Scritto da Red.
Lunedì 21 Ottobre 2013 10:08



AVELLINO – Saranno la Costa d'Amalfi e l'Irpinia ad ospitare le due tappe di "Campania Stories – I vini bianchi", presentazione alla stampa specializzata nazionale ed internazionale delle nuove annate dei vini bianchi della regione. Un progetto che continua a crescere, sia nel numero delle aziende coinvolte che nel format, dedicando sempre più spazio agli approfondimenti – dai laboratori alle retrospettive, dalle esplorazioni territoriali agli aggiornamenti sui dati di produzione – per provare a condensare in una settimana alcuni aspetti salienti del complesso universo vitienologico campano.

Saranno circa ottanta, dunque, le aziende che dal 19 al 25 novembre si racconteranno alla stampa attraverso i loro vini e i loro artefici, alimentando quel diario di viaggio che fa da nucleo fondamentale per l'esperienza di Campania Stories. Rete itinerante di eventi, immaginata sul modello della rassegna Les Grands Jours de Bourgogne, promossa dall'agenzia di comunicazione integrata Miriade & Partners S.r.l. con la partnership di Grano Armando, gli hotel Bacco (Furore), Margherita (Praiano), Le Rocce (Agerola), Heaven (Mercogliano), Ais Campania, Associazione Praiano Soul e Sole Azzurro.

L'edizione 2013 di "Campania Stories – I vini bianchi" si articola in due tappe contigue, distinte per le aziende partecipanti e i vini in degustazione ma unite dal medesimo format. La prima tappa si svolge in Costa d'Amalfi, presso gli hotel Bacco, Margherita e Le Rocce, da martedì 19 a giovedì 21 novembre con l'arrivo della stampa nazionale ed internazionale e il primo focus sul programma, le annate, le denominazioni e le aziende protagoniste. Nel pomeriggio di giovedì 21 novembre ci si sposterà in Irpinia presso l'hotel Heaven di Mercogliano, che accoglie giornalisti ed aziende per la seconda tappa della rassegna dedicata ai bianchi. I lavori riprendono alle ore 18, con il tradizionale convegno di apertura che ha da sempre contraddistinto le passate edizioni di "Taurasi Vendemmia" e "BianchIrpinia", di cui Campania Stories raccoglie l'eredità presentandosi alla stampa come prima rassegna unitaria della Campania. Venerdì 22 è la giornata dedicata al Greco di Tufo: dalle ore 9 alle ore 15 è previsto il tasting con i vini presentati in assaggio (fatta eccezione per il Fiano di Avellino, al quale sarà dedicata la seconda giornata della tappa irpina), mentre alle ore 17 è in programma un seminario-degustazione, all'interno del quale verrà proposta una doppia retrospettiva sulle annate 2003 e 2008. Sabato 23 novembre segue il medesimo schema di programma del giorno precedente, con i lavori dedicati questa volta al Fiano di Avellino: tasting riservato alla stampa

dalle ore 9 alle ore 15 e, alle ore 17, seminario-degustazione con doppia retrospettiva, sempre delle annate 2003 e 2008. Ma "Campania Stories" non finisce qui: lunedì 25 novembre la rassegna come di consueto apre le porte ad operatori, sommelier e appassionati per il "Campania Stories Day", con un banco d'assaggio articolato in corner tematici dove saranno presenti tutti i bianchi della regione proposti dalle aziende nelle due tappe. Si potrà accedere alla degustazione esclusivamente su prenotazione, dalle ore 15 alle ore 20 (per info contattare segreteria@miriadeweb.it). Novità, idee, contenuti: un progetto che cresce, quello di "Campania Stories", che nel 2013 ha già messo insieme oltre cento aziende aderenti, coinvolto 150 testate nazionali ed internazionali, prodotto più di 500 articoli, mobilitato oltre 400 operatori da tutta Italia per ciascun evento. Senza contare le migliaia di appassionati che hanno seguito finora i report e le iniziative del progetto sui social network e potranno a breve darsi appuntamento anche sulla community legata al portale www.campaniastories.com . Per confrontarsi sui grandi bianchi campani e prepararsi fin d'ora all'edizione 2014 "Campania Stories – I vini rossi", in programma dall'11 al 17 Marzo 2014.

