



Camera di Commercio
Caserta



**CASERTA E I VINI BUONI d'ITALIA:
LE DEGUSTAZIONI "TRASPARENTI" DELLE FINALI,
UN'EMOZIONE UNICA!**

**LA GUIDA AI VINI BUONI D' ITALIA 2008 DI MARIO BUSSO E LUIGI CREMONA
EDITA DAL TOURING CLUB: ALCUNI FORTUNATI OSPITI HANNO POTUTO
ASSISTERE IN DIRETTA ALLA VALUTAZIONE DEI VINI IN FINALE PER LE
"CORONE" svoltasi al Crowne Plaza di Caserta**

L'iniziativa curata dalla **Camera di Commercio di Caserta** con il **Touring Club**, casa editrice della guida, ripropone l'enologia nazionale come veicolo promozionale del territorio e delle produzioni di eccellenza dell'agroalimentare, ha visto la grande partecipazione di imprese provenienti dalle diverse regioni del centro sud, insieme alle istituzioni locali.

Due giorni di degustazioni (condotte pubblicamente con vini assaggiati alla cieca), in anteprima assoluta dei Vini Finalisti protagonisti della fase finale di selezione che si è svolta nella due giorni e la comunicazione dei Vini Coronati per la prima volta eseguita in diretta, accompagnati da prodotti di eccellenza selezionati di **Terra di Lavoro**. "Per Caserta è motivo di orgoglio poter ospitare i vini delle oltre 200 aziende del centro sud che sono giunte alla finale per la guida del Tourin Club, come Camera di Commercio e con le altre organizzazioni intervenute all'iniziativa, abbiamo colto l'importanza di un evento che rappresenta una vetrina di prestigio nazionale per il nostro territorio". Nell'ambito della manifestazione si è svolto un convegno che ha preceduto la premiazione dei vini coronati, con la partecipazione dell'assessore provinciale Domenico Dell'Aquila, del direttore editoriale del Touring Club Michele d'Innella, del presidente regionale della Cia Giuseppe Corona, presenti in sala il vice presidente della Coldiretti Tommaso de Simone e il direttore Marcello De Simone, Antonio Marulli, presidente della Confagricoltura, Salvatore Ciardiello, della Cia, Cristiana Coppola presidente di Confindustria Campania Carlo Cicala presidente di Confindustria Caserta, Salvatore Del Monaco della Compagnia delle Opere, Luigi Gorga del Banco Napoli, il prefetto Elena Stasi e Giovanna Petrenga della Soprintendenza.

A conclusione dell'iniziativa un tocco gourmet riservato alla stampa e ai produttori di vino della Campania: cena di gala nella cornice design del Crowne Plaza Cafè con un menu curato dagli chef residenti **Ciro Salatiello** e **Francesco Franceschini** ma "a otto mani" con i graditi ospiti sia dalla Toscana (lo chef **Luca Landi** del Green Park di Tirrenia, Pisa) sia dalla Puglia (lo chef **Domenico Cilenti** del "Porta di Basso" di Peschici, Taranto) che – nonostante il grave incidente avvenuto nel corso della giornata – lo scoppio di un deposito di bombole di gas in seguito ad un incendio doloso costato la vita anche ad alcune persone che ha bloccato la sua splendida cittadina – è riuscito a raggiungerci e a cucinare degli indimenticabili *Cavatelli al Piediroso con cicoriella selvatica, rosmarino e tartare di bufalo calda e fredda.*

Per la Camera di Commercio gradito ospite il commissario **Gustavo Ascione** e molte altre personalità del mondo politico ed imprenditoriale campano.

Il 26 Si replica con una versione langarola della stessa formula innovativa: **l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero** farà gli onori di casa ma anche i prestigiosi Consorzi dei produttori di Barbaresco e dei produttori di Barolo.

I RISULTATI

Nell'atmosfera ovattata e ipermetropolitana dell'hotel Crowne Plaza di Caserta è trascorsa in modo frizzante la prima sessione di degustazioni in diretta per l'assegnazione delle "corone", massimo punteggio ai vini che compariranno nella guida Vini Buoni d'Italia edizione 2008.

