

Programma Vitignoltalia 2024

Domenica, 2 Giugno 2024

ore 15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Un'esperienza sensoriale tra le rive del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Condotta da:

Diego Tomasi – Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier

Aziende e vini in degustazione:

- **ADAMI** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Vigneto Giardino Asciutto Rive di Colbertaldo 2023
- **BIANCAVIGNA** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Rive di Collalto 2022
- **BORGIO ANTICO** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut Rive di Ogliano 2023
- **BORTOLOMIOL** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 70th Anniversary Rive di Col San Martino Extra Brut millesimato 2021
- **DE FAVERI** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut G&G Rive di Colbertaldo millesimato 2023
- **LA MARCA** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry millesimato 2023
- **LA TORDERA** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Otreval Rive di Guia 2023
- **VAL D'OCA** - Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2023
- **LE MANZANE** - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut Springo Blue Rive di Formeniga 2023

ore 16:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Esercizi spirituali per bevitori di vino.

Presenta il libro:

Angelo Peretti

Con:

Luciano Pignataro, Francesco Continisio, Lucio Monte.

In degustazione, i Rossi di Sicilia:

- **CARUSO & MININI** - Perricone
- **ALESSANDRO DI CAMPO REALE** - Syrah
- **DUCA DI SALAPARUTA** - Triskelè
- **HORUS** - Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.
- **CANTINE NICOSIA** - Etna Rosso
- **CVA CANICATTI'** - Diodoros

ore 18:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Umani Ronchi “Cantina dell'anno 2024”, presenta: Plenio Castelli di Jesi Verdicchio D.O.C.G. Classico Riserva 2021 – 2014 – 2008 - 1996 .

Con:

Monica Ippoliti, Francesco Continisio.

Lunedì, 3 Giugno 2024

ore 11:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Gli underWATERwines tra scienza e tecnica enologica.

Il 3 giugno a Vitigno Italia un seminario e una degustazione senza precedenti con gli esperti della Stazione Zoologica di Napoli, da un'idea di Monica Piscitelli e Maurizio Teti.

Far incontrare due saperi: quello del mare e quello dei vini. È questa la scommessa sottesa a **"Il vino e il mare. Gli underWATERwines"**, una degustazione senza precedenti, **in programma nel corso di Vitigno Italia**, che ha come protagonisti alcuni tra i vini più di tendenza del momento: affinati in acque profonde.

Apprezzare **il valore e la unicità degli underWATERwines** significa comprendere gli aspetti scientifici e tecnici di questa innovativa tecnica di affinamento.

Dei primi parlerà il ricercatore **Maurizio Ribera d'Alcalà**, l'esperto della SZN e associato AdA, il cui intervento verterà sulle **caratteristiche fisiche dell'ambiente marino nella profondità della colonna d'acqua**. Dei secondi, con tutti i dettagli su **affinamento e cantinamento subacqueo**, gli affinatori e i produttori nel corso della degustazione tecnica delle etichette selezionate.

Saluti:

Pilar Tozzi – Presidente dell'Associazione Amici dell'Acquario

Maurizio Teti – Direttore VitignItalia

Inteventi:

"IL MARE INTORNO AL VINO"

Maurizio Ribera d'Alcalà – Ricercatore e membro degli Amici dell'Acquario di Napoli.

"IL VINO E IL MARE... GLI UNDERWATERWINES"

Antonello Maietta – Presidente del CdA Jamin

Vincenzo Letizia – Consorzio Più o Meno Dieci

Lucia Monti – Cantine Tommasone

Grazia Crobu – Tenuta Asinara

Coordina:

Luca Grippo – Giornalista

Aziende e vini in degustazione:

- **JAMIN PORTOFINO** - Champagne Cloè Marie Kottakis -52 Limited Edition UWW
- **TENUTA DEL PAGURO** - Romagna Albana Docg Squilla Mantis 2019 UWW
- **TENUTA CAMPO AL SIGNORE** - Bolgheri Rosso Doc 2018 UWW
- **TENUTA ASINARA** – Cayenna Submariner
- **CONSORZIO AGERASPRINIO PIU' O MENO DIECI** – +o- 10 Asprinio DOC Aversa 2023

ore 15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

DOC Friuli – Più che un vino: storia, arte, natura.

