



Beviamoci Sud - Grand Hotel Palatino di Roma - 6, 7 e 8 maggio 2023

COMUNICATO STAMPA POST EVENTO

Si è appena conclusa con grande successo la **quinta edizione** di **Beviamoci Sud a Roma**, l'appuntamento annuale romano, dedicato esclusivamente ai grandi vini del Sud Italia e del Lazio, molto atteso da wine-lovers e operatori, organizzato da **Riserva Grande** in collaborazione con **Andrea Petrini** di **Percorsi di Vino** e con il giornalista **Luciano Pignataro**.

I RISULTATI

La manifestazione ha ottenuto un ottimo successo di partecipazione e ha determinato un passo ulteriore, rispetto alle precedenti edizioni.

Un trend di crescita finalizzato a diffondere e valorizzare la grande qualità enoica, storica e culturale dei molteplici e diversi territori vocati del Sud d'Italia.

Una manifestazione non solo rivolta a creare interesse nei confronti del consueto pubblico, consapevole ed appassionato, che ogni anno torna numeroso a visitare la manifestazione. **Ma anche volta a consolidare ed incrementare la presenza di professionisti ed operatori del settore, quali addetti di stampa, Horeca e mediatori commerciali di settore.**

Grande il successo decretato anche dai tre seminari organizzati su richiesta di alcuni dei consorzi presenti nella manifestazione, andati tutti SOLD OUT:

- sabato 6.05 si è tenuto il seminario **Etna, i segreti dei suoi versanti** (vini in degustazione [QUI](#)).
Introdotta da **Andrea Petrini** e condotta dal giornalista e wine writer di "Cronache di Gusto" **Federico Latteri**, ha permesso ai partecipanti di approfondire le caratteristiche generali della viticoltura etnea e di evidenziare le differenti sfumature dei vini in degustazione, rilevabili grazie alla provenienza dai quattro diversi versanti del vulcano.
Il seminario è stato, inoltre, "inaugurato" dalla presentazione a cura di **Titti Casiello** della nuova **"Guida ai Vini dell'Etna" 2023**, edita da Cronache di Gusto.

- domenica 7.05 si sono tenuti due seminari, entrambi presentati da **Andrea Petrini** e condotti a cura di **Luciano Pignataro**: “**Vesuvio, l’autoctono vulcanico**” (vini in degustazione [QUI](#)) e “**La Grande Bellezza del Sannio**” (vini in degustazione [QUI](#)).

Nel **seminario sul Vesuvio**, che ha visto anche la presenza, come relatore, del **Presidente del Consorzio Tutela Vini Vesuvio** **Ciro Giordano**, si è valorizzata la vocazione vitivinicola del vulcano campano, collocato tra il Golfo di Napoli, le impetuose catene dei Monti Lattari e l’Appennino Irpino, caratterizzato da un suolo di origine vulcanica ricco di potassio sul quale, da tempo immemore, sono coltivati principalmente i vitigni Caprettone e il Piediroso, considerati emblema della produzione vitivinicola del territorio.

Il **seminario sul Sannio** ha visto la presenza di **Pasquale Carlo, giornalista, Vicepresidente di Arga Campania, responsabile dell’Ufficio stampa del Sannio Consorzio Tutela Vini e coordinatore regionale della Guida Vini Buoni d’Italia, e la Vicepresidente del Consorzio Eleonora Moroni.**

Nel corso di questo incontro sono stati evidenziati la grande rinascita di questo territorio ricco di storia, valore enoico, bellezza e cultura, e sono stati proposti ai presenti, su espressa richiesta del consorzio, le etichette in degustazione alla cieca. Una modalità di servizio che ha creato nei presenti un “effetto sorpresa” ed un’esperienza inusuale di degustazione, fuori da comune e non dimenticabile.

I NUMERI DI BEVIAMOCI SUD 2023

L’evento ha visto la partecipazione di oltre **80 cantine** produttrici di vino, alcune presenti in banchi condivisi, **circa 500 etichette** in degustazione e quasi **1.000 visitatori, inclusi circa 200 tra operatori Horeca e stampa.**

LE NOVITA’

- Molti operatori hanno accolto con favore la scelta di aggiungere alla manifestazione la giornata di **lunedì 8 maggio, dedicata proprio ad Ho.Re.Ca e stampa specializzata, partecipando in ottimo numero.**
- Nel corso della medesima giornata di lunedì 8, sono stati consegnati i due **premi di grande qualità, previsti dal programma:**

- 1) le “**Eccellenze di Beviamoci Sud 2023**”, riconosciuti alle **etichette di maggior pregio** prodotte dalle aziende espositrici, selezionate grazie alla valutazione di una giuria tecnica di livello.

I vini che hanno superato gli 85 punti, selezionando 1 etichetta per azienda, sono stati ben 27.

