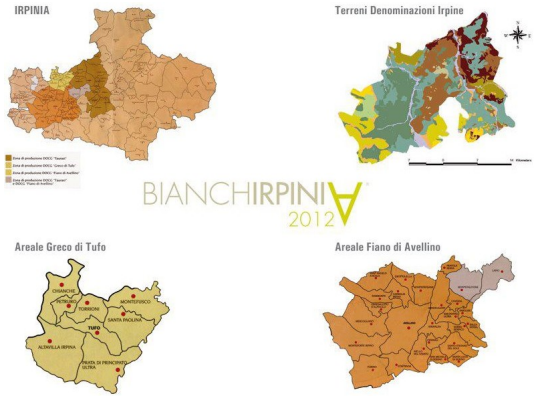

AIELLO DEL SABATO – Importante appuntamento per l'enologia irpina. Da giovedì 15 novembre a lunedì 19 saranno presentati a giornalisti che giungeranno nella nostra provincia da tutt'Italia e dall'estero i vini bianchi d'Irpinia. Le degustazioni si terranno presso l'hotel "La Locandina" di Aiello del Sabato. Ben 41 le case vinicole irpine che hanno aderito alla manifestazione promossa dall'agenzia di comunicazione integrata Miriade & Partners S.r.l. e sponsorizzata da Sistemi, Ais - Delegazione di Avellino, Grafica Metelliana, Hotel Civita, Sole Azzurro e Tommaselli autoveicoli concessionaria Mercedes Benz (auto ufficiale dell'evento).

Sono trascorsi cinque anni dall'ultima edizione di "BianchIrpinia" che si svolse nell'ambito della rassegna enogastronomica "Terra Mia" di Atripalda. Quest'anno, per la prima volta l'evento, si terrà nel periodo autunnale-invernale giacché non vuole essere la consueta "anteprima", bensì un incontro di approfondimento sulle nostre due Docg bianche: il Greco di Tufo e il Fiano di Avellino. Una scelta, quella degli organizzatori, che intende dare la dignità che meritano ai grandi bianchi irpini i quali non temono l'invecchiamento. Anzi, dopo un periodo anche lungo di affinamento in bottiglia, esprimono il meglio delle loro caratteristiche.

BianchIrpinia 2012, quindi, pur mettendo a fuoco la vendemmia 2011 di *Greco di Tufo* e *Fiano di Avellino*
, consente alle aziende partecipanti di proporre per la degustazione i loro
cru
e selezioni di annate precedenti. Così come è consentito proporre per l'assaggio gli altri pregiati vini bianchi irpini, dall'Irpinia
Coda di volpe
all'Irpinia
Falanghina
, dall'
Irpinia Bianco
al
Greco Musc'
. La

kermesse
prenderà il via giovedì. Nel pomeriggio, alle 16.00, ci sarà l'incontro inaugurale tra giornalisti e produttori. Poi l'inizio del
tasting
. Le degustazioni occuperanno tutte e cinque le giornate.

BianchIrpinia 2012 è una rassegna a numero chiuso riservata a giornalisti, comunicatori enogastronomici, operatori ho.re.ca. (vale a dire del settore alberghiero, della ristorazione e del catering) e consumatori appassionati. All'evento, quindi, si potrà partecipare esclusivamente su invito, previa prenotazione e conferma. L'obiettivo principale della manifestazione, infatti, è quello di coinvolgere un pubblico qualificato, in grado di fare da cassa di risonanza per i nostri vini sia in termini commerciali che di comunicazione.

Come sperimentato nelle ultime edizioni di *Taurasi vendemmia*, durante la rassegna non sono previsti i soliti banchi d'assaggio con somministrazione da parte delle aziende; ma i partecipanti avranno a disposizione una postazione dove potranno assaggiare, con le comodità che un evento del genere richiede, i vini posti in degustazione, usufruendo del servizio qualificato fornito dall'associazione italiana sommelier.

Il *tasting* di BianchIrpinia 2012 sarà arricchito con la predisposizione del *Salotto Irpinia*, al quale accederanno i rappresentanti delle aziende per fornire a giornalisti ed operatori informazioni e dettagli sui vini che hanno degustato nelle sale tecniche. Durante apposite sezioni serali, poi, i giornalisti avranno la possibilità di effettuare delle visite presso le aziende partecipanti alla rassegna che avranno espresso disponibilità ad accoglierli. Una commissione tecnica territoriale, infine, composta da produttori, agronomi ed enologi, è a disposizione dei partecipanti per chiarire, con informazioni tecniche e analisi approfondite, ogni aspetto relativo alle nuove annate e alle zone di produzione.

Ecco le quarantuno aziende partecipanti:

Antica Hirpinia

Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione

Bambinuto

Benito Ferrara

Calafè

Cantine Dell'Angelo

Cantine del Barone

Ciro Picariello

Colli di Castelfranci

Colli di Lapio

Contrada Vini

Contrade di Taurasi

D'Antiche Terre

Di Marzo

Di Prisco

DonnaChiara

Feudi di San Gregorio
Fonzone
Fratelli Urciuolo
Joaquin
La Marca Vini
La Molara
Masseria Murata
Mastroberardino
Montegloria
Montesole
Pietracupa
Rocca del Principe
Salvatore Molettieri
Sella delle Spine
Tenuta Cavalier Pepe

Tenuta Ponte
Tenuta Sarno
Terredora
Torricino
Vadiaperti
Vesevo

Vigne Guadagno
Villa Raiano

Villa Diamante
Villa Matilde