Aziende vinicole campane presenti nel padiglione

TERRA DI LAVORO

121. Tenuta Fontana
122. Sclavia
123. Regina Viarum
124. Vitis Aurunca
125. La Masseria di Sessa
126-128. Cantina Drengot
127-129. Caputo 1890
130. Vestini Campagnano e Poderi Foglia
131. Vini Petrosino
132. Porto di Mola
133. Cantine Sciacca
134. Vigne Chigi
135. Cantina di Lisandro
136. Tenute Bianchino
137. Bianchini Rossetti Winery
138-140. Galardi
139. Viticoltori Migliozzi
141. Il Verro
142-144. I Borboni
143-145. Camera di Commercio di Caserta
146. Terre di Tora
147-149-150-151-152. Camera di Commercio di Caserta
148. Villa Sorbo Azienda Agricola

IRPINIA

1. I Capitani
2. Cantine Antonio Caggiano
3. Agricola Bellaria
4. Donnadhiara
5. Tenuta Scuotto
6. Fonzone
7. Candriano
8. D'Antiche Terre
9. Sertura
10. Villa Raiano
11. Consorzio Tutela Vini d'Irpinia
Cantine Addimanda Taurasi
Tenuta De Lisio
Azienda Agricola Adelina Molettieri
Azienda Agricola Boccella Rosa
Cantina della Collina
12. Petilia & Solina
Petilia Azienda Agricola
Selva Solina Azienda Agricola
13. Tenuta Vitagliano
14. Torrevigne
15. Azienda Agricola Benito Ferrara
16. Macchie Santa Maria Cantine
17. Cantine Russo Taurasi
18. Azienda Agricola De Beaumont
19. Cantine Di Marzo
20. Cantina dei Monaci
21. Cantina Paterno
22. Vigne Irpine
23. Pietracupa
24. Colli di Lapio di Romano Clelia
25. Terre di Valter
26. Colline del Sole
27. Vigne Guadagno
28. Mastroberardino
29. Tenuta Madre
30. Consorzio Diversi Vignaioli Irpini
Tenuta Sarno 1860
Cantine Lonardo
Le Ormere Organic Winery
Antico Castello
Stefania Barbot
31. ATI Irpinia Wine Experience
Case D'Alto
Cantine Cennerazzo
32. Borgodangelo
33. La Molara
34. Colli di Castelfranci
35. Ciro Picariello Vignaiolo in Summonte
36. Calafè
37. Petrillo
38. Cantina Bambinuto
39. Passo delle Tortore Società Agricola
40. I Favati
41. Cantine Buonanno
42. Salvatore Molettieri
43. Terre D'Aione
44. Azienda Vitivinicola Nardone Nardone
45. Cantine La Marca
46. Il Cortiglio
47. Vini Fratelli Follo
48. Gerardo Perillo Cantine in Castelfranci
49. Società Agricola Nativ
50. Contea de Altavilla & Cantine Bruno
Contea De' Altavilla
Bruno Maria Grazia
51. Feudi di San Gregorio/DUBL
52. Tenuta Cavalier Pepe
53. Azienda Agricola Torricino
54. Vigna Villae in Taurasi
55. Sella delle Spine Taurasi
56. Filadoro Azienda Agricola
57. Capri Natura
58. Cantina Giovanni Molettieri
59. Contrada Michele
60. Lunanera
61. Traerte Vadiaperti
62. Guido Marsella
63. Macchialupa
64. Rocca del Principe
65. Panacea
66. Le Otto Terre
67. Urciuolo Vini
68. Tenuta Ponte
69. Alabastra Cantine Pintore & Valentino
70. V.I.T.I. Vignaioli in Terra d'Irpinia
Il Cancelliere
Dell'Angelo
Cantina del Barone
71. Di Prisco
72. Historia Antiqua
73. Tenuta del Meriggio
74. Azienda agricola Di Meo
75. Montesole

