50 ANNI DI DOC ISCHIA

Il 10 marzo a Berlino presso la prestigiosa sede dell’ambasciata Italiana nella raffinatissima Tiergarden 22 si è tenuta, davanti a 30 giornalisti del settore turistico e gastronomico, una degustazione delle varietà ampelografiche tipiche dell’isola d’Ischia che compongono la Doc Ischia.

Sono sfilate in passerella, Ischia Bianco superiore, Forastera, Biancolella, Per’e’Palummo, Ischia Rosso.

Ad accompagnare il viaggio nell’isola verde Marco Starace consigliere nazionale Ais e Tommaso Mascolo delegato di Ischia e Procida.

La degustazione ha tenuto a battesimo, per la prima volta tutti insieme a Berlino, le aziende Cenatiempo, F.lli Muratori, D’Ambra Vini, La pietra di Tommasone, Pietratorcia e Vini Antonio Mazzella.

Particolare apprezzamento all’iniziativa è stato manifestato dal padrone di casa l’ambasciatore Pietro Benassi che auspica un ritorno per il prossimo anno delle nostre eccellenze; gli ospiti della kermesse sono stati messi a loro aggio da un’accoglienza tutta partenopea che ha illustrato le bellezze dell’isola d’Ischia, fotografando il territorio con una mappatura precisa dei terreni sia vulcanici che tufacei e rilevando le diversità dei vini in base ai suoli, alle esposizioni, ai tipi di impianto e al metodo di trattamento delle uve in campo ed in cantina.

Sette i vini degustati: Ischia Bianco Superiore Cenatiempo Vini, Pietra Brox di F.lli Muratori, Biancolella Mazzella Vini, Biancolella La Pietra di Tommasone, Vigne di Janno Piro Pietratorcia, Ischia Rosso dedicato a Mario D’Ambra e Forastera di D’Ambra Vini.

Sette cavalli di razza che hanno ammaliato gli ospiti italiani e stranieri presenti a questa elegante Kermesse nata per festeggiare i 50 anni di quella che è la prima DOC Campana.

Partner dell’iniziativa l’Enit Francoforte con la presenza del direttore Marco Montini, il comune di Casamicciola Terme con il vicesindaco Giuseppe Silvitelli e Federalberghi Ischia e Penisola Sorrentina con Ermando Mennella e Antonio Iaccarino e Associazione Italiana Sommelier.

LA degustazione dei vini è stato il momento clou della Kermesse che ha preceduto la presentazione , dopo i saluti istituzionali, da parte della regione Campania assessorato al Turismo di un video su Pompei e sulle peculiarità turistiche della Campania.

Andrea Di Meglio per l’ente bilaterale del Turismo campano ha presentato il libro “Campania, il potere della bellezza” , a seguire dopo la chiusura ed i saluti del Consigliere Nazionale Ais Marco Starace c’è stata la degustazione di prodotti tipici campani quale mozzarella di bufala, Prosciutto di Maialino nero casertano, pasta artigianale, risotto al profumo dei limoni della costiera e dolci della tradizione napoletana preparati dalla scuola alberghiera dell’Isola d’Ischia “Telese” mentre sala e cucina sono stati gestiti sapientemente dallo chef

Antonio Stinga del ristorante la Buca di Bacco di Sorrento.

Da parte degli ospiti e delle istituzioni si è percepito chiaramente che Ischia ha presentato uno degli eventi più belli della Fiera ITB 2016 che quest’anno insieme anche al Vinitaly compie 50 anni.