AZIENDA VINICOLA SANNINO

RASSEGNA

RICONOSCIMENTI

SANNINO
HERCULANEUM

Grande successo per i vini di Sannino al "Vecchio Bottaio" di Agropoli

Un successo senza precedenti la serata degustazione organizzata dal ristorante "Il Vecchio Bottaio" di Agropoli in collaborazione con l'azienda vinicola Sannino di Ercolano. Una settimana prima dell'evento i posti disponibili erano andati letteralmente a ruba. Molto probabilmente, per raggiungere questo risultato sono stati influenti diversi fattori: la qualità che offre il rinomato locale agropolese, la piacevolezza dei vini Sannino e il grande rapporto qualità prezzo. Infatti, gli ospiti, per 5 portate con in abbinamento 4 vini e una grappa, serviti senza limitazioni, hanno speso solo 25 euro. Ricordiamo che il Vecchio Bottaio è aperto dal 2009 e sin dall'inizio ha fatto capire che vuole recitare un ruolo di primo piano nel complicato mondo della ristorazione agropolese. Obiettivo che ha agevolmente raggiunto con proficuità. Il titolare, Luca Torre, consapevole di questo risultato, spesso organizza serate gastronomiche parzialmente sponsorizzate per premiare i suoi fedelissimi clienti. In quest'occasione sono stati presentati i vini dell'azienda Sannino. La famiglia Sannino, che vive e lavora ad Ercolano, la fertile terra vesuviana, area di grandi vini rinomati da secoli, investe nella propria azienda tutta l'esperienza vitivinicola che da lungo tempo la contraddistingue. Convinti che non sia sufficiente un buon uvaggio per realizzare un buon vino, i Sannino hanno creato una struttura tecnologicamente all'avanguardia che, unita alla passione, permette loro di produrre vini di eccellente qualità, autoctoni e non, dalla lunga tradizione; tra questi alcuni vini "storici" del Vesuvio, come il Lacryma Christi Rosso DOC ed il Lacryma Christi Bianco DOC ed altri tradizionalmente presenti nell'area, come il Piedirosso Pompeiano o la Falanghina Pompeiano, entrambi IGT, il Gragnano della Penisola Sorrentina DOC, fino al Greco di Tufo ed il Fiano di Avellino, entrambi DOCG. Dalla scorsa estate, la Sannino ha immesso sul mercato una Falanghina frizzante, che ha prontamente conquistato il mercato regionale delle bollicine a discapito dei più quotati prosecchi del nord. L'Azienda Vinicola Sannino è fiera dei prodotti che crea, grazie all'impegno e la costanza nel proprio lavoro ed alla qualità degli uvaggi delle proprie vigne che producono il Coda di Volpe, la Falanghina, l'Aglianico ed il Piedirosso. Questo in sintesi lo svolgimento della serata: gli ospiti sono stati ricevuti da Luca Torre che, con l'aiuto dei suoi collaboratori, li ha prontamente messi a proprio agio. Per iniziare è stata servita "La ricottina di bufala infornata con sfoglia e maionese di avocado su cialdina di riso" sapientemente abbinata alla "Falanghina Frizzante Pompeiano Igt". A seguire "Il saccottino con stracciata di bufala e melanzana affumicata su crema di zucca confit e grissini all'olio extravergine di oliva" accompagnato dal "Lacryma Christi Bianco 2011 del Vesuvio Doc", ottenuto da uve Coda di Volpe e Falanghina. Poi è stata la volta dei "Mezzi paccheri con porcini e salsiccia di maialino cilentano rosè" insieme al "Gragnano 2011 della Penisola Sorrentina Doc", vino rosso frizzante ottenuto da uve aglianico e piedirosso, che secondo diverse guide enologiche è il "Gragnano" che riscuote più consensi, per essere il più tradizionale e tipico a differenza di tanti altri che sembrano una bibita dolce gassata. Il piatto forte è stato "Il controfiletto con farcia di maiale alle erbe, carciofi fritti e minestra calabrese", che i sommelier del locale hanno "sposato" con il "Piedirosso 2011 Pompeiano Igt", vino dal bel colore rosso rubino che aveva dei profumi che ricordavano i frutti rossi maturi e prugna con lievi sentori speziati. Per concludere, "Il tortino al cioccolato con cuore fondente, salsa alla vaniglia e sfoglia di pera disidratata" è stato servito assieme alla "Grappa Aglaia Barricata" ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche: uve Coda di Volpe e Piedirosso, destinate alla produzione di Lacryma Christi del Vesuvio doc; distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame poi un affinamento di otto mesi in barrique di rovere francesi e di sei mesi in bottiglia. È stata una serata superlativa. I nostri complimenti vanno a Luca Torre, ai suoi collaboratori, con in testa lo chef Franco Rubino, e naturalmente alla Sannino che in queste occasioni mette sempre in evidenza la signorilità che li contraddistingue.

LUCA TORRE E LO CHEF FRANCO RUBINO

Diodato Buonora
dbuonora@libero.it

LA RICETTA. Spaghetti e gamberi alla vesuviana

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti, 200 g di pomodori pelati, 100 g di olive verdi, 30 g di capperini, 3 spicchi di aglio, 1 pizzico di origano, sale, peperoncino rosso, 50 g di parmigiano grattugiato.
Preparazione: fate rosolare in un tegame l'aglio e il peperoncino con l'olio, unitevi i pomodori dopo averne eliminato acqua e semi e cuocete la salsa per una ventina di minuti finchè si raddensa. Aggiungete i capperini, le olive verdi snocciolate e tagliate a pezzetti, l'origano. Salate e pepate. Condite con questa salsa gli spaghetti lessati al dente e ben sgocciolati. Servite con parmigiano grattugiato. Vino consigliato: Gragnano 2011 della Penisola Sorrentina Doc, Sannino

Gamberi alla vesuviana

Ingredienti per 4 persone: 16 gamberi freschi grossi, 100 g di burro, 1 bicchiere di Lacryma Christi bianco della Sannino, 1 carota, ½ cipolla, prezzemolo, sale, pepe.
Preparazione: tritate la cipolla e la carota e fatele dorare nel burro.
Unite i gamberi ben lavati e sgusciati ed il prezzemolo tritato. Versate il vino e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco lento. Disponete i gamberi in un piatto da portata con il sughetto di cottura, volendo potete abbinarci delle patate arrosto, tagliate a fette.
Vino consigliato: Lacryma Christi 2011 del Vesuvio Doc, Sannino.

Sannino

VIA G. SEMMOLA, 146 - 80056 ERCOLANO [NA]
TEL. 0817394630
www.sanninovini.com

Ben vengano progetti commerciali a largo raggio, se il livello è quello espresso dalla batteria di Sannino. L'azienda di Ercolano copre le principali tipologie partenopee e irpine, con approfondimenti degni di nota sui Lacryma Christi: il Rosso '10, ad esempio, è sottile e vibrante.

● Piedirosso Pompeiano '10	🍷🍷 2*
○ Vesuvio Lacryma Christi Bianco '11	🍷🍷 2*
● Vesuvio Lacryma Christi Rosso '10	🍷🍷 2*
● Penisola Sorrentina Gragnano '11	🍷 2

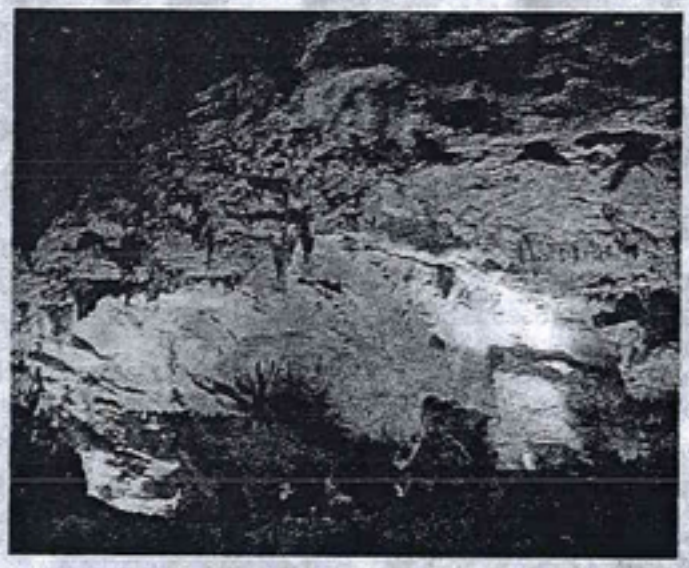
i signori del vino

Idea di Sannino bianco frizzante

Ercolano regala al Vesuvio un vino inatteso. Un'idea di Antonio Sannino: falanghina frizzante. Un dono velato di rimorsi. Le gradevoli bollicine in un bianco così asciutto e nitido dimostrano ancora una volta quanti anni e tesori vesuviani siano andati persi. Si poteva fare molto di più. Il terreno vulcanico, con generosa fertilità e complessi strati superficiali, dà forza, furore e impronta se incrocia vignaioli versatili. Si deve alla passione colta di Vincenzo e Giovanna Ambrosio ("Villa Dora") come all'operoso entusiasmo del già maturo Sannino e pochi altri, la svolta. La rifermentazione naturale in autoclava offre l'interessante "Falanghina Pompeiano 2011", gradi 11,5, vena acidula di freschezza, profumi di ananas, banana e mela non matura, fondo di zagara e agrumi. Adottato dagli chef della costiera amalfitana. Anche aperitivo. 8,50 euro.