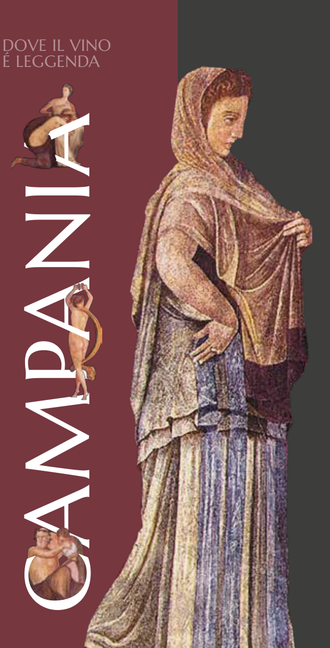
NAPOLI SANNIO IRPINIA TERRA DI LAVORO CILENTO COSTA D'AMALFI

REGIONE CAMPANIA

Dimensione Campania

DOVE IL VINO È LEGGENDA

CAMPANIA



PROGRAMMA EVENTI CAMPANIA

Vinitaly
10-13 aprile 2022
Padiglione B

REGIONE CAMPANIA

Dimensione Campania

Aziende vinicole campane presenti nel padiglione

SANNIO

1. La Masseria di Maria
2. Capolino Perlingieri
3-5. Terre Stregate
4. Monserrato 1973
6-8. Cantine Tora
7. Masseria Vigne Vecchie
9. Aia dei Colombi
10. Vigne di Malies di Foschini Flaviano
11-13. Santiquaranta
Cantine Iannella 1920
12. Azienda Agricola Ca' Stelle
14. Cavalier Mennato Falluto
15. Torre Varano
16. Scompiglio
17-19. Fattoria La Rivolta
18-20. Fontanavecchia
21. Fattoria Ciabrelli
22. Azienda Agricola I Pentri
23-25. Il Poggio Famiglia Fusco Viticoltori
24. Torre Del Pagus
26. Azienda Agricola Terre d'Aglianico di Libero Rillo
27. Antica Masseria Venditti
28-30. Corte Normanna Autentici Vignaioli Nifo Sarrapochiello
29. Azienda Fontana delle Selve
31. Torre a Oriente
32. Azienda Agricola Elena Catalano
33. La Fortezza di Enzo Rillo
34. Fontana Reale
35-37-39. Cantina di Solopaca
36. Ocone I Vini del Sannio dal 1910
38-40. Vigne Sannite Cecas
41-43-45. Sannio Consorzio Tutela Vini
42. Cantine Iorio
44-46. Masseria Frattasi
111. Tenuta Sant'Agostino
112. Rossovermiglio
113-115. La Vinicola del Titerno
114-116-118-120. La Guardiense Janare
117. Torre dei Chiusi
119. Tenuta Fontana

CILENTO COSTA D'AMALFI

47-51. Camera di Commercio di Salerno
52. Azienda Agricola Rossella Cicalese
53. Azienda Agricola Guerritore
54. Tempa di Zoe' S.A.R.L. - Cantina in Cilento
55. Casa Vinicola e Liquorificio Michele Setaro
56. I Vini del Cavaliere - Paestum
57. Tenuta Cobellis
58. Cantine Tempere
59. Albamarina S.R.L.
60. Cantine Giuseppe Apicella S.R.L.
61-63. Famiglia Pagano S.R.L.
62-64. Viticoltori De Concilliis S.R.L. societa' agricola
65-67. San Salvatore 1988
66-68-70. Distillatori Russo 1899
69-71. Cantine Barone
72. Tredaniele
73. Casa Vinicola Ettore Sammarco
74. Az. Agr. San Giovanni di Mario Corrado / Mila Vuolo
75. Azienda Agricola Borgo Giulia di Tortora V. & C.
76. Montevetrano

NAPOLI

77-84. Camera di Commercio di Napoli
79-81. Consorzio Tutela Vini Vesuvio
83. Bosco De' Medici
85. Cantine Carputo
86. De Angelis 1930
87. Iovine 1890
88. La Sibilla
89. Sorrentino Vini
90. Podere 1925
91. Tommasone Vini d'Ischia
92. Mario Portolano
93. Enodelta Cav. Antonio Caputo - I Nobili Del Regno di Napoli
94. Cenatiempo Vini d'Ischia
95. Tenuta Le Lune del Vesuvio
96. Tenuta Augustea
97. Casa Setaro
98. Azienda Vitivinicola Adele Musella
99. Contrada Salandra
100. Cantine Scala
101. Torelle
102. Le Cantine dell'Averno
103. Cantine del Mare
104. Cantine Astroni
105. Salvatore Martusciello
106. Distilnatura Liquori e Distillati Pregiati
107. Fioravante Romano Vini
108. Cantine Mediterranee
109. De Falco Vini
110. Antiche Radici

NAPOLI
SANNIO
IRPINIA
TERRA
DI LAVORO
CILENTO
COSTA
D'AMALFI

DOMENICA 10 APRILE

11:00-12:00 | SALA VESUVIO
Presentazione progetto europeo MEDWAYS_EU
Sustainability from Mediterranean to the East: new Ways to advance food in Europe 2022/2024 e CAMPANIA.WINE Napoli maggio 2022
A cura dei consorzi di tutela.

12:00-13:00 | SALA PROCIDA
Aversa Wine: i vini da vigneti eroici e storici dell'alberata aversana. Degustazione a cura del Consorzio VITICA

12:30-13:30 | SALA VESUVIO
Presentazione progetto **ViteResZero**: gestione dei vigneti a residuo zero e uso innovativo delle risorse idriche.

