

I CRUS 2009

Antica Hirpinia "Betus Ampelos"

Campania Aglianico IGT-06 - (Taurasi AV)

Antonio Mazzella "Vigna del Lume"

Ischia Biancolella DOC-07 - (Isola d'Ischia NA)

Casa D'Ambra "Vigna Frassitelli"

Ischia Biancolella DOC-07 - (Fornio d'Ischia NA)

Colli di Castelfranci "Paladino"

Irpinia Fiano DOC-07 - (Castelfranci AV)

Di Meo "Taurasi Riserva"

Taurasi DOCG Riserva -01 - (Salsa Irpina AV)

Enodelta "Ferdinando"

Lacryma Christi Vesuvio Rosso DOC-06 - (Afragola NA)

Ettore Sammarco "Vigna Grotta Piana"

Costa d'Amalfi Ravello Bianco DOC-07 - (Ravello SA)

Fratelli Muratori Giardini Arimei "Giardini Arimei"

Vino da Tavola da uve stramature - (Fornio d'Ischia NA)

Giuseppe Apicella "a' Scippata"

Costa d'Amalfi Tramonti Rosso DOC Ris. -04 - (Tramonti SA)

Grotta del Sole "Asprino d'Aversa"

Asprino d'Aversa DOC-07 - (Quarto NA)

Mastroberardino "Morabianca"

Irpinia Falanghina DOC-07 - (Atripalda AV)

Molettieri Salvatore "Vigna Cinque Querce"

Taurasi DOCG-04 - (Montemarano AV)

Quintodecimo "Exultet"

Fiano di Avellino DOCG-06 - (Mirabella Eclano AV)

Reale Andrea "Borgo di Gete"

Colli di Salerno IGT-06 - (Tramonti SA)

Rocca del Principe "Fiano di Avellino"

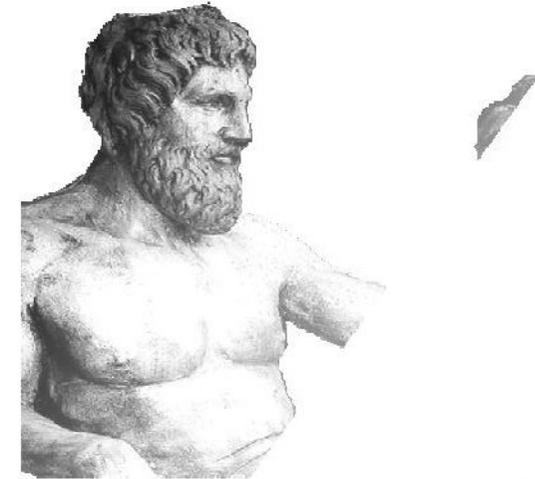
Fiano di Avellino DOCG-07 - (Lapio AV)

Terredora "Loggia della Serra"

Greco di Tufo DOCG-07 - (Montefusco AV)

Tiberio "Capri"

Capri Bianco DOC-07 - (Anacapri NA)



Proclamazione dei Crus dell'Appennino campano (Benevento e Caserta)

Venerdì 19 marzo 2010

Ore 10:00

Da Napoli: Autostrada A16 (Napoli-Bari); dalla barriera Napoli Est immettersi sulla A30 (Caserta-Salerno), direzione Salerno, e proseguire fino allo svincolo per Avellino. Poco dopo l'immissione sul raccordo autostradale Salerno-Avellino, uscire a Fisciano; alla fine dello svincolo proseguire in direzione Università.

Da Avellino: Autostrada A16 (Bari-Napoli); uscire al casello Avellino Est ed immettersi sul raccordo autostradale Avellino-Salerno; uscire a Fisciano; alla fine dello svincolo proseguire in direzione Università.

Da Sud: Autostrada A3 (Reggio Calabria-Salerno); prima di Salerno prendere la diramazione per le Autostrade A1 - A16 (Avellino-Caserta) e, proseguendo in direzione Avellino, uscire a Fisciano; alla fine dello svincolo proseguire in direzione Università.

Segreteria:

Osservatorio Appennino Meridionale
Tel +39089963217 fax +39089962101
e-mail: segreteria.appennino@unisa.it
www.appennino.unisa.it

Aula delle Conferenze
Osservatorio dell'Appennino Meridionale
Università degli Studi di Salerno
Campus di Fisciano (SA)



PROGRAMMA:

Ore 10:00

Saluti

Prof. Raimondo Pasquino

Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Salerno

Dott. Mario Miano

Assessore Agricoltura della Provincia di Salerno

Dott.ssa Maria Passari

Dirigente SeSIRCA - Regione Campania

Prof. Aurelio Tommasetti

Presidente Osservatorio Appennino Meridionale

Prof. Giorgio Donsì

ProdAl - Università degli Studi di Salerno

Dott. Roberto Di Meo

Presidente Assoenologi Campania

Coordinamento

Dott. Raffaele Beato

Direttore dell'Osservatorio Appennino Meridionale

Funzionario dedicato al progetto

Dott. Alberto Ziello

Assessorato Agricoltura Regione Campania

IL PROGETTO



L'Osservatorio dell'Appennino Meridionale (Consorzio tra Regione Campania e Università degli Studi di Salerno), con la proclamazione dei vini Crus per le province di Caserta e Benevento, conclude la prima esperienza nel campo della ricerca dei vini di eccellenza dell'Appennino Campano.