"Vinicola Sannino", Ercolano 081 739 4630.

(a.c.)



LE GROTTE
Le grotte di Castelcivita: la cittadina ospiterà sabato e domenica la "Sagra del fungo porcino"

Castelcivita, il gust

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

ACCOCCOLATA sulle pendici degli Alburni, Castelcivita appare come un grappolo di case bianche che asseconda la pendenza della montagna. Il centro storico conserva l'impianto medievale. Fu Carlo I d'Angiò a volere la fortificazione del borgo e ancora oggi la bella Torre (che ospita il Museo della Civiltà contadina) ne è testimonianza. Qui, tra queste stradine dove all'occhio attento non sfuggiranno i portali architravati in pietra calcarea locale e piperno con gli stemmi gentilizi, sabato e domenica, dalle 18, si svolge la tradizionale "Sagra del fungo porcino" che inaugura il ghiotto autunno di questo territorio. Siamo nel cuore del Parco dei piccoli fagioli bianchi di Controne. Natura, gusto e storia si intrecciano e mescolano disegnando infiniti itinerari. I porcini e i tartufi freschi saranno protagonisti della due giorni che vede esposizione, vendita e degusta-

dormire forse sognare

Scaraiazzo, antico ov

Ai piedi di Castelcivit è un antico ovile de rato e aperto all'os mula è quella dell'agrituris da agricola. Le camere arr sono 6. Per gli ospiti anche razza panoramica e una

i signori del vino

L'ultimo Gragnano

La vendemmia 2010 è la settima, l'ultimo Gragnano di "Sannino" è la rivincita di un giovane vesuviano. Antonio, il nome del nonno fondatore, corre a salvare un vino così amato all'estero da cadere nel discredito per abusi e contraffazioni. Con "Grotta del Sole", con "Iovine" di Pimonte e pochi altri ecco un rosso frizzante che rende giustizia alla sua storia. Aglianico e Piedirosso (30 e 70 per cento) trovano il brivido rosso nel metodo charmat con fermentazione in autoclava. Schiuma violacea sobria, tendenza al dolce non banale: conquista le donne in Giappone e Usa dov'è venduto come "First Lady". Allegria non effimera nel gusto morbido, polposo, fruttato di prugna matura, mela cotta e cotogna. 7-8 euro. Da segnalare Lacryma Christi, i Pompeiani e grappa bariccata. Antonio con Aniello e Domenico: veri vesuviani che non offendono il vulcano amico.

"Sannino Herculaneum", Ercolano 081 7394 630.

(a.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SAGRA
A Montella e Paternopoli le pregiate castagne locali e il buon vino novello

Castagne e novelli, la buona

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

CASTAGNE e novello, questo fine settimana. Sabato si stappa il primo vino della vendemmia 2011, si alzano i calici nelle enoteche e nelle cantine. Si fa festa a Montella dove si celebra la ventinovesima "Sagra della castagna Igp": due giorni di degustazioni in piazza, grandi bracieri e caldarroste, visite guidate, spettacoli itineranti e musica popolare. Weekend d'autunno, dunque. Da assaporare on the road sulla rotta Montella–Paternopoli per vivere un po' di bella e buona Irpinia. Tra cantine storiche, acquisti gourmand e caldarroste in piazza. A Montella l'appuntamento è sabato mattina e si prosegue fino a domenica sera: al centro della festa c'è la pregiata castagna locale. Da gustare con il primo nettare di stagione, il novello soffice e rotondo. Ma non solo. È tempo di olio nuovo, nelle campagne è iniziata la raccolta delle olive. A Paternopoli valgono una sosta le Cantine

dormire forse sognare

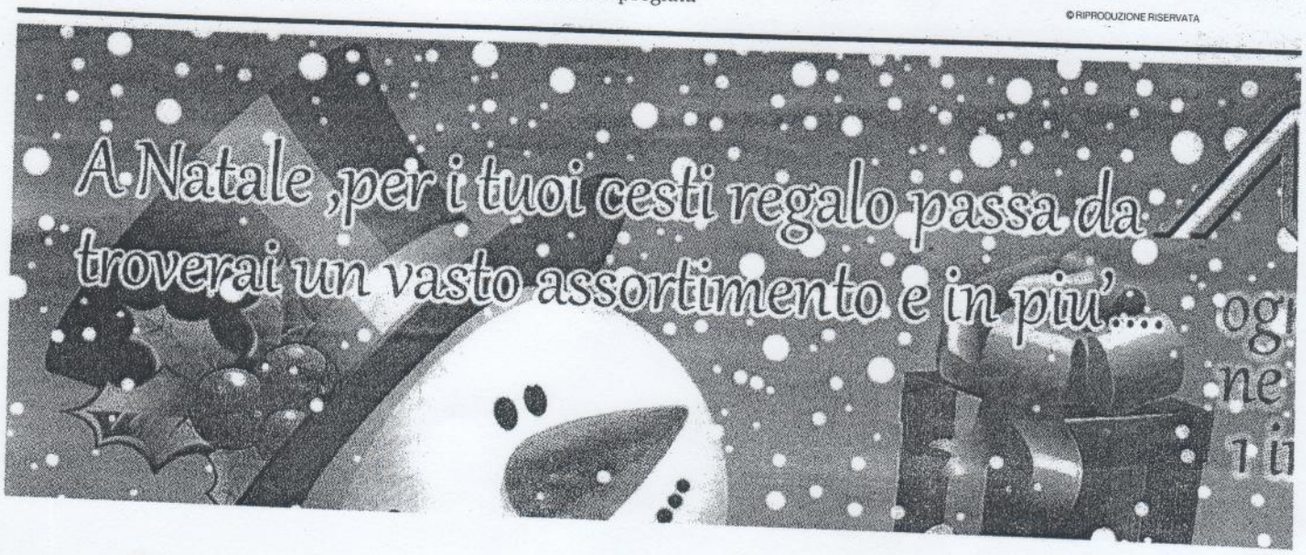
Cantine Famiglietti: un casale del '700

Alle Cantine Famiglietti si può anche pernottare: il casale in pietra risale al 1716 ed è stato ristrutturato con cura. A disposizione degli ospiti ci sono tre camere con bagno, una sala comune e una cucina. Tutt'intorno i 21 ettari dell'azienda coltivati a vigneto e uliveto. Piazzetta Sotto Chiesa, Paternopoli (Av) tel. 0827 71023

(d.b.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Famig
struttu
ne sca
i vigne
nasce
a den
protett
dell'U
toio de
to e pre
nel 19
elettrif
Avellin
"a vista
ma se
dalla d
ra a ma
tra, sin
vigneti
contra
Docg
quattro
de fran



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosato 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Pompeiano IGT Coda di Volpe 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Pompeiano IGT Falanghina 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Pompeiano IGT Piedirosso 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE
DEI VINI CAMPANI
2006
Concorso Enologico
Qualità, tradizione, innovazione

DIPLOMA DI MERITO
e
DISTINZIONE CAMPANIA FELIX

Conferito al Vino

Beneventano IGT Falanghina 2005

presentato dall'Azienda

Vinicola Sannino srl

Ercolano (Na)

per

i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri

Ercolano
Villa Campolieto
19 / 21 giugno 2006

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dr. Gennaro Limone

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale
di Sviluppo Agricolo
in Campania

I Vini Rossi
da Uve Autoctone del Sud

Diploma di Gran Rosso del Sud

al vino POMPEIANO IGT AGLIANICO 2004

dell'Azienda AZIENDA VINICOLA SANNINO - ERCOLANO (NA)

della Regione CAMPANIA

il Commissario

il Direttore

Villa Campolieto – Ercolano
5/7 Dicembre 2005

Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
e alle Attività Produttive

ersac
Ente Regionale
di Sviluppo Agricolo
in Campania

I Vini Rossi
da Uve Autoctone del Sud

Diploma di Gran Rosso del Sud

al vino **POMPEIANO IGT PIEDIROSSO 2004**

dell'Azienda **AZIENDA VINICOLA SANNINO - ERCOLANO (NA)**

della Regione **CAMPANIA**

il Commissario

il Direttore

Villa Campolieto – Ercolano
5/7 Dicembre 2005

Regione Campania

Assessorato Agricoltura

E.R.S.A.C.
Ente Regionale di Sviluppo
Agricolo in Campania

SELEZIONE DEI VINI CAMPANI
Anno 2004

Diploma di Merito
e
Distinzione Campania Felix

Conferito
al

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco 2003

Presentato dall'Azienda

Azienda Vinicola Sannino Srl

Ercolano (Na)

per

"……i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri……"

- Real Sito di Portici -
Università Federico Secondo
Facoltà di Agraria
Giugno 2004

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Blasio

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
D.ssa Maria Passari

Regione Campania

Assessorato Agricoltura

E.R.S.A.C.
Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania

SELEZIONE DEI VINI CAMPANI
Anno 2004

Diploma di Merito
E
Distinzione Campania Felix

Conferito
al

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso 2003

Presentato dall'Azienda

Azienda Vinicola Sannino Srl

Ercolano (Na)

per

".....i requisiti di elevata tipicità, qualità, fragranza in forza dei quali viene attribuita l'aggettivazione di OTTIMO e la piena idoneità ai fini della Selezione per le attività di valorizzazione dell'E.R.S.A.C. sui mercati nazionali ed esteri....."

