



[Napoli Città](#) [Area Nord](#) [Area Vesuviana](#) [Area Flegrea](#) [Isole](#) [Salerno](#) [Caserta](#) [Benevento](#) [Avellino](#)

[NEWS](#) [POLITICA](#) [CRONACA](#) [CALCIO NAPOLI](#) [EVENTI](#) [SPETTACOLO](#) [CUCINA](#) [CULTURA](#) [VIDEO](#)



[forza noemi](#) [meteo napoli](#) [mappa della camorra](#) [food stories](#) [in prima linea](#)

Napoli capitale del Vino, parte la tre giorni di Vitignoltalia a Castel dell'Ovo

Eventi

18 MAGGIO 2019 15:55 DI REDAZIONE

5'

Avrà un inizio più competitivo che mai la XV edizione di **Vitignoltalia**, che si prepara a debuttare a Napoli da domenica 19 maggio. La tre giorni del Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, di scena fino a martedì 21, si aprirà infatti per la prima volta con la finale del **Napoli Wine Challenge**, il concorso enologico riservato alle aziende che aderiscono alla manifestazione e realizzato in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog e Doctor Wine che anche quest'anno decreterà per ogni categoria prevista dalla gara (rossi, bianchi, rosati, spumanti e dolci) i cinque migliori vini in assoluto. Prodotti top che saranno anche tra i protagonisti dei diversi banchi d'assaggi allestiti all'interno del **maestoso Castel dell'Ovo**, pronto a ospitare complessivamente 280 cantine d'Italia e oltre 2.500 etichette.

E se l'indiscussa qualità dell'offerta è il principale biglietto da visita per il pubblico di appassionati, grande attenzione è rivolta al trade, come testimonia l'operazione realizzata in collaborazione con l'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, nell'ambito della seconda annualità del Piano Export Sud II, prevede un incoming di 35 buyer provenienti da 20 Paesi.

Non da meno l'attenzione riservata agli incontri e al cartellone delle degustazioni guidate che permetteranno di conoscere e approfondire i mille volti del vino tricolore, ma anche i nuovi trend e le tematiche principali del

comparto.



Sul fronte dei tasting – guidati da alcuni dei massimi esponenti del settore e organizzati in collaborazione con AIS, FISAR e Scuola Europea Sommelier – spazio ad esempio, alla Città Europea del Vino 2019 con una selezione di vini provenienti dal territorio Sannio Falanghina; ad uno dei rossi toscani più amati in Italia e nel mondo, il Brunello di Montalcino, con un’imperdibile verticale; alla grande storia vitivinicola campana con sei rossi straordinari; al percorso di svolta dell’Umbria tra vitigni autoctoni e impianti innovativi; agli assaggi di biodiversità enoica made in Campania. E per dimostrare che VitignItalia con la sua propensione internazionale è capace di guardare anche oltre i confini nazionali, non mancherà una parentesi dedicata alla Borgogna e al terroir dello Champagne.

Passando invece dalla pratica alla teoria, il programma dei convegni quest’anno avrà come parole d’ordine enoturismo, salute, etica e sviluppo sostenibile. “Le competenze professionali del turismo del vino, tra marketing dell’accoglienza e marketing del territorio” è infatti il tema al centro della tavola rotonda, in programma martedì 21 alle ore 17, che vedrà la partecipazione di Paolo Benvenuti (direttore generale Associazione Nazionale Città del Vino), Maria Paola Sorrentino (presidente del Movimento Turismo

Vino Campania), Floriano Panza (sindaco di Guardia Sanframondi e coordinatore Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019) e Immacolata Stizzo (responsabile Centro Studi e Sviluppi Forma Mentis). Per l'occasione, inoltre, saranno conferiti i Premi Vitignoltalia per l'innovazione Responsabile, con riconoscimenti per diverse categorie, ognuno dei quali consegnato da importanti realtà in prima linea sul fronte della responsabilità: per l'Ambiente UniCredit, che da sempre crede in un'attività produttiva rispettosa del territorio e della natura; per il Territorio 100% Campania, società specializzata nel recupero di rifiuti in carta e cartone; per il Capitale Umano Inail Campania. Non mancherà un Premio speciale "Comunicare la Responsabilità, la Responsabilità di Comunicare". Il tutto nell'ambito del neo progetto PRes4Wine, nato grazie alla nuova partnership tra Vitignoltalia e CSRMed, il Salone Mediterraneo della Responsabilità Sociale, avviata proprio per porre l'accento sugli aspetti etici e sostenibili del lavoro in vigna.

