



26 Maggio 2012 - 09:11

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 299 volte

Vitigno Italia, Biodivino, Cantine Aperte e lo Slow Food Day: fine maggio ad alta intensità anche per i vini e il territorio del Taburno

Comunque la pensiate sui premi nel mondo del vino o qualunque sia la vostra idea sul rosato, (#sapevatelo) a VitignoItalia, l'ottava edizione della rassegna vinicola appena conclusasi a Napoli, i vini del Taburno Sogno di Rivolta 2010 e Mongolfiere a San Bruno 2010 di Fattoria La Rivolta e Aglianico del Taburno Rosato 2011 di Fontanavecchia hanno ottenuto la Medaglia d'argento mentre Vincenzo Mercurio (Rivolta) e Carmine Ferrara (Ocone) ricevono il Premio Miglior Enologo rispettivamente nella categoria vini bianchi e vini rossi.

Un enologo da Oscar, Vincenzo Mercurio inserito tra le nomination all'Oscar del vino da parte dell' AIS come miglior enologo nazionale (la premiazione avverrà il prossimo 28 maggio all'hotel Cavalieri Hilton di Roma).

Il concorso enologico di Napoli, abbandonata l'idea del premio assegnato per vitigno, prevede una diversa classificazione in funzione esclusivamente della tipologia. I premi vengono quindi assegnati in base al punteggio raggiunto da ogni singolo vino, esaminati da un panel test composto da esperti degustatori del Centro Tecnico della Scuola Europea Sommelier, con giornalisti di settore. In questa tornata sono state esaminate circa 300 etichette e premiati i vini che hanno raggiunto il punteggio minimo di 84 punti in degustazione assolutamente anonima, con i campioni coperti e contraddistinti da una sigla.

Una giuria tecnica, composta da sommelier, enologi e tecnici della CCIA ha invece selezionato i vini campani che accederanno al concorso nazionale Biodivino, concorso dei migliori vini biologici, iniziativa dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione, in collaborazione con l'Associazione "Città del Bio" ed il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Napoli. Per il Taburno Primo Premio Categoria Bianchi a: **Fattoria La Rivolta** con il Fiano 2011, Ocone con l'Aglianico del Taburno Vigna Pezza la Corte 2006. Menzioni di merito alla Falanghina di Taburni Domus, doppia per Nifo Sarrapochiello con Falanghina del Sannio e Vendemmia Tardiva 2010 e ancora Ocone con Falanghina Vigna del Monaco e l'Aglianico del Taburno Riserva "Terra di Rivolta".

Riconoscimenti che arrivano puntuali e costanti alle aziende del Taburno che lavorano con serietà e passione e che accolgono con piacere visitatori e turisti anche in occasione di questa 20a edizione di Cantine Aperte in programma domenica 27 maggio e organizzata dal Movimento Turismo del Vino, Bianchi, Rosati e Rossi del Taburno saranno inoltre in degustazione sabato 26 maggio a Foglianise, durante le iniziative dello Slow Food Day della condotta del Taburno.