- Real Sito di Portici -
Università Federico Secondo
Facoltà di Agraria
Giugno 2004

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Raffaele Beato

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
D.ssa Maria Passari

PUBBLICAZIONI

i Vini rosati

del Gambero Rosso 2006

oltre 300 etichette
da scoprire o riscoprire

Vesuvio Lacryma Christi Rosato '04

Sulle terre vesuviane di Ercolano opera la famiglia Sannino impegnata nella valorizzazione dei vitigni della zona come il piedirosso e la falanghina attraverso le tre tipologie della doc Lacryma Christi e dell'igt Pompeiano. La versione rosato è ottenuta da piedirosso (90%) e aglianico vinificate in bianco, ed è risultata uno dei migliori prodotti campani. Al colore rubino chiaro e intenso, fanno seguito profumi di amarena e mela matura e un palato piacevole, intrigante, di piena e bella persistenza gustativa con retrogusto fruttato.

Sannino
via G. Semmola, 146
Ercolano (NA)
tel. 0817394630
info@sanninovini.com
€ 8,40

Gambero Rosso®

Azienda Vinicola Sannino

Via G. Semmola, 146
80056 Ercolano (NA)
Tel. 081 7394630
Fax 081 7322060
info@sanninovini.com
www.sanninovini.com

La cantina, sulla strada che da Ercolano sale verso il Vesuvio, interpreta in modo classico e asciutto la Doc Lacryma Christi del Vesuvio raggiungendo a sorpresa la vetta con il Bianco 2006, classico blend di Falanghina e Coda di Volpe davvero in ottimo equilibrio fra loro, tanto da regalare un ottimo naso ricco di profumo, morbidezza e al tempo stesso buona freschezza in bocca con un finale lungo e pulito. Bene le altre due tipologie, il Rosato e il Rosso. Un risultato incoraggiante per questa azienda di antiche tradizioni familiari. Molto ben organizzato anche l'agriturismo circondato dalle vigne piantate tra la sabbia nera dell'ultima eruzione del 1944. Il Rosso sulla cucina classica partenopea, Bianco e Rosato sui piatti di mare.

Bottiglie prodotte: 60.000
Vitigni autoctoni coltivati: Aglianico, Piedirosso, Coda di Volpe, Falanghina

	Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco 2006	★★★★	€ 16-18
	Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosato 2006	★★★	€ 16-18
	Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso 2006	★★	€ 16-18

Paestum, degustazione coperta di Lacryma Christi bianco

18/07/2006

Vince Sannino

di Diodato Buonora*

Continuano le degustazioni vinicole al "buio" dell'Amira (Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi) sezione Paestum. L'ultima ha avuto come tema "Lacryma Christi del Vesuvio Doc bianco 2005", vino ottenuto dai vitigni Coda di volpe bianca (loc. detta Caprettone) e/o Verdesca (min. 80%), Falanghina e/o Greco (max. 20%). La gradazione alcolica minima è di 12 gradi. Con gradazione inferiore, i vini sono denominati Vesuvio Doc e non potranno portare in etichetta la dicitura "Lacryma Christi". È un prodotto che entra a pieno titolo nella storia dell'enologia nazionale ed internazionale. Infatti, la fama di questo vino (Doc dal 1983), ha fatto fiorire miti e leggende, tra le quali la più affascinante è: " Dio riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi".
La zona di produzione comprende le aree dei comuni di Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano al Vesuvio, e parte dei territori dei comuni di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.
12 le "Lacryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2005", che sono passate sotto l'esame attento di 11 degustatori AMIRA (Aiello, Buonora, Calabrese, Cavallaro, Daniele, Falanga, Grippo, Napoleone, Rotondi, Sangiovanni, Taurone).

1° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2005, Sannino, Ercolano (NA).** Non conosco quest'azienda, ma il suo Lacryma Christi bianco è stato nettamente il migliore ed il più piacevole. Leggendo qua e là, forse ho intuito che l'enologo è Alessandro Mancini, uno che il vino lo sa fare (vedi i bianchi di Colli di Castelfranci). Se è lui, il mistero di questo prodotto è presto svelato, altrimenti, complimenti a chi l'ha "fatto". In degustazione è risultato: "eccellente" all'esame visivo; al "naso" non ha entusiasmato (solo "buono" in tutto: intensità, persistenza e finezza) ma il tutto era pulito e corretto, si percepivano i sentori di mela matura al punto giusto; al gusto "buono" all'intensità e "ottimo" in tutti gli altri parametri della scheda Amira. Lasciava una bella e ricca bocca piena tanto da farlo sembrare uno dei vini più blasonati campani, come il greco o il fiano per esempio. Un'azienda che, secondo me, è da seguire con interesse. Gradazione alcolica 12,5%. Punteggio finale 76/100 buono.

2° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2005, Pagano Raffaele, Boscoreale (NA).** Piccola azienda guidata dal giovane Raffaele Pagano che da pochi anni mette in bottiglia quello che per decenni la sua famiglia ha venduto sfuso. Con impegno si stanno vedendo i primi risultati. Questa "lacryma" è piaciuta per la sua freschezza e complessità: "eccellente" al visivo; "buono/ottimo" al naso che era pulito e fine; "buono/ottimo" al gusto dove lasciava una bella sensazione di piacevolezza soprattutto alla persistenza. Complimenti. Gradazione alcolica 12%. Punteggio finale 74/100 buono.

Ad un clic da te.
Wine & Food Adv Network

Acquista i libri

VinoClic
Wine & Food Adv Network

Annunci Google

Arreda e Conserva i Vini
LightSpace: lo spazio come vuoi Tu. Componibile, Versatile e Minimale.
www.lightspace.it

Appalti Campania
Tutto su Bandi, Capitolati, Esiti: Accedi Gratis alla Banca Dati!
www.infordat.it/appalti

Gragnano 2007 Penisola Sorrentina doc

26/01/2008

Voto

SANNINO

Uva: aglianico, piedirosso, sciascinoso
Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro
Fermentazione e maturazione: acciaio

Non solo la pizza: credo che il ritorno alla cucina filologica classica, favorito dalla crisi oltre che da una repulsa quasi grilliana ai virtuosismi senza qualità nei quali si possono distinguere i grandi chef dai loro imitatori, spinga decisamente rossi come il Gragnano. Dopo il freddo gennaio durante il quale si fanno i conti dei soldi spesi, torna il vuoto dopo l'euforia consumistica natalizia, un vuoto psicosociale senza prospettive comuni in Italia dove ancora c'è chi è convinto, poveretto lui, che ci sia differenza politica e personale fra i leader dei diversi schieramenti impegnati in scontri televisivi caricaturali del passato, dopo il freddo di gennaio dicevo, è già tempo di Carnevale, in molte zone si inizia ad ammazzare il maiale e il Gragnano 2007 è il primo allegro accompagnamento di questi riti oltre che della pizza, come quella buonissima alla 'nduja nata dall'incontro di Enzo Monaco dell'Accademia del Peperoncino e Cosimo Mogavero di Fabbrica dei Sapori. Il vitalismo partenopeo è anche questo, in piena crisi pensare cose nuove e proporle come ha fatto Mimmo Sannino di Ercolano, splendidi vigneti e struttura sulla strada che dagli scavi porta diretta al Vesuvio lungo la quale sarebbero necessarie indicazioni in giapponese. Mimmo ha voluto per la prima volta fare il Gragnano e in una assolato giorno in cui si comincia a respirare, lo abbiamo provato allegri con gli amici estraendo da quegli antociani così carichi tanto calore e allegria. Il bicchiere ha una bella spuma, tenace, ricco di profumi floreali al naso, in bocca ha struttura sgrassante, beva facile ma al tempo stesso sicuramente impegnativa, necessità di fegatelli di maiale, ragù, trippa, ancora lasagna napoletana e pasta al forno alta quanto l'Empire. Ho visto tanti chiederne ancora, sin al fondo della bottiglia. La freschezza del bicchiere consiglia beva rapida, non prolungata del tempo perchè è così che il Gragnano interpreta se stesso sulla tavola napoletana, una funzione consolatoria e partecipativa perché se un Taurasi te lo puoi sparare da solo davanti al caminetto, è difficile pensare al rosso della Terre delle Sirene senza un brindisi, una chiacchiera, uno sfottò, magari anche usando il bicchiere senza calice e, ma sì, di carta. Il rosso di Mimmo mi è piaciuto, considero le aziende di vino del Parco del Vesuvio come professione di autentica fede ambientale, capacità di amare davvero ogni zolla di questi terreni tra i più costosi e precari d'Italia. La capacità di Amilcare Troiano, presidente espressione della destra del Parco del Vesuvio fresco epurato nonostante il suo lavoro riconosciuto da tutti con le stesse logiche clientelari che ora si pronunciano spoil system nei ring televisivi notturni e se la caduta del governo Prodi è servito a salvarlo, non lo so esattamente, evviva. Il Vesuvio vale bene tutti i governi di questa repubblica plutocratica. Il Gragnano di Mimmo ha una sua compiutezza circolare grazie alla assoluta corrispodenza fra vista, olfatto e palato. Versane, versane Ipponatte. Bravo, bravo.