Insieme ai curatori, **Mario Busso** e **Luigi Cremona** erano presenti: **Guido Ricciarelli** e **Daniele Bartolozzi** a sostenere le etichette della "loro" Toscana, **Gianni de Bellis** per il Lazio affiancati da **Sara Blandamura**, **Andrea de Palma** per l'Abruzzo e il Molise, **Claudio Maraffetti** responsabile di Veneto (Soave e Gambellara) ma costantemente presente in tutte le degustazioni nazionali, **Antonio Paolini**, giornalista del Messaggero e scrittore di vino, per le Marche, **Luciano Pignataro**, leggenda vivente del sapere enoico della sua regione, la Campania, ma anche responsabile delle etichette di Basilicata e Calabria, e **Luigi Salvo** per la Sicilia, si sono rinchiusi nella sala Volta del funzionale centro congressi dell'hotel e hanno iniziato le degustazioni di buon ora ogni mattina.

Sia il 22 che il 23 luglio, il gruppo è stato rimpolpato dalla presenza di alcuni esperti, giornalisti spettatori o appassionati che hanno fatto "*incursione*" nelle delicate decisioni da prendere rispetto all'ottima qualità di tutti i vini. Ricordiamo infatti che tutte le etichette presenti sono già la scrematura e dunque quelle che hanno ottenuto il massimo punteggio ciascuna per la sua regione.

I vini coronati 2008... in anteprima assoluta:

- Controguerra Doc Passera delle Vigne 2006, Lepore, bianco
- Trebbiano d'Abruzzo Doc 2006, Jasci, bianco
- Colline Frentane Igt Pecorino Eliseo 2006, Masserie Coste di Brenta, bianco
- Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Doc 2006, Valentini, rosato
- Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Doc Piè delle Vigne 2005, Cataldi Madonna, Rosato
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Castellum Vetus 2005, Centorame
- Montepulciano d'Abruzzo Doc 2002 Valentini
- Montepulciano d'Abruzzo Doc Harimann 2002 Pasetti
- Aglianico del Vulture Doc Titolo 2005 Elena Fucci
- Aglianico del Vulture Doc Solagna 2004 Regio Cantine

- Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2003 Cantine dle Notaio
- Calabria IgtBrisi 2004 Fattoria San Francesco
- Calabria Igt Serra Monte 2004 Terre di Balbia
- Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva
Ripe del Falco 1993 Ippolito
- Costa d'Amalfi Furore Bianco 2006 Marisa Cuomo
- Sannio Doc Fiano Gradualis 2006 Torre Gaia
- Paestum Igt Kratos 2006 Maffini
- Taburno Doc Coda di Volpe 2006 Fattoria La Rivolta
- Greco di Tufo Docg 2006 Mier Vini
- Greco di Tufo Docg Pietrarosa 2006 Di Prisco
- Taburno Doc Falanghina 2006 Fattoria La Rivolta
- Terre del Volturno Igt Vigna Piancastelli 2004
Terre del Principe
- Aglianico del Taburno Doc Riserva Iovi Tonant 2003
Masseria Frattasi
- Falerno del Massiccio Doc Rosso Vigna Camarato 2003
Villa Matilde
- Taurasi Docg Riserva Radici 2001 Mastroberardino
- Civitella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa 2006
Sergio Mottura
- Frascati Doc Superiore 2006 Castel de Paolis
- Lazio Igt Moscato di Terracina Secco Oppidum 2006
Sant'Andrea
- Lazio Igt Bianco Malvasia Bianca Castel Pilozzo 2004
Casal Pilozzo
- Lazio Igt Racemo Rosso 2004 L'Olivella
- Offida Doc Pecorino Ciprea 2006 San Savino
- Offida Doc Pecorino Io Sono Gaia 2006 Le Caniette
- Verdicchio di Matelica Doc Vigneti del Cerro 2006 Belisario
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva 2005
Stefano Antonucci
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Tralivium Sartarelli
- Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore 2005 Mancinelli
- Marche Igt Montepulciano Kurni 2005 Oasi degli Angeli
- Rosso Piceno doc MONTetinello 2005 Saladini Pilastrì
- Molise Doc Rosso Macchiarossa 2005 Cipressi
- Castel del Monte Doc Rosso Riserva Le More 2004 Santa Lucia
- Puglia Igt Aglianico Emmaus 2005 Le Fabbriche
- Primitivo di Manduria Doc Es 2005 Gianfranco Fino
- Primitivo di Manduris Doc Dunico 2005 Accademia dei Racemi
- Primitivo di Manduria Doc Dolce Naturale Passione 2003
Vinicola Savese
- Salento Igt Rosso Piromafo 2003 Valle dell'Asso
- Salento Igt Rosso Riserva Patriglione 2001 Cosimo Taurino
- Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2003
Cantina Santadi
- Valli di Porto Pino Igt Rosso Shardana 2003 Cantina Santadi
- Isole dei NURaghi Igt Bianco Dolce Angials 2004 Argiolas
- Cerasuolo di Vittoria Docg 2005 Valle dell'Acate
- Mamertino Doc Mamertino 2005 Paone

