



Campania STORIES

LE NUOVE
ANNATE DEI VINI
DELLA REGIONE
AL CENTRO
DELL'EDIZIONE
2021

andrea cappelli
foto bruno bruchi

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana





Tra mito e leggenda, la Campania è stata consacrata a Bacco come nessun' altra terra. La storia dell'enologia tra queste colline, questi monti vulcanici e a tratti dolomitici, in queste caldere, in mezzo a questo mare, inizia con l'arrivo degli antichi greci nelle terre che più tardi prenderanno il nome di Magna Grecia, tanto che la maggioranza delle uve oggi considerate autoctone di questa regione sono d'origine greca.

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana



Campania Stories

ventiventuno

La vite infatti dimora qui dai tempi dei primi insediamenti ellenici di Ischia e Cuma dell'VIII secolo a.C. E si racconta che anche gli antichi romani, che la definirono Campania Felix, avessero una particolare predilezione per i suoi vini, noti nell'antichità come i "vini degli imperatori", tanto erano considerati alla corte di Roma. In epoca romana Pompei assunse un'importanza enologica molto elevata non solo per la considerevole quantità di osterie che qui si trovavano – e nelle quali il Falerno, allora considerato il più pregiato dei vini al mondo, non mancava mai –, ma soprattutto per essere il principale centro commerciale vinicolo della Campania. A testimonianza di quanto il nettare di Bacco

fosse centrale nell'economia e nella società del tempo vi sono gli affreschi delle antiche ville degli scavi di Pompei ed Ercolano e i depositi d'anfore, che illustrano come il vino venisse già allora conservato in cantine e finanche etichettato, offrendo prova tangibile della secolare tradizione del "culto del vino" in Campania. Mentre dai porti di Pozzuoli e Sinuesa partivano decine di migliaia d'ettolitri di vino che raggiungevano i paesi di tutto il Mediterraneo e la Gallia. Così la Vitis Hellenica, il Vinum Album Phalanginum e la Vitis Apiana, citati da Virgilio, Plinio, Cicerone e Marziale, sono gli antenati di Greco, Falanghina e Fiano. Poi dal Medioevo in avanti dal porto di Napoli le bottiglie più pregiate prendevano il largo verso le corti di regni lontani, dove il buon vino non doveva mai mancare sulle tavole dell'aristocrazia. La storia enoica bimillenaria della Campania è oggi racchiusa in una ricca biodiversità ampelografica che si riflette in un prezioso patrimonio di vitigni autoctoni, tanto che in molte zone del territorio ancor oggi si trovano viti

Da sinistra: Roberto Di Meo, presidente Assoenologi Campania, Maurizio Petracca, vice presidente Commissione Agricoltura Regione Campania, Andrea Ferraioli, presidente Consorzio Vita Salernum Vites, Libero Rillo, presidente Consorzio Sannio, Luca Mascolo, Sindaco di Agerola, Nicola Caputo, assessore all'Agricoltura Regione Campania, Cesare Avenia, presidente del Consorzio di tutela dei vini della provincia di Caserta – Vitica



Campania Stories

PRESENTAZIONE
DELLE NUOVE
ANNATE DEI
VINI CAMPANI

#iobevocampano

MIRIADE
5 Partners





prephylloxera con ceppi plurisecolari a piede franco di gran valore storico, spesso utilizzate per creare nuovi impianti da selezione massale, in modo da perpetuare i biotipi più antichi. In Campania si contano ancora oltre 100 vitigni autoctoni, numero che non ha pari in nessun'altra area viticola del mondo. E l'originalità dei vini regionali, dai profili aromatici fortemente riconoscibili, si deve proprio alla ponderata scelta da parte degli attori del territorio di proteggere e incentivare, nel corso del tempo, i vitigni locali e le antiche tradizioni di coltivazione e vinificazione. Nello scorso ventennio infatti, mentre tutte le regioni vitivinicole del mondo con-