Sede a Ercolano. Via G. Semmola 146. Tel. 081.7394630, fax 081.7322060. Enologo: Alessandro Mancini. Ettari: 5 di proprietà. Bottiglie prodotte: 150.000. Vitigni: aglianico, piedirosso, falanghina, caprettone.

Voto

Paestum, degustazioni Amira. Lacryma Christi rosso 2006

30/07/2007

Vince Sannino di Ercolano

di Diodato Buonora

La "Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Doc 2006" è stato il tema dell'ultima degustazione vinicola "alla cieca", organizzata dall'Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) sezione Paestum.
Questo vino è ottenuto dai vitigni Piedirosso e/o Sciascinoso (min. 80%) e Aglianico (max 20%). La gradazione alcolica minima è di 12 gradi. Con gradazione inferiore, i vini sono denominati Vesuvio Doc e non potranno portare in etichetta la dicitura "Lacryma Christi".
La zona di produzione comprende le aree dei comuni di Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano al Vesuvio e parte dei territori dei comuni di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.

11 i vini che sono passati sotto l'esame attento di 11 degustatori AMIRA (Aiello, Buonora, Calabrese, Daniele, Falanga, Ferraiuolo, Grippo, Lembo B., Napoleone, Rotondi e Taurone).

I campioni, degustati nei saloni dell' Hotel Esplanade di Paestum, hanno decretato il seguente risultato. Naturalmente, è possibile per numerosi motivi che un altro campione della stessa azienda e della stessa annata possa dare un giudizio diverso.

1° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Sannino, Ercolano (NA).** La "Sannino" di Ercolano si conferma, per l'Amira Paestum, leader della Lacryma Christi. Difatti, in una degustazione svoltasi circa un anno fa sulla Lacryma Christi bianco, quest'azienda conquistò il primo posto. Questo risultato, quindi, va a rafforzare la tesi che vuole l'azienda di Aniello e Domenico Sannino in continuo crescendo dopo che nel 2001 hanno deciso di puntare tutte le loro forze sulla viticoltura. Il vino degustato che, secondo le nostre informazioni, è stato prodotto dall'enologo Alessandro Mancini, si è dimostrato un vero "cavallo di razza", un prodotto molto pulito ed elegante soprattutto al gusto che è, se vogliamo, la cosa più importante. In degustazione è risultato "eccellente" alla vista; "buono-ottimo" al naso, dove si percepivano piacevoli profumi di frutta rossa fresca, in particolare la prugna; al gusto ha avuto l' "ottimo" all'intensità, alla finezza, al corpo e allo stato evolutivo, mentre ha ricevuto all'unanimità l' "eccellenza" alla persistenza (molto interessante e lunga) e alla piacevolezza. Il vino ha colpito per la sua morbidezza che lo fanno competere a testa alta con vini più blasonati. www.sanninovini.com - Gradazione alcolica 12,5%. ***Punteggio finale 83/100, ottimo.***

CONTINUA →

2° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, De Falco, San Sebastiano al Vesuvio (NA).** Ancora un'azienda che qualche anno fa ha lasciato damigiane e boccioni ed ha iniziato il discorso del vino di qualità. Anche la De Falco dimostra che per produrre il vino buono ci vogliono gli uomini giusti come ad esempio Mario Ercolino, che anni fa lasciò la "Feudi" per intraprendere un percorso personale che gli sta dando dei buoni frutti. L'esperienza di questo enologo è stata molto utile alla De Falco soprattutto per la produzione dei vini Docg avellinesi. Rispetto al vino precedente questa Lacryma è risultata solo… ottima alla persistenza e alla piacevolezza gustativa. Comunque un prodotto ed un'azienda da seguire con attenzione. www.defalco.it - Gradazione alcolica 13%. ***Punteggio finale 78/100, buono.***

3° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Grotta del Sole, Quarto (NA).** La "Grotta del Sole" è un'azienda che non ha bisogno di presentazione. Produce circa 20 vini differenti tra la provincia di Napoli e quella di Avellino. Questa "Lacryma" è piaciuta per la sua bevibilità. Così in degustazione: "eccellente" all'esame visivo; "buono" al naso (solita frutta rossa); "ottimo-buono" al gusto dove prevalevano l'intensità, la persistenza, la finezza e la piacevolezza. www.grottadelsole.it - Gradazione alcolica 13%. ***Punteggio finale 73/100, buono.***

4° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Michele Romano, Ottaviano (NA).** L'azienda "Michele Romano", come tante in queste zone, ha una tradizione di oltre cento anni, per molto tempo ha commercializzato vino sfuso e in seguito, per esigenze di mercato, ha iniziato ad imbottigliare i suoi prodotti. Il vino preso in degustazione era di tutto rispetto: vista "eccellente"; olfatto "buono"; gusto "buono-ottimo". L'enologo è Antonio Pesce. Gradazione alcolica 13%. ***Punteggio finale 70/100, buono.***

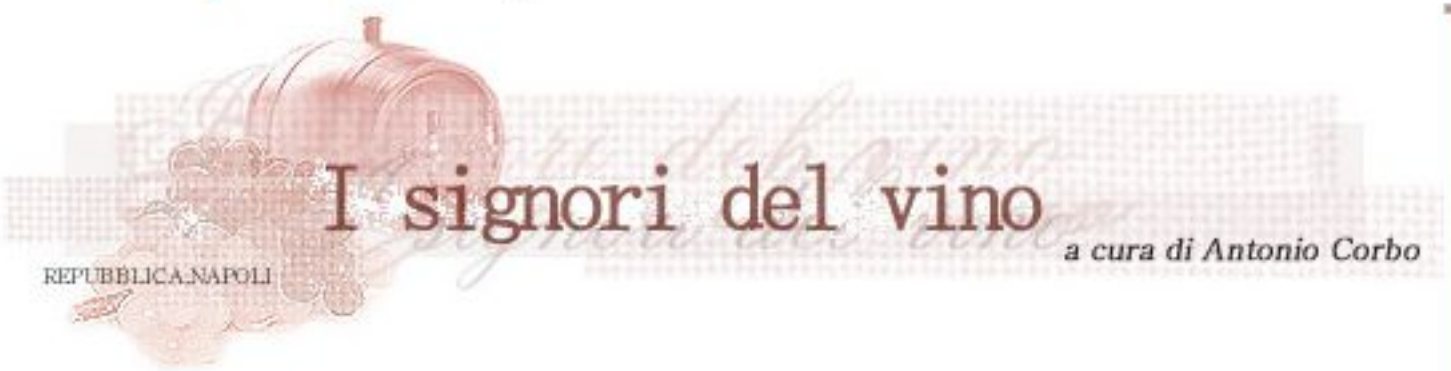
5° vino classificato ex aequo: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Fioravante Romano, Ottaviano (NA).** Ancora un'azienda nota delle zone vesuviane che da circa un secolo produce vino. Solo dal 1995 imbottiglia i suoi prodotti e preferisce non fornire i supermercati. I suoi prodotti li troviamo in enoteche, gastronomie e ristoranti. Vino molto simile al precedente. I due "punticini" in meno sono stati "persi" alla piacevolezza gustativa che è risultata solo buona. www.fioreromanovini.it - Gradazione alcolica 12,5%. ***Punteggio finale 68/100, buono.***

5° vino classificato ex aequo: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Enodelta, Afragola (NA).** L'azienda ha solo 20 anni. Il titolare, Antonio Caputo, ha recuperato un'antica tradizione di famiglia , che risale all'800, quando Afragola era nota come zona per la conservazione dei vini, grazie alle sue numerose grotte tufacee. La Lacryma presa in degustazione è risultata come quasi tutte "eccellente" alla vista; "buono-sufficiente" al naso dove peccava leggermente in finezza; "buono-ottimo" al gusto con una bella persistenza e un'interessante "piacevolezza". Come molti vini degustati anche questa ha dato più al gusto che al naso. Comunque un vino corretto. www.enodelta.it - Gradazione alcolica 12%. ***Punteggio finale 68/100, buono.***

7° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Mastroberardino, Atripalda (AV).** www.mastroberardino.com - Gradazione alcolica 12,5%. ***Punteggio finale 63/100, buono.***

8° vino classificato: **Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2006, Colli del Cafurchio di Arturo di Prisco, Terzigno (NA).** www.collidelcafurchio.it - Gradazione alcolica 13%. ***Punteggio finale 61/100, buono.***

Napoli la Repubblica.it



Lacryma Christi di Sannino già promosso dai francesi

C´è tutto: il fascino del nome, la leggenda, la fertilità delle terre vulcaniche, la richiesta dei mercati. Possibile che il Lacryma Christi sia stato per anni umiliato da faccendieri incompetenti e spregiudicati? Possibile, purtroppo. La cieca domanda di americani e giapponesi ha fatto produrre un vino scadente. Aumentava la richiesta, peggiorava la qualità. Quando si dice, gli affari facili. Ce n´era abbastanza perché qualcuno reagisse: Villa Dora, De Falco, Sorrentino hanno avviato con Sannino l´operazione più difficile. Recuperare il ritardo. Restituire dignità al Lacryma Christi: rosso, bianco o rosato. Ercolano una dopo l´altra gioca due carte. La prima: i fratelli Domenico e Aniello Sannino hanno aggiornato gli impianti, elevato la cantina da tradizionale a ultramoderna, curando anche l´ospitalità. Lo show room consente di bere il vino del Vesuvio guardando il vulcano, spaziando da Sorrento a Procida. Un incanto. Si ascolta intanto la leggenda. Un furto del diavolo, che porta in terra un pezzo di paradiso. Cristo amareggiato fa cadere una lacrima. La seconda carta: Villa Aprile, oggi Park Hotel Miglio d´Oro, vuol fare di questo vino ritrovato un evento culturale. E ne abbina la selezione alla mostra di arte "Ossessione Vesuvio". Bell´idea. C´è anche Sannino, ovvio: con cinque ettari ed altri in fitto, tutti nella zona del Vesuvio, l´azienda di contrada San Vito offre un rosso 2005 molto fruttato, con sfumature di viola, sentori classici di mammole, gusto speziato e liquirizia. Del 2005 è in vendita solo il rosso, si annuncia però un rapinoso 2006. Il rosato è prenotato quasi tutto dai francesi. Proprio loro, i maestri. Come cambia il mondo.
Azienda Vinicola Sannino, Ercolano 081-7394630.