Condotta da:

Luciano Pignataro

Con:

Barbara Rosso

Aziende e vini in degustazione:

- **FANTINEL** – Ribolla Gialla Spumante Brut
- **GIGANTE ADRIANO** – Ribolla Gialla Spumante Brut
- **PITARS** – Friulano 2023
- **MISTER BIO WINE** – Friulano 2023
- **I MAGREDI** – Sauvignon 2023
- **PIERA 1899** - Sauvignon 2023

ore 17:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Antonella Amodio presenta: Calici & Spicchi. L'armonia perfetta tra pizza e vino.

E' il primo libro che conduce i lettori in un affascinante viaggio nel mondo degli abbinamenti tra il vino e la pizza.

Con:

Luciano Pignataro

A seguire masterclass 4 vini campani da abbinare alle pizze classiche napoletane.
Assessorato all'Agricoltura Regione Campania.

Conduce:

Tommaso Luongo

ore 18:30 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

100 Best Italian Rosè 2024.

Premiazione e degustazione dei 100 vini in classifica c/o Vitignoltalia.

La guida ai migliori rosati d'Italia edita da LucianoPignataroWineBlog:100 Best Italian Rosè è giunta alla sua quarta edizione e sarà disponibile online, gratuitamente dal 3 giugno 2024 sera.

Quest'anno la classifica sarà svelata in occasione di Vitignoltalia, lunedì 3 giugno ore 18:30, presso la Sala Calipso della Stazione Marittima di Napoli.

La premiazione sarà tenuta dai curatori della guida:

Antonella Amodio

Chiara Giorleo

Adele Granieri

Raffaele Mosca

Con il prezioso supporto degli sponsor:

Caseificio Leuci

DsGlass

Enoteca Il Torchio

A seguire saranno proposti in degustazione i vini in classifica.

Martedì, 4 Giugno 2024

ore 11:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

I bianchi vulcanici che sfidano il tempo.

Assessorato all'Agricoltura Regione Campania.

Con:

Luciano Pignataro, Tommaso Luongo

Aziende e vini in degustazione:

- **CANTINA DI MEO** – Alessandra Riserva 2013
- **CANTINE ASTRONI** – Vini Astroni 2015
- **FATTORIA LA RIVOLTA** – Greco Taburno DOC Sannio 2016
- **LA SIBILLA VINI** – Cruna del Lago 2015
- **TENUTA SCUOTTO** – 'Oì Nì 2015
- **VILLADORA** – Vigna del Vulcano 2014
- **VILLA MATILDE** – Vigna Caracci Falerno del Massico 2008

ore 15:00 - Sala Calipso (Stazione Marittima)

Bianchi e spumanti di Sicilia.

Conduce:

Adele Granieri

Aziende e vini in degustazione:

- **GORGHI TONDI** – DOC Sicilia Grillo
- **AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO** – DOC Sicilia Catarratto
- **DONNAFUGATA** – DOC Sicilia Zibibbo
- **CANTINE COLOMBA BIANCA** – DOC Sicilia Grillo Spumante Lavi
- **CANTINE NICOSIA** – Spumante DOC Etna Nerello Mascalese

ore 16:30 - Sala A "Agorà" (Stazione Marittima)

Presentazione libro "Verso del Vino, Verso Divino".

Di Marianna Ferri e Ottavio Costa.

Dialogo e degustazione con gli autori.

ore 18:00 - **Sala Calipso (Stazione Marittima)**

50 Insoliti Noti.

Innovazione e sviluppo nel settore vitivinicolo campano.

Tavola rotonda organizzata dal Corriere del Mezzogiorno in cui verrà presentata la Guida "50 Insoliti Noti" curata da Gimmo Cuomo che racconterà 50 vini di grande tradizione del territorio e che verrà veicolata con il quotidiano in data 7 giugno.

Saluti introduttivi:

Maurizio Teti – Direttore di VitignolItalia.

Primo Panel:

QUANTO VALE OGGI IL SETTORE VITIVINICOLO NEL MEZZOGIORNO?

Una fotografia dello stato di salute e delle prospettive del settore con dati e statistiche a cura di Nomisma

Con la partecipazione di:

Ferdinando Natali – Regional Manager Sud di Unicredit

Alessandro Tosi – Referente Agribusiness – Corporate Italy di Unicredit

Moderata:

Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno

Secondo Panel:

PRESENTAZIONE GUIDA "I 50 INSOLITI NOTI"

Con la partecipazione di:

Francesco Continisio – Presidente Scuola Europea Sommelier

Gimmo Cuomo – Giornalista, Critico Enogastronomico del Corriere del Mezzogiorno

Tommaso Luongo – Presidente AIS Campania

Vincenzo Mercurio – Enologo

Moderata:

Simona Brandolini – Giornalista del Corriere del Mezzogiorno