centravano la propria attenzione sui vitigni "internazionali", la Campania ha scoraggiato, e in alcuni casi vietato, l'impianto di vigne con vitigni alloctoni, puntando invece sulle varietà indigene. Attualmente in Campania vengono prodotti circa 1,37 milioni di ettolitri di vino, pari al 2,53% del totale nazionale. I 26mila ettari della superficie vitata corrispondono a circa il 4% del totale nazionale, di cui i vini dop coprono una quota del 18,5%, gli Igp dell'8,6% e il resto sono classificati come Vino da Tavola. Dieci sono le Igp (nove sub-regionali e una regionale), che corrispondono alle tipologie classificate con "indicazione geografica tipica", secondo la tradizionale piramide dei vini di qualità italiani: Campania, Beneventano, Catalane-

sca del Monte Somma, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Terre del Volturno. Diciannove le dop (denominazione d'origine protetta), divise tra quattro Docg e 15 Doc, vale a dire Aglianico del Taburno (Docg), Aversa, Campi Flegrei, Capri, Casavecchia di Pontelatone, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falanghina del Sannio, Falerio del Massico, Fiano di Avellino (Docg), Galluccio, Greco di Tufo (Docg), Irpinia, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Taurasi (Docg), Vesuvio. Il 46% della produzione è rappresentato da vini bianchi e il 54% da rossi e rosati. Tra i vitigni bianchi dominano Fiano, Greco e Falanghina, mentre tra i rossi i due vitigni più coltivati sono il Piediroso e l'Aglianico, ma

anche grazie alla presenza di suoli di ceneri e sabbie vulcaniche, che hanno sbarrato la strada alla diffusione della fillossera, si sono conservate rare varietà locali come Biancolella, Ginestra, Fenile, Ripoli, Pepella, Forastera, Pallagrello bianco, Asprinio, Catalanesca, Caprettone, Coda di volpe, Tintore, Pallagrello nero, Sciascinoso e Casavecchia. Le cantine imbottigliatrici sono circa 450 e il valore economico complessivo del settore del vino campano è stimato in circa 72 milioni di euro. La posizione geografica della Campania, tra il cuore del mar Mediterraneo e i rilievi dell'Appennino, la presenza di un arcipelago di piccole isole e di un vasto sistema vulcanico, donano al territorio sfaccettature che si rispecchiano in una

Uno scorcio degli scavi di Pompei



produzione di vini di gran ricchezza. La Campania è un complesso mosaico di diverse aree: lungo la costa si trovano le zone della Penisola Sorrentina, della Costiera Amalfitana e dei Campi Flegrei; nel primo entroterra l'areale vulcanico del Vesuvio e del Monte Somma, i Colli Picentini, i Colli Salernitani, il casertano e il Cilento; verso l'interno il territorio cambia volto con le zone del Sannio e dell'Irpinia, situate a ridosso delle prime catene montuose. La viticoltura campana è complessa e variegata anche da un punto di vista pedoclimatico e dei suoli. In prossimità del litorale, il clima è tipicamente mediterraneo, temperato dalla costante presenza delle brezze marine, che risalgono fino a lambire la prima fascia collinare dell'entroterra; nel Sannio

– e soprattutto nelle zone più montuose dell'Irpinia – il clima è prettamente continentale con notevoli escursioni termiche tra le giornate soleggiate e le notti fredde. Anche da un punto di vista della composizione dei terreni, la regione offre una notevole eterogeneità; si passa dalle formazioni di dolomie calcaree della Costiera Amalfitana, spesso coperte da strati di ceneri e lapilli, ai suoli vulcanici del complesso del Vesuvio e del Monte Somma, dei Campi Flegrei e dell'antico vulcano spento di Roccamonfina, al flysch del Cilento, fino ai territori dai suoli più complessi del Sannio e dell'Irpinia, prevalentemente costituiti da una matrice argillo-calcareo con presenza d'elementi d'origine vulcanica. Per toccare con mano tut-