La prima Lacryma di Ercolano

Avete ancora dubbi sulla vocazione bianchista della Campania? Un sorso di questo Lacryma Christi 2004 pensato da Alessandro Mancini ve li spazza tutti via, perché è l'arma segreta per difendere i vigneti italiani nel mercato globale: un bicchiere tipico, irripetibile perché il Vesuvio è unico, ad un prezzo competitivo, meno di 5 euro.

Anche Ercolano, dunque, finalmente ha il suo vino. La famiglia Sannino, non potrebbe essere altrimenti perché anche il cognome è tipico, è insediata da almeno cento anni in città. Prima il nonno, poi il papà di Aniello e Mimmo, sono stati impegnati nella commercializzazione della frutta in Italia. Parliamo dell'età dell'oro dell'area vesuviana, quando le albicocche, le ciliege e tanto altro ben di Dio della terra nera, costituivano la ricchezza agricola vesuviana messa in crisi dalla concorrenza dei paesi del Mediterraneo e soprattutto dall'aggressione della speculazione edilizia selvaggia degli anni '50 e '60. La peggiore eruzione avvenuta dai primi insediamenti umani ad oggi, quella del cattivo gusto e della barbarie.

La grande nobiltà del passato resiste nelle ville, nei palazzi, nei terreni ancora coltivati e sorvegliati dal Vesuvio silente. Così nel 2001 Aniello e Mimmo decidono di riconvertire parte della loro attività puntando decisamente sulla vite. Alla vecchia cantina, con vasche in cemento e vetroresina, si è affiancato un moderno locale dotato della più avanzata tecnologia. L'ultimo piano della casa è stato trasformato in una sala degustazione per un colpo d'occhio si abbraccia la parte migliore del Creato: la Penisola Sorrentina, Capri, Ischia, Napoli e, ovviamente, il Vesuvio. Stessa vista da una foresteria più in alto, in campagna, circondata dalle vigne, con tre stanze per gli ospiti, cantina scavata nel tufo e bottaia.

I presupposti, insomma, per un serio discorso enoturistico di qualità per ciascuna delle centomila bottiglie prodotte, visto che siamo sulla strada principale che collega gli scavi di Ercolano al vulcano. L'ennesimo colpo di reni di un'agricoltura onirica, capace di restituire dignità al territorio. Nel cuore, dimenticavamo, del Parco Nazionale del Vesuvio.

Il Lacryma bianco è il consueto blend di coda di volpe e falanghina, il rosso e il rosato vedono uniti piedirosso e aglianico. Falanghina, Coda di Volpe, Aglianico, Piedirosso lavorati in purezza sono la fantastica batteria della igt Pompeiana. Il Lacryma bianco dove la coda di volpe bilancia l'esuberante mineralità della falanghina lo beviamo sulle zuppe regalate dagli orti in primavera e sui piatti di pesce più strutturati.

Così parlò Plinio il Vecchio.

L'EVENTO

Anteprima Vinitaly 2005

L'Ersac ha organizzato la consueta edizione «Anteprima Vinitaly» per illustrare la presenza regionale a Verona. L'appuntamento quest'anno è a Napoli, al ristorante Le Arcate in via Aniello Falcone 249 alle 16. In degustazione la prima annata della nuova igt Campania, protagonista di questa edizione.

Luciano Pignataro

Il Salento ha il cuore Primitivo

INCREDIBILE, il Mezzogiorno può riservare ancora scoperte molto interessanti agli appassionati del vino. Il filone da seguire è quello delle piccole aziende autenticamente contadine che hanno deciso di fare il grande salto imbottigliando ed etichettando il loro prodotto. Intendiamoci, qui non si parla affatto del vino fatto alla buona spesso simile all'aceto «ma genuino» e «fatto solo con l'uva», termini antropologici post-metanolo ormai assolutamente privi di significato. Ma di bicchieri comunque pensati da un enologo con una differenza fondamentale rispetto alle aziende nate con l'anima commerciale: la sapienza nella cura del vigneto.

Eccoci allora nel Salento, invece del Negroamaro scopriamo un Primitivo vero, capace di ricordarci il Gaurano presentato da Michele Moio all'inizio degli anni '90: potente, alcolico, ricco di frutta, un po' cotto dal sole ma bilanciato dall'acidità. Sull'argilla pura nasce il Krasì di Pino e Luigina Carrozza, Deucalione e Pirra, impegnati nell'azienda di famiglia a Carmiano, piccola frazione di Magliano alle porte di Lecce barocca. Un vino «vero», spontaneo, venduto dal produttore a quattro euro e mezzo, che significano meno di dieci in enoteca: rosso rubino carico impenetrabile, olfatto intenso e persistente segnato da dolci note di caffé, al palato ha un ingresso abbastanza morbido, l'alcol a 14,5 gradi quasi non si sente, bellissima struttura capace di sopportare anche i pecorini stagionati a lungo se non pure i caprini. Un gioiello della sapienza contadina nato da una vigna ad alberello molto vecchia, capace di sedurre Franco Ziliani ma la cui scoperta si deve a Fabio Cimmino folgorato durante uno dei suoi peripli.

Pino e Luigia sono aiutati dai figli Alessandro, Elena ed Elisabetta nella produzione di altri vini: un rosato già andato esaurito, il Bonsignore, negroamaro passato in acciaio, proposto a meno di quattro euro e il Carminio, leggero passaggio in legno, che costituisce il bicchiere di punta dell'azienda. Niente bianchi, e non potrebbe essere diversamente visto che siamo in una delle zone più autenticamente rossiste d'Italia. La giusta combinazione tra il lavoro in vigna e la conoscenza dell'enologo, in pista qui c'è Fulvio Rosato, prezzi contenuti: questa è la formula magica che consente al vino italiano, meglio dire meridionale, di essere competitivo nel mercato. Le tecniche di vinificazione si possono imparare e riprodurre ovunque, ma la tipicità assolutamente no. Mai Chardonnay, Sangiovese e Montelpulciano pugliesi passeranno certo alla storia, questo Primitivo invece è quanto veramente vogliono le persone che davvero capiscono di vino.

KRASI' 2004
SALENTO IGT

Carrozzo
Magliano (Lecce)
Frazione Carmiano
Via Marconi, 45
www.cantinacarrozzo.com
Tel. 0832.601525

Naso

Palato

Qualità/prezzo

Azienda

1	2	3	4	5
sufficiente	discreto	buono	ottimo	eccellente

ADAMITE

PAESTUM

Lacryma bianco primo Sannino

Il Lacryma Christi bianco 2005 è stato il vino degustato «coperto», cioé senza vedere l'etichetta, dall'Amira Paestum presieduta da Diodato Buonora. Ha vinto quello di Sannino, seguito nell'ordine da Pagano, Terredora, Fioravante Romano, de Falco, Sorrentino, Grotta del Sole, Manimurci, Ametrano, Vesevus e Saviano.

DELLA CAMPANIA

ATTENZIONE ALLA PRODUZIONE IL SUO PUNTO DI FORZA

vitigni indigeni ed autoctoni con una produzione limitata. Questo percorso virtuale ci porta poi nuovamente in provincia di Napoli, a Bacoli, dove opera la **Cantina Di Meo** con l'obiettivo di produrre vini dal sapore e dal gusto di una volta. Su un'area di sette ettari tra il Fusaro e Bacoli la famiglia Di Meo coltiva amorevolmente i vitigni da più di cinque generazioni, riportando agli antichi splendori viti di *Falanghina* e di *Piedirosso* dei Campi Flegrei. Spostandoci a Paternopoli, infine, al centro dell'area del *Taurasi* incontriamo le **Cantine Manimurci**, un'azienda vinicola nata nel 2002 per volontà di un gruppo di amici con la passione del vino nel sangue che si attiene in maniera scrupolosa ai metodi tradizionali di coltura della vite e dei processi di vinificazione rispettosi dell'ambiente e della salute del consumatore.