- Sicilia Igt Gurra 2005 Agareno
- Sicilia Igt Nero Bufaletti 2003 Gulfi
- Etna Doc Serradellacontessa 2002 Benanti
- Marsala Doc Superiore Riserva Semisecco 15 anni
Baglio Fiorito di Florio
- Marsala Doc Passito Ben Ryè Donnafugata
- Marasa Doc Baglio Florio Vergine Florio
- Nero d'Avola Brucara 2005 Feudo Montoni
- Vernaccia di San Gimignano Docg
Vigna Santa Margherita 2006 Giovanni Panizzi
- Il Passito di Corzano 1998 Corzano&Paterno
- Vin santo di MONTepulciano Doc 1995 Avignonesi
- Vin Santo di MONTepulciano Doc Occhio di Pernice 1995
Avignonesi
- Brunello di Montalcino Docg 2002 Franco Pacenti Canalicchio
- Brunello di Montalcino Docg Riserva 2001
Franco Pacenti Canalicchio
- Brunello di MONTalcino Docg Riserva 2001 Biondi Santi
- Brunello di MONTalcino Docg Riserva 2001 Tenuta di Collosorbo
- Chianti Classico Docg Vigneto San Marcellino 2004
Podere Il Palazzino
- Colli della Toscana Centrale Igt
Flaccianello della Pieve 2004 Fontodi
- Colli della Toscana Centrale Igt
- I Sodi di San Niccolò 2003 Castellare di Castellina
- Rosso di Montalcino Doc 2004 Fattoria Poggio di Sotto
- Rosso di Montalcino Doc 2005 Siro Pacenti
- Rosso di Montalcino Doc 2005 Ciacci Piccolomini d'Aragona
- Rosso di Montepulciano Doc Prunolo 2005 Boscarelli
- Toscana Igt Cepparello 2004 Isole e Olena
- Toscana Igt Il Decennale 2001 Fattoria Poggio di Sotto
- Toscana Igt Le Pergole Torte 2004 Montevertine
- Toscana Igt Sangiovese Percarlo 2004
San Giusto a Rentennano
- Vino Nobile di Montepulciano Docg Nocio dei Boscarelli 2004
Boscarelli
- Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2003 Le Berne
- Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva Rossona2003
Caterina Maria Dei
- Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2004 Palazzone
- Umbria Igt Grechetto Villa Monticelli 2004 Barberani
- Vin Santo Occhio di Pernice 2003 La Palazzola
- Montefalco Sagrantino Docg 2004 Antonelli

L'iniziativa curata dalla **Camera di Commercio di Caserta con il Touring Club Italia**, casa editrice della guida, ripropone l'enologia nazionale come veicolo promozionale del territorio e delle produzioni di eccellenza dell'agroalimentare.

Comunicato stampa del 24 luglio 2007

Info:

Ufficio Stampa

**Witaly
di Lorenza Vitali
Largo dei Librari 89
00186 Roma
Cell 347 30 23 607
Lorenza.vitali.it**