to questo, da anni è divenuta fondamentale, per la stampa specializzata nazionale e internazionale, "Campania Stories", ormai consueto appuntamento per la presentazione in anteprima delle nuove annate delle denominazioni dei vini campani. E nel tempo la crescita del progetto firmato "Miriade & Partners" è stata esponenziale per locations, varietà e numero delle aziende provenienti dai vari territori campani. "Campania Stories" edizione 2021, realizzata in collaborazione con Ais Campania, col sostegno della Regione Campania, con la media partnership di Luciano Pignataro Wine Blog, la collaborazione del Consorzio Vita Salernum Vites e la partnership di Assoenologi Campania e Distretto Turistico Costa d'Amalfi, ha visto protago-

niste ben 88 cantine, degnamente rappresentative dei principali vini campani: per la provincia d'Avellino Amarano, Antico Castello, Barbot Stefania, Boccella Rosa, Borgodangelo, Canonico&Santoli, Cantina del Barone, Cantine Dell'Angelo, Cantine di Marzo, Colli di Lapio, Contrade di Taurasi, De Beaumont, De' Gaeta, Delite, Di Meo, Di Prisco, Donnachiara, Feudi di San Gregorio, Ferrara Benito, I Capitani, Il Cancelliere, I Favati, Le Otto Terre, Molettieri Salvatore, Nativ, Passo delle Tortore, Perillo, Petilia, Petra Marzia, Pietracupa, Rocca del Principe, Sanpaolo, Sertura, Tenuta Cavalier Pepe, Tenuta del Meriggio, Tenuta Ma-

Una suggestiva vista dell'isola di Capri

*Un momento della degustazione
al Campus "principe di Napoli"*

dre, Tenuta Sarno 1860, Tenuta Scuotto, Traerte, Vesevo, Vigne Guadagno, Villa Raiano; per la provincia di Benevento Cantina Sociale di Solopaca, Cantine Tora, Fattoria La Rivolta, Fontanavecchia, La Fortezza, La Guardiense, Monserrato, Mustilli, Ocone, Terre Stregate; per la provincia di Caserta Alois, Galardi, Il Casolare Divino, Masseria Piccirillo, Porto di Mola, Sclavia, Vestini Campagnano, Villa Matilde; per la provincia di Napoli Agnanum, Astroni, Bosco de' Medici, Cantine del Mare, Carputo, Casa Setaro, Contrada Salandra, La Sibilla, Martusciello Salvatore, Portolano Mario, Sorrentino; per la pro-

vincia di Salerno Alessandria, Casebianche, Cicalese Rossella, Cuomo Marisa, Lunarossa, Maffini Luigi, Montevetrano, Polito Viticoltori, Sammarco Ettore, San Salvatore 1988, Tempa di Zoè, Tenuta Macellaro, Tenuta San Francesco, Villa Lupara, Viticoltori De Conciliis, Viticoltori Lenza, Vuolo Mila. Un programma ricchissimo quello dei cinque giorni, dal 30 agosto al 4 settembre scorsi, che ha visto la stampa riunita sul territorio campano alla scoperta non solo delle nuove annate dei vini prodotti nelle principali denominazioni, ma anche direttamente dei vari territori della regione. Quest'anno a ospitare la rassegna una location d'eccellenza come il Campus "Principe di Napoli" di Agerola – da "ager", termi-

ne latino che significa campo – a circa 700 metri slm con intorno le alte cime dei Monti Lattari, porta ideale e terrazza panoramica della Costiera Amalfitana, dichiarata dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità per l'indiscussa bellezza e unicità del suo paesaggio antropico. Lo splendido belvedere a strapiombo sul mare da solo vale il viaggio fino al Campus, un paesaggio mozzafiato che spazia dalla Costa Cilentana alla Costa Amalfitana fino in lontananza a Capri coi suoi famosi faraglioni. La location scelta è riuscita così a comunicare, ai tanti ospiti e giornalisti intervenuti, che la Campania è un caso unico al mondo perché in aree di pochissimi chilometri quadrati possono trovarsi raggruppate tante

