



ATRIPALDA – La stampa internazionale promuove a pieni voti le tre Docg irpine. È largamente positivo il bilancio che emerge al termine della “tre giorni” di “Ciak Irpinia”, evento dedicato ai vini d’eccellenza della provincia. Oltre 200 le etichette proposte nel corso di una full immersion organizzata nel segno della esclusiva e inimitabile qualità delle migliori produzioni locali.

“La stampa internazionale”, commenta soddisfatto il presidente del Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia Stefano Di Marzo “ha confermato, ancora una volta, la straordinaria qualità dei nostri vini. È stata un’esperienza importante che ci ha consentito di intrecciare interessanti rapporti professionali, anche in chiave di approccio ai mercati. I dati relativi alle vendite sono in netta ripresa e lasciano intravedere un progressivo ritorno ai numeri pre-Covid. Dobbiamo insistere sulla promozione – aggiunge - per crescere ulteriormente soprattutto sui mercati stranieri”.

“Ciak Irpinia” nasce nel 2017, su iniziativa del Consorzio di Tutela dei Vini d’Irpinia, con l’obiettivo di favorire il confronto sul territorio irpino tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti, prendendo spunto dalla vendemmia appena conclusa. Quest’anno “Ciak Irpinia”, aperto solo a operatori e stampa di settore e organizzata nel rispetto di tutte le disposizioni e le misure anti-Covid, è rientrato nel progetto Irpinia Wines, realizzato con il cofinanziamento del Fears Psr Campania 14-20 e nel calendario di appuntamenti di “Campania Wine- Winter Edition” che andrà avanti fino al 7 dicembre.

L’evento si è aperto all’Hotel Civita di Atripalda con il primo Wine Seminar condotto da Chiara Giorleo, la critica enogastronomica che ha guidato tutte le degustazioni, accompagnando i giornalisti internazionali alla scoperta di un territorio dal grande fascino che può vantare uno

scenario pressoché unico, grazie all'avvolgente alternarsi di colline e montagne e di una incantevole varietà di scorci e panorami, ben rappresentate anche nel logo del Consorzio di Tutela.

“Durante questi tre giorni - precisa - abbiamo avuto la possibilità di visitare le zone di produzione dei migliori vini locali, con una panoramica a 360 gradi del territorio, per poi passare, con le degustazioni, agli approfondimenti tecnici delle tre Docg. L'assaggio del vino è stato spesso accompagnato dai piatti della migliore tradizione locale, così come sono state molto apprezzate anche le location storiche e di grande prestigio di volta in volta individuate”. Come nel caso dello splendido Palazzo Baronale dei Filangieri, nel punto più alto del centro storico di Lapio.

Un'attività di promozione a tutto tondo del territorio che ha avuto il suo clou nelle due tappe di Tufo, terra del Greco di Tufo, e Lapio, dove si produce il Fiano di Avellino. Una giornata a contatto con la natura e i suggestivi paesaggi dell'Irpinia, concluse da due tasting seminar dedicati ai due straordinari bianchi irpini Docg.

“Gli esperti di settore, coinvolti nell'iniziativa, hanno avuto la possibilità di riscontrare l'ulteriore aumento del livello di qualità dei vini irpini, sempre più diffusa sull'intero territorio”, aggiunge la Giorleo. L'eterogeneità del territorio e dei produttori è una delle caratteristiche dell'Irpinia. “La varietà del settore affascina e rappresenta sicuramente una peculiarità, che – precisa la critica enogastronomica – è stata incanalata in una strategia di comunicazione unitaria, in grado di raccontare l'Irpinia, senza trascurare, anzi esaltando, le specificità territoriali di una provincia ancora in buona parte incontaminata”.