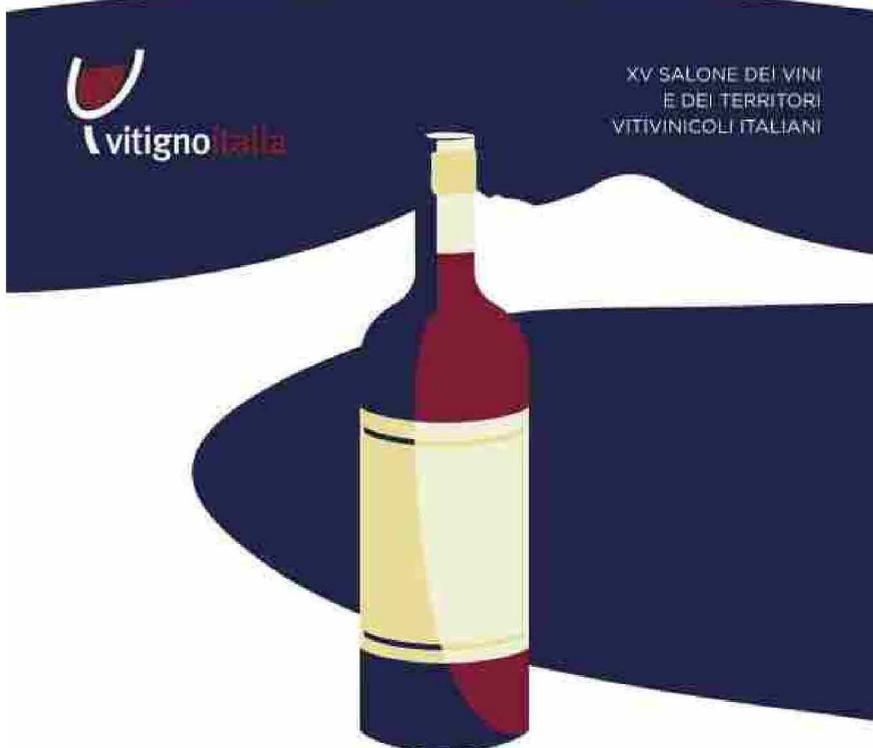
Sarà una tavola rotonda, ma abbinata ad una degustazione, quella fissata sempre il 21 maggio (ore 16.30) con un parterre di produttori che faranno il punto su "L'uva principe del Sud e i suoi terroir: l'Aglianico motore di sviluppo economico e turistico sostenibile".

E se il binomio vino-salute avrà il suo momento nel corso dell'incontro con Michele Scognamiglio, autore del libro "Sorsi di Salute - Il vino senza frasca" che sarà presentato in compagnia di un wine lover d'eccezione, il maestro Giuseppe Vessicchio (martedì 21 maggio, ore 19.30); quello del vino con la filosofia troverà spazio nel percorso multisensoriale proposto dalla Scuola Europea Sommelier Italia (domenica 19, ore 19.00). Un'iniziativa, quest'ultima, che rientra per il terzo anno consecutivo nella collaborazione tra Vitignoltalia e il Festival della Filosofia in Magna Grecia e che vedrà ancora una volta di scena piccoli monologhi itineranti filosofico-teatrali dedicati al vino, arricchiti dagli assaggi di uno dei vini più antichi del mondo, il Falerno. Il racconto sarà curato da Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, l'introduzione dall'antropologa Annalisa Di Nuzzo, mentre la degustazione sarà guidata dal presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, Francesco Continisio.

Per i tutti i winelover ci sarà infine la possibilità di acquistare online, al momento dell'assaggio, alcuni dei vini presenti grazie al media partner Enosocial. L'innovativa App per smartphone e tablet che consentirà agli appassionati di avere a casa, con un semplice clicknbuy, le etichette più apprezzate delle cantine aderenti all'iniziativa.

Vitignoltalia si svolge in collaborazione con Regione Campania, Camera Commercio di Avellino, Camera di Commercio di Benevento, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, con il

patrocinio di Comune di Napoli, Unioncamere Campania, ISMEA, Ordine degli Architetti di Napoli e Main sponsor: UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania. Media Partner: Enosocial. I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.



Jamme!

19-20-21 MAGGIO 2019

Castel dell'Ovo • Napoli
dalle ore 15 alle 22

