misere: il Greco di Tufo che nasce su una miniera di zolfo 13 maggio 2018

Le Contrade dell'Etna alla conquista del mondo 30 aprile 2018

Campagna Stories '18: il vino campano si mette in mostra 11 aprile 2018

Da Adanti una verticale di Arqata ricordando Abano Palti 7 aprile 2018

Nebbio nel Cuore tra seminari e grandi etichette 16 marzo 2018

Vinomadi
Il vino senza scorticatole
Like Page

Be the first of your friends to like this

Vinomadi
Oggi a #Roma Salvo Foti propone una imperdibile verticale del suo i Vigneri Vinupetra. Appuntamento alla Rimessa Roscilli.
Buon divertimento dai #Vinomadi
Scopri tanti altri #EnoEventi sul nostro calendario --> bit.ly/Calendario
Degustazioni

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e del suo territorio, dal 19 al 21 maggio, con itinerari, degustazioni e approfondimenti per incontrare l'ultima annata delle celebri bollicine, da quest'anno con il coinvolgimento diretto delle cantine con tanti eventi nell'evento. Nell'attesa è già iniziato Fuori Vino in Villa, nei ristoranti, enoteche e osterie dove assaggiare un piatto speciale in abbinamento al Prosecco Superiore, e, grazie al Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con la possibilità di visitare l'Istituto diocesano Beato Toniolo le Vie dei Santi e il Comitato turismo religioso diocesi di Belluno-Feltre e Vittorio Veneto (www.vinoinvilla.it). Intanto, con 17 esposizioni enologiche, conosciute tradizionalmente come Mostre del Vino, che propongono un percorso enogastronomico unico, tra raffinate degustazioni di vini, passeggiate tra i vigneti e ricercati piatti della tradizione, accanto ad un ricco programma di eventi gastronomici, culturali e sportivi e proposte esperienziali offerte dalla Rete di Imprese Prosecco Hills, nelle colline trevigiane è sbocciata La Primavera del Prosecco Superiore (fino al 10 giugno; www.primaveradelprosecco.it). Ci si sposta in Sardegna, dove, da domani al 20 maggio, torna il Porto Cervo Wine & Food Festival, dove la Costa Smeralda fa da sfondo all'evento boutique organizzato dai luxury hotel Cala di Volpe, Cervo, Pitrizza e Romazzino dedicato al meglio della produzione vitivinicola e gastronomica dell'Isola e d'Italia, con grandi nomi e piccoli produttori, al Cervo Conference Center, di fronte ad un pubblico selezionato di operatori, giornalisti, buyer internazionali e agli ospiti della meta cult del Belpaese Cala di Volpe, Cervo, Pitrizza e Romazzino, ma anche incontri con ospiti come Chef Kumalè-Vittorio Castellani, giornalista enogastronomico e scrittore su Il boom delle cucine etniche, Massimo Ruggero, ad cantine Siddura, e Tino Demuro, socio fondatore delle cantine Serrau con il giornalista Antonio Paolini su Il vino come elemento di marketing territoriale, e show cooking con il giornalista Fabrizio Nonis, tra gli altri (www.pcwff.com). Negli edifici più belli di Macerata torna Terroir Marche Festival, il 19 e 20 maggio, con la regia del Consorzio Terroir Marche, che riunisce 18 produttori vitivinicoli biologici della Regione, con il gemellaggio con altri produttori biologici italiani e stranieri, dal Friuli alla Mosella tra degustazioni guidate da importanti sommelier e giornalisti nazionali e internazionali, laboratori come Terroir Marche Mini-Lab e Rinascimento Biodinamico e tanti eventi culturali collaterali (www.terroirmarche.com). Ma ci sarà anche l'edizione n. 14 di VitignoItalia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani a Castel dell'Ovo, a Napoli, dal 20 al 22 maggio, con 250 aziende presenti per un totale di 2.000 etichette in assaggio ed un fitto programma di incontri, con degustazioni guidate, presentazioni, workshop e seminari: dalla verticale di Vigna Caracci Falerno del Massico di Villa Matilde con Doctor Wine Daniele Cernilli a Le Regioni del Piediroso con il giornalista Luciano Pignataro e l'enologo Sebastiano Fortunato, da I grandi vitigni dell'Irpinia con il Consorzio di Tutela Vini Irpini alla verticale con Masciarelli e il suo Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo, da quelle con Allegrini con Il Vermentino di Bolgheri che non ti aspetti e La Poja con Marilisa Allegrini a La Campania del vino con Ais-Associazione italiana sommelier, passando per gli incontri dedicati alla tutela delle Denominazioni ed ai mercati con un focus sulla Cina (www.vitignoitalia.it). Ci si trasferisce sulla costa toscana, per Maremmachevini 2018, il 27 e il 28 maggio nel Cassero Senese di Grosseto, tra degustazioni e masterclass con oltre 30 cantine del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana e dedicate alla Doc Maremma, accanto ad un tour tra le cantine ed alla Villa Granduca di Alberese (www.consorziovinimaremma.it). Infine, si torna al Nord per Enjoy Collio Experience, con il Consorzio di Tutela Vini Collio, dall'1, al 3 giugno, nel territorio friulano, con degustazioni, visite ed esperienze per raccontare il meglio di questo angolo unico della Regione Friuli Venezia Giulia, insieme di culture e persone, dove i vini e la vite sono da sempre protagonisti e portatori di valori. Momento clou, il 2 giugno, il banco d'assaggio al Castello di Gorizia dove gli appassionati potranno degustare la ricca produzione vinicola del Collio abbinata a particolari esperienze culinarie. Alla vigilia, il 30 maggio, è in programma un esclusivo pic nic in vigna per degustare i vini del Collio a diretto contatto con il territorio (www.collio.it). Il tutto aspettando, di nuovo al Sud, Radici del Sud, il multi evento dedicato ai prodotti da vitigno autoctono e agli oli extravergini del mezzogiorno d'Italia (Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia), presentati ai buyers del mondo,