(ERCOLANO)

AZIENDA VINICOLA SANNINO

Vino del 2005: Lacryma Christi del Vesuvio, bianco e rosso
Punti di forza dell'azienda: tecnologie all'avanguardia a garanzia di uno standard di alta qualità
Prezzi: da un minimo di 4 ad un massimo di 8 euro
Come ordinare i prodotti: rete di agenti in Campania; via internet o rivolgendosi direttamente in azienda
sito internet: www.sanninovini.com

(CASTELCAMPAGNANO)

CANTINA CASTELLO DUCALE

Vino del 2005: Pallagrello del Venaglio e Pallagrello Nero, che provengono da un antico vitigno campano
Punti di forza dell'azienda: una produzione limitata che si basa su vitigni indigeni ed autoctoni che garantiscono prodotti eccellenti
Prezzi: da un minimo di 3,5 ad un massimo di 10 euro
Come ordinare i prodotti: rete di agenti operante in Campania, Umbria e Toscana; rivolgendosi direttamente in azienda
sito internet: www.castelloducale.com

(BACOLI)

CANTINA DI MEO

Vino del 2005: Cruna delago bianca (Falanghina doc dei Campi Flegrei) e Cruna delago rosso (Piedirosso doc dei Campi Flegrei)
Punti di forza dell'azienda: un buon rapporto qualità-prezzo e la curiosità che si suscita nell'acquirente nel proporre questi vini
Prezzi: fascia media, senza alcuna politica concorrenziale
Come ordinare i prodotti: rete di agenti; via internet o rivolgendosi direttamente in azienda
sito internet: www.sibillavini.it

(PATERNOPOLI)

CANTINE MANIMURCI

Vino del 2005: Rossocupo, premiato con gran menzione a Vinitaly
Punti di forza dell'azienda: ottima qualità delle uve prodotte e tecnologie di vinificazione all'avanguardia
Prezzi: da un minimo di 4 euro ad un massimo di 11 euro
Come ordinare i prodotti: rete di agenti; via internet o rivolgendosi direttamente in azienda
sito internet: www.cantinemanimurci.it

Alla sala Tuareg degustazione guidata curata dall'Ice in collaborazione con l'Ersac

Lacryma Christi trionfa in Francia

L'etichetta è tra i vini della regione più apprezzati all'estero e detiene il record delle vendite nel paese del Bordeaux. Sei le bottiglie proposte da Antonio Fusco

Dopo il Pallagrello e il Casavecchia, due vitigni tra i più antichi della Campania, ieri si è celebrato il Lacryma Christi. Una degustazione guidata a cura dell'Ice di Roma in collaborazione con l'Ersac. Il Lacryma Christi è uno dei vini campani maggiormente apprezzato all'estero, ed è il più venduto tra quelli della regione in Francia. E non a caso la scelta dell'Istituto per il Commercio estero è caduta su questo famoso vitigno.

La degustazione è stata condotta da **Antonio Fusco**, delegato dell'Ais, associazione italiana sommelier, per la Campania. Fusco ha presentato tutte le degustazioni che si sono svolte in piazzetta Vesuvio, il cui calendario termina stasera alle 18.30.

Fusco ha presentato in inglese ai numerosi e attenti operatori stranieri sei vini: due bianchi, un rosato e tre rossi.

Lacryma Christi bianco doc 2004 delle aziende Sorrentino (Boscotrecase) e De Angelis (Sorrento), Lacryma Christi rosato doc 2004 Ferraro (Pompei), Lacryma Christi rosso doc 2003 delle aziende Sannino (Ercolano), Cantine Caputo (Cartnaro, Caserta), e Terredora (Montefusco, Avellino).

Il Lacryma Christi è apprezzato non solo in Europa (Francia, Spagna, Germania, Inghilterra i principali mercati di riferimento in Europa), ma ha numerosi proseliti anche oltre oceano. Molto apprezzato negli Stati Uniti, il Lacryma Christi è diffuso anche nei due principali paesi asiatici, Cina e Giappone.

Oggi terza ed ultima tappa per questa edizione del Vinitaly delle degustazioni guidate. Al Salotto dei vini dell'enoteca di Siena è in programma la degustazione su "Igt Campania" condotta da Carlo Cambi.

COMPOSIZIONI FLOREALI

Conflomer: il padiglione campano profuma di vino e fiori

Fresie, anemoni e ranunculi avvolte in una foglia di Aspidistria. Ne sono stati preparati ben 10.000 ed è il gradito omaggio consegnato alle donne che visitano il padiglione della Campania e che restano affascinate anche dalle composizioni floreali sistemate nella vasta e bella area. Profumi e piante hanno conquistato i visitatori - che continuano ad affollare l'area e si lasciano deliziare dai vini regionali - grazie al Consorzio Conflomer, il consorzio pubblico-privato quanto concerne la produzione e la superficie – spiegano all'unisono **Alessandro Soria** e **Gianluca Colonna**, presenti al Vinitaly in rappresentanza del Conflomer – un'area vastissima che parte dalla costiera amalfitana e si estende fino ad Ercolano. Una distesa di fiori che rende ancor più suggestivo il paesaggio del litorale campano".

E che la Conflomer, con grande successo, ha riproposto nella fiera di Verona.

"Costiera dei fiori" è il marchio che contrad-

Una guida per l'estero

Tre anni di lavoro, circa 500 pagine corredate di belle e suggestive foto realizzate dall'autrice. "The food and wine guide to Naples et Campania" è l'ultima opera realizzata dalla scrittrice italo-america-

L'Azienda Vinicola Sannino di Ercolano con la sua «Lacryma Christi» è famosa nel mondo!

Il vino, imbottigliato e sistemato in lussuosi cofanetti, viene portato sui mercati dei paesi asiatici e d'Europa.

dal nostro direttore

ERCOLANO - Ritornano d'attualità i "Visvinum", i vini del Vesuvio, prodotti, artigianalmente, dagli abitanti dell'antica città romana, sotto il titolo: "I baccanali all'ombra del Vesuvio", già prima della venuta di Cristo e in apposite anfore, sistemate sulle imbarcazioni romane, partivano dal porto di Ercolano e venivano smerciati in tutte le città del mondo.

Oggi più che mai, il prelibato succo d'uva del Vesuvio, la famosa "Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco", sulle radici delle esperienze familiari, viene prodotto, attraverso sofisticati impianti tecnologici e telematici, dall'Azienda Vinicola Sannino Srl, con impianto ad Ercolano in provincia di Napoli alla via Giuseppe Semmola 146, e poi, imbottigliato e sistemato in lussuosi cofanetti di legno, viene portato sui mercati dei mondo.

Vi è che una molta singolare che [illegible] dalla consulle perfezione di clima e terra di quest'area sono il "Piedirosso" e "l'Aglianico", che sapientemente miscelati danno origine al "Lacryma Christi" Doc, e [illegible]

SANNINO
HERCULANEUM

Lacryma Christi
Vini tipici del Vesuvio

AZIENDA VINICOLA SANNINO Srl
via G. Semmola, 146 80056 ERCOLANO (NA)
tel. +39 081 7394630
www.sanninovini.com

L'uva raccolta e portata nell'Azienda Sannino, subisce una lavorazione attenta e meticolosa e impegna attrezzati strumenti tecnologici e telematici. Il vino, raccolto in ampi e sofisticati contenitori, vengono, controllati con strumenti di alta precisione e mantenuti ad una temperatura costante con sistemi telematici visivi.

L'Azienda ercolanese è dotata di un laboratorio d'analisi dove i vini vengono controllati da un biologo, dal Dottore Alessandro Mancini.

L'Azienda vinicola Sannino Srl, al momento, è considerata l'unica intorno al Vesuvio, ad essere dotata di sofisticati impianti tecnologici e telematici.

Il merito è dei conduttori dell'Azienda, da Aniello, Domenico e Antonio Sannino, eredi di quella famiglia Sannino che da secoli ha prodotto vini preziosi per i palati del mondo.

Tanto per rimanere in argomento, diciamo che nel 2003 e 2004, l'Azienda Vinicola Sannino Srl di Ercolano, ha ricevuto il diploma di merito e distinzione Campania Felix dalla Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura e dall'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo in Campania, per la selezione dei vini [illegible]

Le foto illuminano e illustrano gli impianti dove l'uva arriva, viene lavata, analizzata e il succo accolto in capaci contenitori per poi subire una serie di operazioni prima di essere portati sui maggiori e migliori mercati del mondo. Documentazione [illegible]

GUSTO E SAPORI AI PIEDI DEL VESUVIO

UN CESTO CONTENENTE I PRODOTTI TIPICI CAMPANI: PASTA ARTIGIANALE, VINO, FRUTTA SECCA, MARMELLATA DI LIMONI, CAFFÈ, OLIO E LIQUORI

Un cesto a base di ... Campania. Un'idea suggestiva che fa bene allo corpo e allo spirito. Al corpo perché sulle tavole imbandite di molti italiani arriveranno 7 ghiotti prodotti *Made in Campania* in una singolare confezione studiata per l'evento. Faranno bene allo spirito perché una parte del ricavato andrà in beneficenza ad un istituto per la ricerca sul cancro. È questa la suggestiva strenna proposta a MIXER da **Gea Global Solution** in condivisione con l'**Ersac** (Ente Regionale per lo sviluppo Agricolo Campano) che ha avuto un ruolo determinante nella scelta delle aziende aderenti all'iniziativa. L'idea delle *Delizie Campane* è piaciuta molto soprattutto per il suo obiettivo di diffondere la ricchezza culinaria della regione attraverso i pubblici esercizi, e di promuovere la visibilità nazionale dei marchi di qualità, in particolare quelli tipici.

