



## Il vino protagonista a “Ciak Irpinia, buona la prima”

*Nella splendida cornice del Castello Marchionale di Taurasi ha debuttato la prima edizione di “Ciak Irpinia, buona la prima” evento, che sarà a cadenza annuale, organizzato dal Consorzio Vini d'Irpinia, dedicato alle denominazioni più importanti del territorio.*

La Doc Irpinia e le Doc Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi. L'iniziativa, presentata in anteprima al Vinitaly di Verona, ha riunito più di

quaranta operatori con l'obiettivo di favorire lo scambio di idee, informazioni ed impressioni sul territorio irpino tra stampa specializzata, produttori, tecnici

ed esperti, con scopo principale di seguire l'evoluzione del territorio, prendendo spunto dall'ultima vendemmia, per esaltare le produzioni della filiera



vitivinicola della provincia. La Commissione Tecnica territoriale, presieduta dal professor Luigi Moio e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha fornito i dati analitici delle vendemmie in esame, e selezionato, partendo da bottiglie rese non identificabili, per garantire l'assoluta obiettività delle scelte dei campioni per il panel-tasting della mattinata. La degustazione, riservata alla stampa ed associazioni di settore nazionale, internazionale, tra

i quali la F.I.S.A.R., inizia con l'assaggio di diversi campioni, serviti anonimi, dell'annata 2016: - Fiano di Avellino DOCG (18 vini selezionati) dove si riscontra, nella maggior parte dei vini, la nota fruttata di mela, il floreale è dato da sentori di biancospino, mentre il minerale, soprattutto grafite, varia di intensità da campione a campione, comunque tutti ben equilibrati e dotati di una spiccata freschezza che lascia presagire lunga prospettiva, - Greco di Tufo DOCG (15 vini

selezionati) meno pronunciati i profumi che variano, a seconda del campione, dall'agrumato con note di pompelmo, all'erbaceo, al floreale, al balsamico e allo speziato con lo zenzero che predomina, al palato si riscontrano struttura e morbidezza in alcuni mentre in altri si percepisce leggerezza e poco corpo con profilo aromatico meno pronunciato, il prof. Moio spiega che, trattandosi di "vitigno orchestrale", contro il "solista" Fiano, il Greco ha un profilo aromatico meno pronunciato, che risente maggiormente delle scelte in vigna e in cantina.

- Irpinia Falanghina DOC (5 vini selezionati) presentano una raffinata aromaticità e un corpo leggero, con profumi fruttati di pera, arricchiti da un retrogusto quasi floreale, con deliziose note di mandorla amargola; mentre per i rossi si valuta l'annata 2013: - Taurasi DOCG (7 vini selezionati, tre di botte) ancora dei neonati da svezzare, i profumi sono intensi con sentori di amarena, pepe, erbe balsamiche che emergono da una trama decisamente poco morbida ma potente, di lunghissima persistenza, un buon auspicio per il futuro. L'annata 2016 dei bianchi è stata presentata, dai tecnici di settore, come un'annata difficile, molto piovosa dando ai vini caratteristiche di magrezza, ma con notevole acidità, l'annata 2013 dei rossi invece è stata presentata come un'annata regolare, con raccolta delle uve aglianico a fine ottobre e nelle aree più elevate della denominazione agli inizi di novembre. Al termine, il professor Luigi Moio e il presidente del Consorzio,



Stefano Di Marzo, hanno tirato le somme, delineando il quadro attuale di questo areale dando un giudizio complessivo sull'annata e sull'evoluzione del territorio e dei suoi vini che è stato ampiamente positivo riconoscendo alle aziende, che hanno contribuito all'evento ed alla degustazione, un elevato livello qualitativo. Nel pomeriggio, invece, spazio alla

degustazione libera con un walk-around tasting delle aziende consorziate aperta a esperti, winelovers professionals, trade, coinvolti anche chef di alto profilo operanti sul territorio irpino. Il messaggio che è stato dato dal Consorzio di tutela dei vini Irpini, attraverso Ciak Irpinia buona la prima, è che tutti gli operatori del settore sposino un obiettivo

comune, quello di fare rete per un interesse collettivo che solo grazie ad una strategia condivisa e tenace passione, si riuscirà ad ottenere. Questi i produttori irpini protagonisti dell'evento: Leopoldo Annicchiarico, Antica Hirpinia, Luciano Barrasso, Antico Borgo, Sergio Boccella, Borgodangelo, Peppe Buio, Antonio Caggiano, Calafe – Benito Petrillo, Cantina dei Monaci – Maria Coppola, Cantine di Tufo – Gianni La Marca, Case D'Alto, Cantine Casparriello, Vini Contrada, Il Cortiglio, Tenuta d'Altavilla – Villa Matilde, D'Antiche Terre, De Lisio, Daniela De Vito, Femia – Marco Todisco, Feudi di San Gregorio, Fiorentino, Vigne Guadagno, Claudio Guerriero, Rosa Manfredini, Mastroberardino, Mier Vini, La Molara, Adelina Molettieri, Salvatore Molettieri, Nativ, Rocca Normanna, Tenuta Cavalier Pepe, Gerardo Perillo, Claudio Quarta Vignaiolo – Cantina Sanpaolo, Quintodecimo, Sella delle Spine, Terredora, Torricino – Stefano Di Marzo, Marianna Venuti, Vigna Villae, Vinicola Cardinale.



ottenere. Questi i produttori irpini protagonisti dell'evento: Leopoldo Annicchiarico, Antica Hirpinia, Luciano Barrasso, Antico Borgo, Sergio Boccella, Borgodangelo, Peppe Buio, Antonio Caggiano, Calafe – Benito Petrillo, Cantina dei Monaci – Maria Coppola, Cantine di Tufo – Gianni La Marca, Case D'Alto, Cantine Casparriello, Vini Contrada, Il Cortiglio, Tenuta d'Altavilla – Villa Matilde, D'Antiche Terre, De Lisio, Daniela De Vito, Femia – Marco Todisco, Feudi di San Gregorio, Fiorentino, Vigne Guadagno, Claudio Guerriero, Rosa Manfredini, Mastroberardino, Mier Vini, La Molara, Adelina Molettieri, Salvatore Molettieri, Nativ, Rocca Normanna, Tenuta Cavalier Pepe, Gerardo Perillo, Claudio Quarta Vignaiolo – Cantina Sanpaolo, Quintodecimo, Sella delle Spine, Terredora, Torricino – Stefano Di Marzo, Marianna Venuti, Vigna Villae, Vinicola Cardinale.