alla stampa ed ai wine lovers, dal 5 all'11 giugno al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari con un convegno, l'annuncio dei vini vincitori della rassegna e la Cena di gala con celebri chef del Sud Italia (www.radicidelsud.it).

Ciak Irpinia 2018: buona, anzi meglio, la seconda - WineSurf

Non che la prima non fosse stata buona ma si sa come vanno queste cose: gli ingranaggi vanno lubrificati ed il meccanismo va rodato. Così la seconda edizione di Ciak Irpinia, voluta ed organizzata dal Consorzio Tutela Vini d'Irpinia, svoltasi il 19 maggio a Montemiletto nel Castello della Leonessa, può essere valutata in maniera decisamente positiva. L'ulteriore messa a punto avverrà con il tempo ed un po' di pazienza, ma mi sembra che i presupposti ci siano per farne una delle manifestazioni più importanti della Campania e sicuramente dell'Irpinia. La formula adottata, come dice il sottotitolo della manifestazione "la vendemmia va in scena", è quella della valutazione dell'annata, puntualmente esposta dal Prof. Luigi Moio. La degustazione con campioni anonimizzati, precedentemente selezionati da una commissione tecnica, ha presentato vini dell'annata 2017 per Fiano, Greco e Falanghina e della 2014 per i Taurasi. Lo scopo della manifestazione risulta molto chiaro dalle parole del presidente Di Marzo: "Vogliamo promuovere le nostre denominazioni in chiave territoriale, non certo per stilare classifiche dei brand aziendali, ma per testimoniare l'unità del comparto: uno sforzo corale per la crescita della filiera vitivinicola nel suo complesso". Alcuni dati citati nella relazione introduttiva del presidente danno ancora

maggiormente l'idea e la dimensione che i vini dell'Irpinia hanno raggiunto negli ultimi anni. Questi i dati del 2017 : export , incremento del 40% sull'anno precedente per complessivi 20 milioni di euro. In particolare in Europa l'aumento segna un + 44%. Numeri importanti, che mostrano quale interesse suscitino i vini Irpini, bianchi in particolare, sui mercati internazionali. E veniamo alle degustazioni. Vendemmia 2017. Inizialmente molto fredda (-10) pi ad aprile gelate notturne. Da maggio a luglio temperature in costante aumento ed assenza di precipitazioni sino a raggiungere l'apice a luglio che si è presentato come il mese più siccitoso degli ultimi 15 anni, con temperature al di sopra delle medie stagionali. A settembre poi le piogge hanno in parte riequilibrato un'annata non certamente facile. "I caratteri salienti dei vini quindi esprimono maggiore morbidezza, concentrazione, corpo e struttura. Notevole anche la persistenza aromatica e gustativa". Così recita la relazione e possiamo, stando ai nostri assaggi, concordare a grosse linee per quanto riguarda il Fiano. Meno convincente ci sembra da parte dei produttori l'interpretazione del Greco e decisamente deludente quella della Falanghina. Vendemmia 2014. Vendemmia decisamente difficile, come d'altronde in buona parte dell'Italia. Un