Nei prossimi mesi potranno essere proposte iniziative simili anche in altre regioni. L'innovativa strenna natalizia sarà arricchita da un ricettario con le proposte e le curiosità culinarie delle aziende che hanno dato il proprio appoggio. Le sette meraviglie del gusto partono, e non potrebbe essere altrimenti, dalla *pasta*, elemento immortale e pietra miliare della cucina campana: la scelta è caduta sul **Pastificio Venturino** che vanta un vasto assortimento di pasta artigianale tra cui la pasta trafilata al bronzo, particolare è proprio la trafila al bronzo "O' Sole Mio" che rappresenta un sole con i raggi. L'offerta del pastificio comprende anche formati aromatizzati al carciofo, al nero di seppia, al basilico e, assoluta novità, al limone. *Ad insaffare* i cibi ci pensano i grandi *vini del Vesuvio* dell'azienda vinicola **Sannino** che vanta tra i suoi assoluti punti di forza lo storico *Lacrima Christi del Vesuvio DOC*. La produzione dell'azienda comprende inoltre il *Piedirosso* e l'*Aglianico Pompeiano IGT* o la *Falanghina* e il *Coda di Volpe Pompeiano IGT*. Un ottimo *caffè* è immancabile in un ipotetico menù, ed ecco allora una particolare confezione di caffè in lata della **Caffen**, la cui gamma di prodotti si suddivide nella linea pubblici esercizi, che comprende una vasta gamma di miscele in grani, e la linea casa che provede delle miscele specifiche per l'uso domestico. Accanto al caffè trova spazio il *limoncello "Oro di Amalfi"*, l'oro all'occhiello della **International Food & Beverage** che propone al pubblico i liquori dolci della tradizione classica amalfitana, dal limoncello alla crema di limone, al liquore al *finocchietto*, alle fragoline di bosco, al mandarino e alla liquirizia. Di specialità in specialità si arriva alla *marmellata di limoni di Sorrento* della cooperativa **Solagri**, preparata con polpa e scorza di limoni ovali di Sorrento – che hanno ottenuto l'indicazione geografica protetta della Comunità europea –, zucchero e frutta al 100%, senza conservanti. Altro prodotto tipico dell'offerta enogastronomica campana è la *frutta secca* nella cui produzione è impegnato da oltre 80 anni il gruppo **Besana** che nell'ambito di questa iniziativa propone un misto di frutta secca. Tra i prodotti più ricercati c'è un miscuglio di più frutti fino al rivestimento ed esaltazione di gusto attraverso salatura, pralinatura, speziatura, insaporimento ed intenerimento. Un altro prodotto tipico è l'*olio di Sorrento*, per il quale l'azienda **Sorrentolio** della famiglia Gargiulo ha ottenuto il riconoscimento della certificazione di Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine d'oliva della Penisola Sorrentina. La produzione attuale propone 4 extravergini e 2 agrumati, che esprimono il matrimonio perfetto tra i due prodotti *magici* della costiera. Tutti i titolari dei pubblici esercizi potranno ordinare i cesti (info al numero 800.13.49.19) e saggiare i prodotti, con svariate possibilità di impiego. Le *"Delizie della Campania"* infatti possono essere rivendute alla propria clientela, oppure semplicemente regalate ai migliori clienti o ai propri dipendenti. Che dire? A Natale si parlerà, anzi, si mangerà campano.

Prodotti Tipici Campani: pasta artigianale, vino, marmellata di limoni, olio, liquori, frutta secca e caffè

Spunto

ESPANSIONE INTERNAZIONALE. 1

Vini e piatti campani seducono New York

Agroalimentare: sono sedici le aziende campane che partecipano alla missione a New York, promossa, in occasione della fiera di settore Summer Fancy Food, dalla Agripromos, azienda speciale della Camera di commercio di Napoli e dall'Ente camerale di Avellino in collaborazione con Fiera Milano. Ieri, presso il Paper Moon restaurant, il made in Campania tiene banco in occasione di una cena di gala a base di vini, prodotti e piatti della regione. Oggi ceta il sipario sulla rassegna.

● Giada Oricchio

Si conclude oggi la trasferta a New York di un gruppo di aziende campane, un undici di Avellino e cinque di Napoli, presenti al Summer Fancy Food Show, prestigioso evento fieristico statunitense dedicato al settore alimentare in corso da domenica dal 10 luglio.

L'esposizione collettiva è organizzata da Agripromos, azienda speciale della Camera di commercio di Napoli, e dalla Camera di commercio di Avellino, in collaborazione con Fiera Milano.

Pietro Micillo

Costantino Capone

La rassegna a stelle e strisce è utilizzata come trampolino di lancio anche da Ferrarelle, che ad ottobre lancerà sul mercato Usa le sue acque minerali.

La partecipazione delle sedici aziende campane non si limita alla sola esposizione dei prodotti tipici della regione.

Per l'occasione, infatti, è stato messo a punto un ricco programma promozionale dei prodotti alimentari campani, curato da Fiera Milano.

L'operazione è culminata ieri con una cena di gala al "Paper Moon Restaurant" offerta da Agripromos, Camera di commercio italo-americana e Fiera Milano.

Il menù della serata prevedeva vini, prodotti e piatti rigorosamente campani.

Gli ingredienti utilizzati sono arrivati direttamente da Napoli e i piatti sono stati preparati da chef italiani. Durante la serata vengono presentati, in qualità di testimonial della cultura culinaria partenopea: Arthur Schwartz, critico e scrittore culinario autore del libro "Naples at table", Berardo Paradiso, presidente della Camera di commercio Italoamericana; Claudia Vitelli, presidente della Vitelli Foods, importatore di prodotti alimentari italiani.

All'evento hanno preso parte tra gli altri Pietro Micillo, presidente di Agripromos, Carlo Pontecorvo, presidente di Ferrarelle e Costantino Capone, presidente della Camera di commercio di Avellino.

"Continua il ruolo della Camera di commercio a favore delle piccole medie imprese avellinesi – dichiara Capone –. Il nostro compito – spiega – è promuovere a livello internazionale anche le piccole aziende che hanno un prodotto di qualità. Pertanto – conclude Capone – mi auguro che questo sforzo dia un ottimo risultato a queste aziende per aiutarle a inserirsi nel mercato americano".

c.c. de.

Le pmi che partecipano alla missione

Le aziende della Camera di commercio di Avellino
Angelo e Carmine Malette snc (produzione prodotti dolciari e torroni),
Basso Fedele e Figli srl (produzione oli alimentari),
Cantina dei Monaci di Coppole Maria (produzione vini a docg),
Crisef srl (conserve alimentari ed affini),
De Marco Agroalimentare SpA (produzione oli alimentari),
De Matteis Agrialimentare SpA (molino e pastificio),
Inglino Raffaele srl (lavorazione e trasformazione frutta),
Luciano srl (lavorazione e trasformazione frutta),
Nuovo Pastificio Vietri SpA (pastificio),
Set Fair 2000 srl (produzione cioccolato e dolciumi)
Pedek Dolciaria srl (produzione cioccolato e dolciumi).

Le aziende Agripromos
Cantine Farro (produzione vini a docg),
Consorzio Solagri (Consorzio Solagri),
Azienda vinicola Sannino (produzione vini a docg),
Cooperativa pastai gragnanesi (produzione pasta di grano duro),
Cantine Pietratercia (produzione vini).

Sono sedici, nel complesso, le aziende campane che partecipano alla missione promossa da Ente camerale di Avellino e Agripromos

Agricultura: i sapori della regione fanno gola a 100 mila visitatori

Sono centomila i visitatori affluiti nei centocinque stand di Agricultura nei sei giorni nei 6 giorni dell'evento: la terza edizione della rassegna dei prodotti tipici della Campania, dunque, si conferma un evento di forte richiamo. C' soddisfazione, all'Assessorato regionale all'Agricoltura, per il successo della manifestazione. Gli espositori, da parte loro, mettono in evidenza la maggiore cura degli spazi espositivi e soprattutto un aumento di interesse dei visitatori rispetto alle precedenti edizioni. Molto apprezzata, in particolare, la formula dell'evento, che prevedeva degustazioni guidate, veri e propri "laboratori del gusto", confronti con esperti su temi legati all'alimentazione e la possibilità di assaporare i gusti unici della cucina campana. "L'obiettivo del prossimo anno - anticipa l'assessore regionale All'Agricoltura e alle Attività produttive, Andrea Cozzolino - è l'internazionalizzazione dell'evento e quindi del prodotto campano. Abbiamo già raggiunto un primo obiettivo e cioè rendere l'evento completo e appetibile, nel 2006 cercheremo di renderlo internazionale".

Azienda Vinicola Sannino

Via G. Semmola, 146
80056 Ercolano (NA)
Tel. 081 7394630
Fax 081 7322060
info@sanninovini.com
www.sanninovini.com

Siamo sempre stati convinti della vocazione bianchista di questa bella azienda creata sulla strada che da Ercolano porta al Vesuvio. Il Fiano di Avellino, la Falanghina, la Coda di Volpe e lo stesso Rosato confermano questa nostra idea. I vini presentati hanno frutta e mineralità, struttura ed eleganza, sono naturalmente destinati per la loro sapidità alla cucina di mare e si agganciano al territorio per la loro tipicità non ruffiana. Citiamo, come nuovo entrato nella linea con la vendemmia 2007, anche il Gragnano, fruttato e polposo, il bicchiere naturale da spendere sul ragù, sulla pizza e su tutti i grandi classici della gastronomia partenopea. Azienda in crescita, da seguire con attenzione anche per l'ottimo rapporto fra qualità e prezzo.