"Campania Stories – I vini bianchi"

19-25 Novembre 2013 - Programma

Prima tappa: Costa d'Amalfi

Hotel Bacco, Margherita e Le Rocce

Martedì 19 novembre Ore 18: Convegno di apertura

Mercoledì 20 novembre Dalle ore 9 alle ore 15 tasting Bianchi Campani

Ore 17: Seminario-degustazione (riservati a giornalisti e aziende)

"Il Pallagrello bianco"

a cura di Giampaolo Gravina

Ore 18.30: Seminario-degustazione

"Il Fiano campano e gli altri bianchi"

a cura di Mauro Erro

Giovedì 21 novembre Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 Seminario-degustazione

La Falanghina in Campania

Prima parte: La Falanghina nel Sannio

Seconda parte: La Falanghina nei Campi Flegrei

Terza parte: La Falanghina negli altri territori campani

A cura di Giampaolo Gravina, Mauro Erro e Paolo De Cristofaro

Ore 13: buffet

A seguire: trasferimento in Irpinia

Seconda tappa: Irpinia

Hotel Heaven – Mercogliano

Giovedì 21 novembre Ore 18: convegno di presentazione

Venerdì 22 novembre dalle ore 9 alle ore 15 tasting Greco di Tufo e altri bianchi irpini

Ore 17: Seminario-degustazione (riservati a giornalisti e aziende)

Greco di Tufo con retrospettiva annate 2003 e 2008

Sabato 23 novembre dalle ore 9 alle ore 15 tasting Fiano di Avellino

Ore 17: Seminario-degustazione (riservati a giornalisti e aziende)

Fiano di Avellino con retrospettiva annate 2003 e 2008

Domenica 24 novembre Partenze

Lunedì 25 novembre Campania Stories Day

Giornata operatori con degustazione bianchi di tutta la Campania

Orario 15-20 su prenotazione* (info segreteria@miriadeweb.it)

Arrivederci a "Campania Stories – I vini rossi" – 11-17 Marzo 2014

LE AZIENDE PARTECIPANTI

PROVINCIA DI AVELLINO

Antico Castello – San Mango sul Calore (AV)

Bambinuto – Santa Paolina (AV)

Caggiano Antonio – Taurasi (AV)

Cantina del Barone – Cesinali (AV)

Cantina Riccio – Chiusano San Domenico (AV)

Cantine dell'Angelo – Tufo (AV)

Colli di Castelfranci – Castelfranci (AV)

Colli di Lapio – Lapio (AV)

Contrada Michele – Candida (AV)

Contrade di Taurasi – Taurasi (AV)

D'Antiche Terre – Manocalzati (AV)

Di Marzo – Tufo (AV)

Di Meo – Salza Irpina (AV)

Di Prisco – Fontanarosa (AV)

Donnachiara – Montefalcione (AV)

Feudi di San Gregorio – Sorbo Serpico (AV)

Ferrara Benito – Tufo (AV)

Fonzone – Paternopoli (AV)

I Favati – Cesinali (AV)

La Molara – Luogosano (AV)

Masseria Murata – Mercogliano (AV)

Mastroberardino – Atripalda (AV)

Molettieri Salvatore – Montemarano (AV)

Montesole – Montefusco (AV)

Picariello Ciro – Summonte (AV)

Pietracupa – Montefredane (AV)

Rocca del Principe – Lapio (AV)

Sanpaolo – Torrioni (AV)

Tenuta Cavalier Pepe – Sant'Angelo all'Esca (AV)

Tenuta Sarno 1860– Candida (AV)

Tenuta Scuotto – Lapio (AV)

Terredora – Montefusco (AV)

Torricino – Tufo (AV)

Traerte – Solofra (AV)

Vesevo – Forino (AV)

Vigne Guadagno – Montefredane (AV)

Villa Diamante – Montefredane (AV)

Villa Raiano – San Michele di Serino (AV)

Zampaglione Pierluigi – Calitri (AV)

PROVINCIA DI CASERTA

Alois – Pontelatone (CE)

Il Verro – Formicola (CE)

La Masserie – Bellona (CE)

Masseria Felicia – Sessa Aurunca (CE)

Se.vin. – Gruppo Severino – Galluccio (CE)

Terre del Principe – Castel Campagnano (CE)

Trabucco – Carinola (CE)

Vestini Campagnano – Poderi Foglia – Caiazzo, Conca della Campania (CE)

Villa Matilde – Cellole (CE)

PROVINCIA DI BENEVENTO

Cantina del Taburno – Foglianise (BN)

Cautiero – Frasso Telesino (BN)

Fontanavecchia – Torrecuso (BN)

Iannella - Torrecuso (BN)

La Guardiense – Guardia Sanframondi (BN)

La Rivolta - Torrecuso (BN)

Mustilli – Sant'Agata dei Goti (BN)

Sebastianelli – Guardia Sanframondi (BN)

Torre a Oriente - Torrecuso (BN)

Vigne Sannite – Castelvenere (BN)

PROVINCIA DI NAPOLI

Astroni - Napoli

Casa Setaro – Trecase (NA)

Contrada Salandra – Pozzuoli (NA)

D'Ambra – Forio d'Ischia (NA)

Farro – Bacoli (NA)

Grotta del Sole – Quarto (NA)

La Sibilla – Bacoli (NA)

Sorrentino – Boscotrecase (NA)

PROVINCIA DI SALERNO

Albamarina – Futani (SA)

Apicella – Tramonti (SA)

Casa di Baal – Montecorvino Rovella (SA)

Casebianche – Torchiara (SA)

Cuomo Marisa – Furore (SA)

Tenuta San Francesco – Tramonti (SA)

Vuolo - Salerno