Il progetto "LE RADICI DEL VINO: SELEZIONE CRUS DELL'APPENNINO CAMPANO", assentito dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, ha quale obiettivo principale la valorizzazione dei vini ottenuti da vitigni autoctoni, le cui uve, vinificate in purezza, provengono esclusivamente da vigneti coltivati in zone collinari, in areali vulcanici, in terreni terrazzati. Presentato e discusso alle edizioni del Vinitaly 2007 - 2008 - 2009, il progetto - ideato e condotto da Raffaele Beato - si avvale dei massimi esperti del comparto vitivinicolo, agronomico, economico e del marketing (Michele Manzo, Antonella Monaco, dei professori universitari Moschetti, Pomarici e Vaia rispettivamente delle Università di Palermo, Napoli e Salerno) e del coordinamento di un C.T.S. presieduto da Alberto Caronte, responsabile del progetto "Enoteca Regione Campania - Città della Scienza."

L'eccezionale risultato d'immagine e commerciale conseguito dal progetto per le province di Avellino, Napoli e Salerno, monitorate nell'annata 2008/2009, costituisce un valido riscontro di efficacia e motiva la sua regionalizzazione.

Particolarmente il programma ha inteso selezionare, secondo parametri ricondotti alle normative nazionali e comunitarie, vini di alto tenore qualitativo, ai fini di verificarne requisiti e origini, avvalendosi dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani e dell'autorevole metodo analitico del Centro di Competenza Agroalimentare dell'Università degli Studi di Salerno (ProdAl).

La partecipazione al piano-programma di centinaia di aziende, inoltre, ha consentito l'obiettivo strategico di valorizzare il più possibile il patrimonio enoico campano grazie anche all'ulteriore effetto di trascinarsi dei nuovi "CRUS" individuati nelle province in questione, a completamento ed integrazione della selezione già effettuata nelle restanti province.

Con la proclamazione di oggi i vini che hanno superato le fasi di controllo della selezione potranno avvalersi della designazione di "Vini CRUS dell'Appennino Campano" e del marchio Appennino Divino da apporre sul pieghevole legato alla bottiglia. Il marchio resta di proprietà dell'Osservatorio e viene concesso, senza oneri di spesa, esclusivamente ai vini insigniti dalla denominazione "CRUS DELL'APPENNINO".

Gruppo di lavoro:

Franco Ceravolo, Alessandra Finamore, Annamaria Lacerra, Eduardo Martuscelli, Antonello Saccomanno.

I CRUS 2010

Bianchini Rossetti "Saulo"

Falerno del Massico Rosso DOC -06 - Riserva (Casale di Carinola CE)

Cantine Iannella "Don Nicola" - u signore -

Aglianico del Taburno DOC-05 - Riserva (Torrecuso BN)

Capolino Perlingieri "Talento"

Sannio Aglianico Rosso DOC-07 - (Castelvenere BN)

Caputo "Casavecchia" Vigne Reali

Terre del Volturmo Rosso IGT-07 - (Tevelora CE)

Crapareccia "Pallagrello bianco"

Terre del Volturmo Bianco IGT-08 - (Piana di Monte Verna CE)

De Fortuna "Cava Rupem"

Sannio Aglianico Rosso DOC -07- (Frasso Telesino BN)

F.lli Muratori Tenuta Oppida Aminea "Caucino"

Sannio Greco DOC-08- (Loc. Oppida Aminea BN)

Fattoria La Rivolta "Terre di Rivolta"

Aglianico del Taburno DOC -06- Riserva (Torrecuso BN)

Fattoria Pagano "Angelus"

Falerno del Massico Rosso DOC-07 - (Nocelleto di Carinola CE)

La Dormiente "Aglianico del Taburno"

Rosso DOC-06 - (Torrecuso BN)

Nifo Sarrapochiello "Aglianico"

Aglianico del Taburno DOC-06 - (Ponte BN)

Orsini "Malatesta"

Piediroso Campania IGT-08 - (San Lupo BN)

Papa "Campantuono"

Falerno del Massico DOC Primitivo -06 - (Falciano del Massico CE)

Poderi Foglia "Concarosso"

Roccamonfina Rosso IGT-06 - (Conca della Campania CE)

Porto di Mola "Acquamara"

Galluccio Bianco DOC-08 - (Galluccio CE)

Santiquaranta "Sannio Moscato"

DOC-08 - (Torrecuso BN)

Terre dei Briganti "Sannio Falanghina"

DOC-08 - (Casalduni BN)

Terre del Principe "Centomoggia"

Casavecchia IGT-05- (Castel Campagnano CE)

Terre d' Aglianico "Geohellenico"

Aglianico del Taburno DOC-05 - (Torrecuso BN)

Vestini Campagnano "Vado Ceraso"

Terre del Volturmo IGT-08 - (Conca della Campania CE)

Volpara "Donna Iolanda"

Falerno del Massico Bianco DOC-08 - (Tuoro CE)