

Selezione Spumanti della Campania: al via le degustazioni sensoriali



Assessorato Agricoltura



ASSOENOLOGI
SEZIONE CAMPANIA

Il 24 febbraio 2017, a partire dalle ore 9.00, nell'auditorium dell' Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.) "*Carmine Russo*" di Cicciano, prenderanno il via le degustazioni sensoriali a cura di Assoenologi.

Presente il meglio dell'offerta spumantistica campana, tra brut, extra brut, extra dry, demisec, doux, rigorosamente a DOP e VSQ: un risultato che conforta oltre ogni previsione e testimonia il grande interesse verso questo progetto delle aziende produttrici.

Gli spumanti, sia metodo classico sia metodo Martinotti/Charmat, saranno sottoposti – previa formale anonimizzazione - a un rigido criterio selettivo, attraverso il metodo "*Union Internationale des Oenologues*", organismo ufficiale che a livello mondiale riunisce le organizzazioni di categoria nazionali dei tecnici del settore vitivinicolo.

Le Commissioni saranno composte da 4 enologi regionali e da 4 extraregionali (Lombardia e Puglia) tutti esperti di spumanti nonché da 2 giornalisti enogastronomici, Antonio Marra giornalista wine blogger Tralci di vino, Slow wine Roma e Adele Elisabetta Granieri, giornalista de Il Mattino, Luciano Pignataro wine blogger, Slow wine.

La d.ssa Carla Russo, avvocato in Nola, in qualità di garante, attesterà la regolarità delle operazioni.

Supereranno la Selezione solo i vini spumanti che avranno conseguito il punteggio complessivo di almeno 85/100, corrispondente all'aggettivazione "ottimo" in base al predetto metodo di valutazione.

Il progetto, realizzato dall' Assessorato Regionale Agricoltura - Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, attraverso le U.O.D. 18 S.T.P. di Napoli e U.O.D. 17 S.T.P. di Caserta, è finalizzata a evidenziare le migliori produzioni spumantistiche provenienti da uve autoctone coltivate in Campania.

La Selezione, riservata ai soli vini ottenuti con la presa di spuma, si propone altresì di porre all'attenzione di operatori e consumatori, sia wine lover sia neofiti, il miglioramento qualitativo continuo delle produzioni enoiche e la ricchezza varietale e tipologica del patrimonio vitivinicolo regionale.