The screenshot shows the top of a WineSurf article. At the top, there are navigation links for 'GUIDA VINI', 'GIORNALE', and the 'WineSurf' logo. Below this is a search bar and social media icons. The main heading of the article is 'Ciak Irpinia 2018: buona, anzi meglio, la seconda' with a sub-heading 'di PASQUALE PORCELLI, 6 giugno 2018'. The article text is partially visible, starting with 'Non che la prima non fosse stata buona ma si sa come vanno queste cose: gli ingranaggi vanno lubrificati ed il meccanismo va rodato. Così la seconda edizione di Ciak Irpinia, voluta ed organizzata dal Consorzio Tutela Vini d'Irpinia, svoltasi il 19 maggio a Montemiletto nel Castello della Leonessa, può essere valutata in maniera decisamente positiva. L'ulteriore messa a punto avverrà con il tempo ed un po' di pazienza, ma mi sembra che i presupposti ci siano per farne una delle manifestazioni più importanti della Campania e sicuramente dell'Irpinia. La formula adottata, come dice il sottotitolo della manifestazione "la vendemmia va in scena", è quella della valutazione dell'annata, puntualmente esposta dal Prof. Luigi Moio.'

annata contrassegnata da piovosità iniziale, poi picchi di caldo ad agosto con assenza di pioggia che ha permesso un parziale recupero. Nuovamente pioggia a inizio di settembre e infine si è avviata una fase asciutta con temperature sopra la media. Le previsioni della relazione parlano di uve con “ valori di acidità mediamente più sostenuti, quindi pH molto bassi e buona dotazione di precursori aromatici. Pertanto i caratteri salienti dei vini sono la freschezza, la minore concentrazione, la fragranza aromatica, la presenza di tannini e il corpo più snello” Una considerazione che ci sentiamo di sottoscrivere appieno, almeno stando ai nostri assaggi. D’obbligo la consueta premessa, cosa che vale ormai per molti bianchi d’Italia. Tutti questi vini nessuno escluso sarebbe molto meglio degustarli almeno con un anno sulle spalle. Potendo contare su uno storico, si riesce, non senza il rischio di prendere qualche abbaglio, a valutarne il potenziale evolutivo e quindi a vederli in proiezione. Sempre pronti però a cambiare giudizio in futuro, ma al momento questi ci sono sembrati i più interessanti in ordine di degustazione. Fiano 2017 (degustati 24 campioni) Feudi San Gregorio Giallo paglierino con note floreali di ginestra, acacia e frutto agrumato. Palato con ritorno di fiori di tiglio ed agrumi. Molto ben equilibrato. Buona lunghezza. Torricino Paglierino con note di salvia, fiori di acacia ed agrumi. Palato morbido, fresco con ritorno agrumato ed una buonissima lunghezza. Tenuta Sarno Naso segnato da note floreali e poi pera, salvia e pompelmo. Bocca di buon volume,quasi grasso, morbido e fresco con finale molto lungo. Quintodecimo Fiori di tiglio, salvia e pompelmo rosa caratterizzato il quadro olfattivo. Mentre la bocca mostra freschezza ed un ottimo equilibrio dolce-acido. Ottima lunghezza. Greco 2017 (degustati 24 campioni) Cantina Monaci Naso ancora molto giovane con predominanza delle note verdi, salvia che cede poi a quelle agrumate. Ben equilibrato e con discreta lunghezza. Feudi San Gregorio Note di fiori di acacia, glicine e mandorla. Palato morbido di buon volume fresco con finale sapido che ne allunga la persistenza. Macchie Santa Maria Frutta agrumata, ma anche tropicale. Buona struttura con tensione acida ben bilanciata. Persistente. Falanghina 2017 (10 campioni) Terredora Note floreali e fruttate (nеспola).Più convincente al palato con ritorni eleganti di anice e liquirizia. Buono l’equilibrio dolce-acido. Quintodecimo Giallo con riflessi dorati. Note di mela e frutta tropicale, poi salvia e camomilla. Molto ben bilanciato al palato con cenni di sapidità nel finale. Taurasi 2014 (12 campioni) Torricino Rubino-violaceo. Al naso ciliegia, mora e tracce balsamiche. La bocca un po’ contratta mostra una buona struttura non dirompente, elegante, con tannini fitti e ancora giovanissimi. Mastroberardino Radici Naso complesso con note di marasca e frutti neri, poi inchiostro e polvere di caffè con cenni balsamici. Boisé quanto basta a dare complessità ed eleganza . Corpo snello con tannino fitto ma elegante, tutto ancora in divenire.