Scritto da Red.
Martedì 19 Novembre 2013 07:48



MERCOGLIANO – La Campania del vino accoglie la stampa specializzata nazionale ed internazionale, che sarà presente dal 19 al 25 novembre in Costa d'Amalfi, Monti Lattari e in Irpinia per l'evento "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, Gruppo Di Maio, gli hotel Bacco (Furore), Margherita (Praiano), Le Rocce (Agerola), Ais Campania, Poligrafica Ruggiero, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop, Associazione Praiano Soul, Hotel Heaven (Mercogliano), Sole Azzurro e Irpiniatour.

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 e Monti Lattari, poi, da giovedì 21 ci si sposterà in Irpinia presso l'Hotel Heaven di Mercogliano, che accoglierà 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, 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 tel. 338/1435857). 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 di campania stories. 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.

Aggiornamento del 20 novembre 2013, ore 15.04 – Dopo la Costa d'Amalfi e i Monti Lattari "Campania Stories" si sposta in Irpinia per la seconda tappa della presentazione alla stampa specializzata nazionale ed internazionale delle nuove annate dei vini bianchi della regione. Domani, alle ore 18, presso l'Albergo Heaven di Mercogliano, si terrà il convegno per illustrare le caratteristiche della nuova annata e per presentare l'evento che vede la partecipazione di circa ottanta aziende vitivinicole campane, promosso dall'agenzia di comunicazione integrata Miriade & Partners S.r.l. con la partnership di Grano Armando, Gruppo Di Maio, gli hotel Bacco (Furore), Margherita (Praiano), Le Rocce (Agerola), Ais Campania, Poligrafica Ruggiero, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop, Associazione Praiano Soul, Albergo Heaven (Mercogliano), Sole Azzurro e Irpiniatour.

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.

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)

Marsella – Summonte (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 Matilde – Cellole (CE)

Villa Raiano – San Michele di Serino (AV)

Zampaglione Pierluigi – Calitri (AV)