13:00-14:00 | SALA PROCIDA
Il Falerno del Massico DOP: mito e modernità di un vino.
Helmut Koecher, con Guido Invernizzi e Dante Del Vecchio, presenterà un focus dedicato al Falerno del Massico DOP

14:30-15:30 | SALA PROCIDA
Incontro / Degustazione per buyer provenienti dal Canada

14:30-15:30 | SALA VESUVIO
Incontro/Degustazione per buyer provenienti dal Nord Europa

15:30-16:30 | SALA PROCIDA
Enoturismo in Campania e Procida Capitale della Cultura
Conferenza Stampa di apertura Vinitaly nel Padiglione Campania con:
Vincenzo De Luca *Presidente Regione Campania*,
Ciro Fiola *Presidente Unioncamere,*
Antonio Marchiello *Assessore Attività produttive,*
Nicola Caputo *Assessore Agricoltura,*
Leonardo Costagliola *Assessore Turismo comune di Procida*

16:30-17:30 | SALA VESUVIO
Incontro / Degustazione per buyer provenienti dal Nord Europa

17:00-18:00 | SALA PROCIDA
L'Associazione Nazionale de Le Donne del Vino
Conferenza stampa di presentazione della iniziativa Convention Nazionale in Campania a giugno 2022.

LUNEDÌ 11 APRILE

10:00-11:00 | SALA PROCIDA
Presentazione dati **Viticoltura Campana** a cura di Denis Pantini con la presenza di Nicola Caputo, *Assessore Agricoltura* e i saluti del Presidente dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) Prof. Luigi Moio.

11:00-12:00 | SALA PROCIDA
Presentazione del progetto **VIBRIS**, protocolli di vinificazione per Fenile, Ripoli, Ginestra e Pepella.

12:00-13:00 | SALA PROCIDA
Incontro / Degustazione per buyer provenienti dagli USA

12:30-13:30 | SALA VESUVIO
Masterclass "Campania Sparkling" sugli spumanti campani
a cura di Chiara Giovoni Wine Expert, Ambasciatore della Champagne in Italia e giornalista di Spirito diVino.
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelen "Tre Olivi di Paestum", con tartufo campano.

13:00-14:00 | SALA PROCIDA
Presentazione progetto **Indigena - Sannio Camaiola.**

13:30-14:00 | SALA VESUVIO
Presentazione concorso sulla **Miglior Carta dei vini campani** per Enoteche e Ristoranti

14:00-15:00 | SALA PROCIDA
Degustazioni vini bianchi Campani in abbinamento con Mozzarelle di Bufala Campana DOP

14:30-15:30 | SALA VESUVIO
Presentazione del **Progetto FAVVINI** - Studio della specificità analitica delle uve Falanghina

15:30-16:30 | SALA PROCIDA
Masterclass Rossi di Campania
a cura di Leila Salimbeni giornalista e coordinatore di Spirito diVino
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelen "Tre Olivi di Paestum", con colatura di alici.

16:00-17:00 | SALA VESUVIO
Andamento dei dati delle nostre varie filiere e focus sulla sostenibilità. A cura di Agroqualità

16:30-17:30 | SALA PROCIDA
Paesaggi e percorsi del Vesuvio degustazione a cura del Consorzio di Tutela vini e Distretto Agroalimentare di Qualità Vesuvio

17:00 -18:00 | SALA VESUVIO
Presentazione evento **Eruzioni del Gusto 2022** a cura di Oro Nero

MARTEDÌ 12 APRILE

8:45-10:00 | SALA VESUVIO
Riunione operativa Vinitaly 2023

10:00-11:00 | SALA PROCIDA
Incontro / Degustazione per buyer provenienti da UK

10:30-11:30 | SALA VESUVIO
Presentazione progetto **INFARES**, Falanghina del Sannio in sei diversi areali.

11:00-12:00 | SALA PROCIDA
Degustazione vini Terra di Lavoro a cura del consorzio VITICA

12:00-13:00 | SALA PROCIDA
Masterclass vini Bianchi Campani a cura di Robert Camuto - Wine Spectator, autore del libro South of Somewhere: Wine, Food, and the Soul of Italy e di Tommaso Luongo, *AIS Campania*.
Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelen "Tre Olivi di Paestum", con mozzarella di bufala DOP.

12:00-13:00 | SALA VESUVIO
Incontro / Degustazione per buyer provenienti dall'Asia

13:30-14:30 | SALA PROCIDA
Degustazioni vini bianchi Campani in abbinamento con tartufi campani

13:00-14:00 | SALA VESUVIO
Degustazione vini del Conzorzio Campi Flegrei, Ischia e Capri
1° degustazione: "I bianchi delle Isole": Ischia, Capri e Procida, la bellezza nel bicchiere, sarà presentato il primo vino di Procida Dop
2° degustazione: Campi Flegrei Dop Piedirosso: "il palcoscenico ed il suo interprete"

15:30-16:30 | SALA PROCIDA
Masterclass "Campania rosé" a cura di Adua Villa - narratrice digitale e wine influencer @globetrottergourmet. Verrà abbinato una preparazione a cura di Giovanni Solofra due stelle Michelen "Tre Olivi di Paestum", con mela annurca IGP.

16:00-17:00 | SALA VESUVIO
Presentazione progetto GREASE - Modelli sostenibili di coltivazione del vitigno Greco.

MERCOLEDÌ 13 APRILE

12:00-13:00 | SALA PROCIDA
Brindisi finale con i produttori

12:00-13:00 | SALA VESUVIO
Brindisi finale con i produttori