Il Taurasi Docg, terza produzione di eccellenza della provincia, ha chiuso la manifestazione. La Masterclass 10 anni di Taurasi Docg, 2018 – 2009, riservata alla stampa italiana e straniera, ha aperto la terza e ultima giornata che si è conclusa, all'Istituto Alberghiero “Manlio Rossi Doria” di Avellino, con il “Wine talk e walk around tasting”, riservato alla stampa locale e agli operatori di settore, con una degustazione dei vini delle aziende consorziate.

Aggiornamento del 1° dicembre 2021, ore 14.03 - Tre giorni nel segno delle Docg irpine. Si apre oggi pomeriggio, mercoledì 1 dicembre, all'Hotel Civita di Atripalda, il sipario sull'edizione 2021 di “Ciak Irpinia” che si concluderà venerdì 3 dicembre.

L'atteso appuntamento annuale nasce nel 2017, su iniziativa del consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia, con l'obiettivo di favorire il confronto sul territorio irpino tra stampa specializzata, produttori, tecnici ed esperti, prendendo spunto dalla vendemmia appena conclusa. Quest'anno "Ciak Irpinia", aperto solo a operatori e stampa di settore e organizzato nel rispetto di tutte le disposizioni e le misure anti-Covid, rientra nel progetto Irpinia Wines, realizzato con il cofinanziamento del Fears Psr Campania 14-20, e nel calendario di appuntamenti di "Campania Wine- Winter Edition", in programma dall'1 al 7 dicembre. Sette giorni di eventi e degustazioni aperti a produttori, buyers, giornalisti e winelovers che faranno tappa nelle cinque province campane. In prima linea i consorzi di tutela campani, tra cui quello irpino guidato da Stefano Di Marzo.

"Ciak Irpinia – precisa il presidente Di Marzo – è diventato in pochi anni un punto di riferimento per operatori e giornalisti di settore, ma anche per i tanti amanti e appassionati dei nostri vini. Quest'anno il Covid ci ha costretto a rivedere la nostra organizzazione, ma siamo convinti che, ancora una volta, riusciremo a promuovere e far conoscere le nostre migliori produzioni ben oltre i confini regionali e nazionali. Ci sentiamo come ambasciatori delle nostre eccellenze, e per noi è un grande motivo di orgoglio".

Il wine seminar di benvenuto di oggi pomeriggio, in programma alle 18.00 all'Hotel Civita di Atripalda, apre l'Educational press tour dedicato ai giornalisti stranieri che prevede per domani, Giovedì 2 dicembre, un'articolata giornata che farà tappa in alcuni dei comuni della provincia più rappresentativi della straordinaria produzione vitivinicola irpina. Il primo appuntamento è alle 9 a Tufo con la visita dei vigneti dove si produce il Greco di Tufo Docg. La delegazione internazionale di giornalisti sarà successivamente ospitata nella sala degustazione del Comune di Tufo dove è previsto un tasting seminar dedicato al prestigioso vino bianco.

Nel pomeriggio, intorno alle 15, la giornata continuerà a Lapio, terra del Fiano di Avellino, altra produzione Docg della provincia. Dopo la visita dei vigneti, è previsto un altro tasting seminar organizzato nella suggestiva cornice dello splendido Palazzo baronale dei Filangieri, nel punto più alto del centro storico di Lapio.

Il Taurasi Docg, terza produzione di eccellenza della provincia, è l'assoluto protagonista della giornata conclusiva di "Ciak Irpinia 2021", in programma venerdì 3 Dicembre. Il primo appuntamento è alle 10 all'Hotel Civita di Atripalda con la Masterclass 10 anni di Taurasi Docg, 2018 – 2009, riservata alla stampa italiana e straniera.

Scritto da Red.

Sabato 04 Dicembre 2021 12:58

L'ultima tappa dell'evento è alle 18.00 presso l'istituto alberghiero "Manlio Rossi Doria" di Avellino con il "Wine talk e walk around tasting", riservato alla stampa locale e agli operatori di settore, con una degustazione dei vini delle aziende consorziate.