eccellenze: mare, montagna, natura, storia, cultura, bellezza, enogastronomia. Suggestivo campo base di "Campania Stories" 2021, l'imponente struttura, ex colonia montana, è stata ristrutturata e adibita in parte ad attrezzata e contemporanea scuola formativa d'alta cucina con direttore scientifico il gran maestro Heinz Beck, executive chef del ristorante tre Stelle Michelin "La Pergola" di Roma, in parte a ospitalità e corsi universitari in Scienze Turistiche ed Economiche per la formazione di figure professionali nel campo dell'enogastronomia etica e del turismo del futuro. Un contesto perfetto per la quiete e il silenzio necessari alla concentrazione dei degustatori che si sono immersi nel mondo del vi-



no campano con le degustazioni tecniche, rigorosamente alla cieca, degli oltre ben 300 campioni presentati.

"Campania Stories" ha preso il via lunedì 30 agosto dal parco archeologico di Pompei, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, con la visita riservata alla stampa per poi proseguire nel tardo pomeriggio presso il Campus dove si è tenuto il benvenuto alla stampa e alle aziende partecipanti, a cui hanno partecipato il sindaco di Agerola Luca Mascolo, Generoso De Luca, amministratore del Campus "Principe di Napoli", Nicoletta Gargiulo, presidente dell'Ais Campania, il giornalista Luciano Pignataro, Roberto Di Meo, presidente dell'Asso-enologi Campania, Maurizio Petracca, vice presi-

dente della commissione agricoltura e regione Campania e Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania. Il 31 agosto, prima giornata di degustazione dedicata a spumanti e bianchi, ha dimostrato che l'asticella della qualità media si posiziona sempre più in alto con alcune bottiglie d'eccellenza che consolidano la loro posizione tra i bianchi più pregiati d'Italia e non solo, tanto che alcune etichette sfidano pure il tempo con un conclamato potenziale d'invecchiamento. Dopo il testing mattutino si è tenuto un interessante percorso degustazione curato personalmente da chef Beck poi i giornalisti si sono spostati sul Vesuvio per un wine trekking con le guide vulcaniche ed eno-agronomi-

che. L'1 settembre si è tenuto, sempre nella mattina, il tasting dei vini rossi, a conclusione del quale la Campania si è dimostrata ancora una volta una regione capace di stupire attraverso il suo caleidoscopio d'espressioni e identità varietali e territoriali. A seguire la visita nei Campi Flegrei, un territorio vero e proprio museo a cielo aperto con visite alle vigne, arricchite dalle testimonianze viticole e dai racconti dei vignaioli. Il 2 settembre i giornalisti sono stati nel Sannio per un'iniziativa a Torrecuso coi banchi d'assaggio delle aziende partecipanti e una simpatica degustazione in vigna poi nel pomeriggio tappa in Irpinia per visite in cantina, infine la giornata si chiude presso il ristorante "Marennà" con un'iniziati-

va con tutte le cantine partecipanti della provincia di Avellino. Il 3 settembre è stata la giornata dedicata alle visite presso le cantine di Salerno e Caserta e il 4 settembre ultima giornata all'isola di Capri con un'escursione esclusiva. In conclusione gli areali campani si confermano in crescita su tutta la linea, ma con una netta trazione bianchista. Campania Stories, durante la quale la stampa ha potuto fare il pieno di bellezze artistiche e paesaggistiche, nonché di bontà enogastronomiche, con la perfetta organizzazione della "Miriade & Partners", anno dopo anno riscuote sempre più successo.

Vigne, sullo sfondo il Vesuvio