I vini che hanno guadagnato le MENZIONI SPECIALI, ottenendo oltre 90 punti di valutazione, sono i seguenti, elencati nelle rispettive categorie (non per ordine di valore, ma in ordine alfabetico):

- **MIGLIOR SPUMANTE**
 - Asprinio Metodo Classico Dosaggio Zero – Altocampo – Campania
 - Asprinio Metodo Classico Mattia – De Angelis Asprinio - Campania
 - La Stipula Bianco – Cantine del Notaio – Basilicata

- **MIGLIOR BIANCO**
 - Fiano D'Avellino Riserva Sequoia – Fonzone – Campania
 - Principe G Bio - Spadafora Vignaioli in Sicilia - Sicilia
 - Valle D'Itria Bianco Silos – Lasorte Cuadra – Puglia

- **MIGLIOR ROSATO**
 - Cirò Rosato Segno – Librandi – Calabria
 - Piluc Orange Wine – Poggio Alla Meta – Lazio
 - Rosato Torre-Kalena – Steiger-Kalena – Molise

- **MIGLIOR ROSSO**
 - Cirò Rosso Superiore Riserva Ripe del Falco – Ippolito 1845 – Calabria
 - Parco Marano - Giancarlo Ceci – Puglia
 - Quæstio - Masseria di Sessa – Campania

- **MIGLIOR VINO SPECIALE**
 - Bianco al miele Elixir – Agricoltura Pacienza – Calabria
 - Moscato Passito di Saracena – Cantine Viola – Calabria

- 2) Gli **“Ambasciatori di Beviamoci Sud 2023”**, consegnati agli esercizi che **maggiormente supportano e valorizzano la produzione vinicola del Meridione** e che corrispondono a requisiti di assoluta qualità e livello.

Sono stati premiati ben 50 esercizi provenienti dalle più importanti regioni del Meridione e dal Lazio tra cui, solo per citarne alcuni, **Almatò, 50 Kalò di Ciro Salvo, Alfredo alla Scrofa, Antica Pesa, Eggs, Armando al Pantheon, Idyllo by Apreda, Le Tamerici, Mirabelle, Essenza, Ristorante President, Sora Maria e Arcangelo; Antica Osteria Nonna Rosa, Aria Restaurant, Hostaria Bacco Furore, Locanda Radici, Re Mauri, Ristorante Gambero Rosso, Ristorante Ruris, Ristorante Le Bubbole, Osteria degli Spiriti, PerBacco, Primo Restaurant.**

Per gli elenchi completi e dettagliati delle **Eccellenze e degli Ambasciatori designati per l'edizione 2023 di Beviamoci Sud a Roma**, si prega di digitare i seguenti LINK:

- [LE ECCELLENZE](#)

- [GLI AMBASCIATORI](#)

CONSIDERAZIONI FINALI

L'organizzazione ha espresso piena soddisfazione per i risultati raggiunti da questa quinta edizione, che ha creato **basi ancora più solide per realizzare Beviamoci Sud a Roma nei prossimi anni quale evento di ancor maggiore successo, clamore mediatico, visibilità ed utilità commerciale** per la produzione enogastronomica di Lazio e Sud Italia.

Luciano Pignataro, in particolare, dichiara:

“Questa edizione ha confermato il grande interesse di appassionati e operatori del settore nei confronti delle produzioni vitivinicole del Meridione. Ciascuna regione esprime propri tratti caratteristici, differenti territori, uve, produttori leader. Ciascuna dona infinite possibilità di degustare diverse produzioni d'eccellenza tra vini spumanti, bianchi, rosati, rossi di media o grande struttura, vini dolci. Un patrimonio ed una vocazione incredibile, che ancora devono essere portati del tutto alla luce. La meraviglia del Sud d'Italia, inoltre, risiede nell'essere ancora un territorio di 'viaggio', non solo di semplice 'spostamento', e di scoperta. Un territorio che regala scenari di rara bellezza quali, ad esempio, le vigne spettacolari a picco sul mare o abbarbicate su pendii eroici. Terre in cui ancora i viticoltori praticano e mantengono sistemi d'allevamento autoctoni”.

Un patrimonio vinicolo, storico, culturale di rara bellezza, insomma, che merita assolutamente il viaggio.

IL LINK ALLA LISTA DELLE AZIENDE PARTECIPANTI:

[ESPOSITORI](#)

ORGANIZZAZIONE

- [Riserva Grande](#)
- [Andrea Petrini](#)
- [Luciano Pignataro](#)

MEDIA PARTNER

- [Chiara Giannotti Vino.Tv](#)
- [Cronache di Gusto](#)
- [Pugliesità](#)
- [Roma Wine Experience](#)

RASSEGNA STAMPA E GALLERY

Rassegna Stampa Edizioni Precedenti: [PRESS](#)

[SCARICA IL COMUNICATO E LE FOTO](#)

INFO E COMUNICAZIONI:

•Saula Giusto
Ufficio Stampa, Comunicazioni e Relazioni Pubbliche
Tel. 393 285 4426
saula.giusto@riservagrande.com

•Marco Cum
tel: 339 623 1232
amministrazione@beviamicisudroma.it

•Andrea Petrini
tel: 377 161 5140
info@beviamicisudroma.it



Percorsi di Vino
Il wine blog di Andrea Petrini