Bottiglie prodotte: 70.000
Vitigni autoctoni coltivati: Aglianico, Piedirosso, Coda di Volpe, Falanghina

	Fiano di Avellino Docg 2007	★★★★	€ 14-16
	Pompeiano Igt Falanghina 2007	★★★★	€ 10-12
	Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosato 2007	★★★★	€ 11-13
	Pompeiano Igt Coda di Volpe 2007	★★★	€ 10-12
	Penisola Sorrentina Doc Gragnano 2007	★★	€ 10-12

This certificate is presented to the wine producer

SANNINO

for the participation in the selections of the

MERANO INTERNATIONAL WINEFESTIVAL & CULINARIA 2008

The wine producer reached the final of the wine tasting with the following wines:

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO
DOC 2007

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO
DOC 2007

Merano,
November 2008

Dr. Helmuth Köcher
President

Fiano Di Avellino
Acquista Bottiglie Fiano d'Avellino Confronta i Prezzi di 200 Cantine!
Accessori Vino -70%
+ Vendita Privata Grandi Marche + Fino a -70%. Iscriviti gratis!
Annunci Google

04/08/2008

Fiano di Avellino 2007 docg Sannino

Voto

Uva: fiano
Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro
Fermentazione e maturazione acciaio

Mi voglio soffermare su questo vino, piccola rivelazione dell'estate: è andato in finale a Vini Buoni d'Italia conquistando la Gran Menzione, accompagnato tra l'altro da un rosato Lacryma Christi che si è fermato a Paestum risultando così tra le migliori sessanta bottiglie della Campania. Il bianco è il suo mestiere: mi riferisco all'enologo Mancini, un professionista della vecchia scuola, un tecnico soprattutto, abituato a trattare la materia prima con semplicità, cresciuto nell'era pre-barrique e dunque espressione di una certa naturalità di approccio alla vinificazione: fermentazione e via per un piccolo elevamento in acciaio. Voilà. Ricordiamo i vini di Aminea e di Colli di Castelfranci, da sempre in evidenza. Quando uscì il risultato ero un poco perplesso: mandare in finale un irpino prodotto da un vesuviano? Perché no, mi osservarono Maurizio Paolillo e Ugo Baldassarre: è buono, e se ha solo vinificato le uve significa che è stato bravo a scegliere la materia prima. Perché non premiarlo. In questa valutazione l'ennesima spinta a non ideologizzare, a non fare di questo piccolo territorio il centro del mondo, visto che dal Vesuvio all'Irpinia sono circa trenta chilometri da zona a zona. Certo, da noi ogni chilometro è un millennio da raccontare, il sovraffollamento ingigantisce le distanze, ma a ben vedere siamo da tempo alle prese con piccoli fenomeni fusion: le grandi aziende irpine fanno da sempre anche il Lacryma Christi nelle tre versioni, da una decina di anni anche la Falanghina Sannio doc o Beneventano igt. Dal canto loro le aziende napoletane hanno iniziato a proporre Fiano, Greco e anche Taurasi oltre che Aglianico e Falanghina Sannio doc e Beneventano igt: il motivo è dquisitamente commerciale perché, mi ha spiegato ieri Mimmo Sannino, l'importatore chiede una linea completa di prodotti della Campania e questi sono i vini che vanno per la maggiore: le tre docg irpine, Aglianico e Falanghina nelle loro articolazioni. Bene, non stiamo tanto a sottilizzare visti i tempi molto difficili. Da consumatori dobbiamo chiedere a questi vini di essere anzitutto buoni e che siano espressione corretta del territorio. Le nuove tendenze ci dicono che anche sul florido mercato romano, pari al 13% dell'export campano, la concorrenza altoatesina picchia duro mentre tra la fascia medio-alata dei consumatori si son riaffacciate regioni di prossimità come l'Abruzzo, le Marche e lo stesso Lazio. In questa fase di crisi, economica e di immagine, dobbiamo aspettarci allora una crescita di questi fenomeni incrociati che sono la risposta immediata alla domanda, resa possibile dalla flessibilità, aziendale e territoriale, del sistema vino in Campania. E il Fiano di Sannino, complice una materia prima di partenza molto buona (ricordate, dopo il 2001: Taurasi del 2004, Greco del 2006 e Fiano del 2007) sicuramente si presenta in buone condizioni. Del resto la tradizione dei vinificatori del Vesuvio ha radici lontane, sono sempre stati grandi acquirenti di uve in tutto il Sud. Al naso buona frutta bianca evoluta, sentori di camomilla secca, agrumato, in bocca ha struttura, freschezza, alcol, in piena corrispondenza fra il naso e la bocca sia per l'intensità che per il palato. In sostanza, non credo dovremo prevedere la nascita di nuovi supercampani nei prossimi due o tre anni, quanto piuttosto il consolidamento dei risultati qualitativi raggiunti da alcuni brand aziendali (una ventina in tutto) e tanti prodotti di fascia medio-bassa territoriali o varietali capaci di competere per la tipicità e il buon rapporto con il ristoro complessivo.

Sede a Ercolano. Via G. Semmola 146. Tel. 081.7394630, fax 081.7322060. Enologo: Alessandro Mancini. Ettari: 5 di proprietà. Bottiglie prodotte: 150.000. Vitigni: aglianico, piedirosso, sciascinoso, falanghina, caprettone, coda di volpe, fiano e greco.

Premio Luigi Veronelli

pubblicità? VINOCLIC ADV NETWORK

I vini da non perdere

» in Abruzzo
» in Basilicata
» in Calabria
» in Campania
» in Molise
» in Puglia
» in Sardegna
» in Sicilia
» nel Lazio

Rubriche

» Appuntamenti, persone

» Polemiche e punti di vista

» album
» Corriere Vinicolo
» Curiosità
» Diario di Capri
» Eventi da raccontare
» Frasi sotto spirito
» Giro di vite
» Gli agriturismi più belli
» I libri da mangiare
» I miei prodotti preferiti
» I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide
» I vini del Mattino
» Il vino del Sud: i protagonisti
» L'olio d'oliva
» La scuola
» Le pizzerie
» Le ricette
» Le stanze del gusto
» Le verticali
» News dalle aziende e dagli enti
» Voglia di Birra

pubblicità? VINOCLIC ADVERTISING NETWORK

pubblicità online?
CON VINOCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE

23/07/2008

Vini Buoni d'Italia 2009, i finalisti in Campania

Queste 23 etichette sono il risultato di una selezione partita dalla degustazione di 700 vini al Savoy Beach il 9 e 10 giugno e proseguita con una finale il 25 giugno, sempre coperta, alla quale hanno preso parte altri 27 vini che avevano, come questi, ottenuto le quattro stelle e conquistato il diritto a battersi per la Corona. 60 bottiglie oltre gli 85/100 in tutto, insomma, fra le quali è stata necessaria questa ulteriore scelta. La guida del Touring è infatti a numero chiuso, circa mille aziende e, da quest'anno, il numero delle corone sarà notevolmente ridotto proprio per valorizzare chi riesce ad ottenerla. In questa ottica ciascuna regione, in proporzione al suo peso vitivinicolo italiano, aveva un numero ben preciso e contingentato di finalisti. Così è andata anche per la Puglia. Il tutto per cercare il massimo della qualità possibile da consigliare ai lettori e agli appassionati.

Benito Ferrara, Greco di Tufo docg 2007
Cantina del Taburno, Bue Apis Aglianico del Taburno doc 2004
Cantina del Taburno, Cesco dell'Eremo Beneventano igt 2006
Clelia Romano, Fiano di Avellino docg 2007
Colle di San Domenico, Fiano di Avellino docg 2007
De Conciliis, Naima Paestum igt 2005
De Lucia, Vigna delle Ginestre Falanghina del Sannio 2007
Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo docg 2007
Feudi di San Gregorio, Piano di Montevergine Taurasi 2002 docg
I Pentri, Kerres Piedirosso Beneventano igt 2006
Marisa Cuomo, Fiorduva Costa d'Amalfi doc 2007
Mastroberardino, Naturalis Historia 2004 docg
Molettieri, Vigna Cinque Querce Taurasi riserva docg 2003
Nifo, Falanghina passito Beneventano igt 2005
Perillo, Taurasi docg 2004
Quintodecimo, Exultet Fiano di Avellino docg 2006
Sannino, Fiano di Avellino docg 2007
Struzziero, Campoceraso Taurasi docg 2001
Urciuolo, Faliesi Fiano di Avellino docg 2007
Urciuolo, Fiano di Avellino docg 2007
Vesevo, Taurasi docg 2004
Villa Raiano, Ripa Alta Fiano di Avellino docg 2006
Vinosia, Vigna Marziacanale Irpinia doc 2005

PREMIO LUIGI VERONELLI

pubblicità
su questo* sito ?
* e su altri 50 specializzati