

# Sud chiama, Centro e Nord rispondono

**VINO**

20/04/2026

Di **Alessandra Piubello**



È la mia prima volta al **Paestum Wine Festival**. Siamo a **Capaccio**, sede del sito archeologico di Paestum (Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 1988), cittadina romana sorta sulla colonia greca di Poseidonia, dove si possono ammirare tre templi greci fra i meglio conservati al mondo.



Inevitabilmente si respira il legame culturale, anche e soprattutto con il vino, non a caso ripreso nelle rappresentazioni visive del festival che, con colori sgargianti e figure stilizzate, mostrano antichi greci con le loro coppe di vino, affiancate al logo storico, la maschera da teatro greco rivisitata.



Con viva curiosità entro nella sede scelta per quest'anno, il centro congressi dell'hotel Ariston. C'è fermento, gli studenti dell'Istituto Professionale Alberghiero "R. Virtuoso" di Salerno girano affaccendati per la struttura. Sono numerose le sale lungo il corridoio, adeguatamente predisposte per masterclass e incontri sul tema del vino. In fondo, un salone luminoso con circa 180 espositori (compresi i consorzi Chianti Classico, Salerno, Piemonte Land e poi la Regione Calabria), provenienti dal Sud Italia, ma anche dal Centro e dal Nord.



# Metodo Classico a confronto

Tanti volti conosciuti, che poi andrò a salutare, ma ora mi dirigo verso la sala Argiva, per partecipare alla masterclass *Italia VS Francia: Metodo Classico a confronto*. Quattro sommelier, Francesco Cioria, Davide Mancaluso, Patrizio Pizzi e Pascal Tinari ci guidano, alla cieca, tra 7 Case francesi e altrettante italiane. Il pubblico, composto di operatori, sommelier ma anche appassionati, si diverte a indagare il bicchiere, per scoprirne la provenienza. Un parterre de roi, con qualche inedito. I francesi con Charles Heidsieck Blanc des Millenaires 2014, Amazone De Palmer, Bollinger La Grande Année, Joyau Boizel 2007, Dom Ruinart 2013, Veuve Clicquot La Grande Dame, Moët e Chandon Collection Imperiale, e gli italiani con Ferrari Giulio Riserva del Fondatore Trentodoc 2015, Berlucchi Franco Ziliani Franciacorta Riserva 2011, Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2018, Ca' del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi 2016, Gran Conte Colle Onorato, Muratori Franciacorta Millé 2020, PerScherz Cascina Albano. Una bella sfida, dove i francesi con Bollinger La Grande Année, Dom Ruinart e Amazone de Palmer hanno toccato i vertici, per l'Italia Ca' del Bosco Franciacorta

Annamaria Clementi 2016 e Ferrari Trentodoc Giulio 2015.  
Una degustazione così è un'esperienza, sono certa che chi ha partecipato non se la dimenticherà mai.





# Il Paestum Wine Festival il suo Wine Club

D'altronde l'uomo dietro le quinte è Matteo Zappile, sommelier e maître per quindici anni al Pagliaccio di Roma e ora impegnato con una nuova avventura, in apertura a giugno, il primo Thompson Hotel by Hyatt in Italia. Da tre anni è Official Brand Ambassador del Paestum Wine Festival e ha fondato il Wine Club PWF, con ben 27 sommelier stellati. Zappile sceglie il tema delle masterclass e poi le affida a loro. L'obiettivo è di valorizzare in maniera trasversale la figura del sommelier quale ambasciatore e comunicatore della storia, delle produzioni e delle realtà più importanti del settore

viticolo. Il Wine Club nasce al Paestum Wine Festival e dal 2025 è diventato itinerante. Quest'anno per la prima volta il festival ha accolto Wine List Italia on Tour, un format nato a Milano, voluto da Federico Gordini, ideatore della Milano Wine Week, e che ora tocca altre regioni, cominciando con la Campania. Zappile è fortemente coinvolto nel far comprendere ad altri colleghi l'enorme potenzialità dei vini campani (lui d'altronde è nato in provincia di Salerno e il suo primo servizio lo fece proprio qui, all'Ariston nel 1999) e non solo, stimolandoli nella crescita con degustazioni di alto profilo.





Matteo Zappile

## Le isole del mondo

Altri esempi del livello dei tastings ai quali ho partecipato sono stati il percorso *Le isole del mondo, viaggio attraverso la viticoltura isolana*, con Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania e i sommelier Gabriele Bianchi e Carmelo di Pasquale. Un appassionante viaggio bottiglia per bottiglia: per Lipari Tenuta di Castellaro Bianco Pomice 2023, per Capri Chalet Azzurro Migliera Bianco 2023, per Procida Agricola Starza Lubrano Lavadera 2024, per Ischia Mazzella Vigna Del Lume 2023, per Salina Caravaglio Infatata 2024, per Ustica Hibiscus L'isola 2024, per le Azzorre António Maçanita Arinto Dos Azores 2024, per Madeira António Maçanita e Nuno Faria Sercial Dos Villoes 2024 e per Porto Santo António Maçanita e Nuno Faria Caracol Dos Profetas 2024. Ottime conferme per Caravaglio e Mazzella, ma il vino che mi ha sorpreso di più è stato il vino madeirense, per intensità, sapidità e il



netto richiamo ai suoli vulcanici.



## Oltre le varietà

In un'altra masterclass sulla bolgherese *Tenuta Fratini: oltre le varietà, la matrice geologica*, condotta dai sommelier Marco De Signoribus, Matteo Zappile e Davide D'Alterio, che è anche General Manager della tenuta, sono entrata in contatto con una realtà nata nel 2019 e che, forte di esperienze pregresse, ha lavorato in modo eccelso sui suoli, dando vita a tre vini, Clinio, Harte e l'impressivo Hortense, che mi hanno colpito molto.





# Il programma del Paestum Wine festival e i suoi obiettivi

Angelo Zarra, presidente del festival comincia quasi per gioco una quindicina di anni fa con una prima edizione. Nel corso del tempo molte facce al suo fianco sono cambiate e da tre anni la solida presenza di Alessandro Rossi, National Manager di Partesa e direttore del Festival, insieme a quella di Matteo Zappile, hanno fortemente contribuito a un cambio di passo.



Angelo Zarra, Presidente PWF, Alessandro Rossi, Direttore, e Matteo Zappile

Quest'anno, per esempio, ben sedici masterclass sono state organizzate in tre giorni, oltre a due convegni, uno sul concorso regionale AIBES e uno sul presente e futuro della sommellerie. Spazio anche agli appuntamenti di confronto, sull'enoturismo, sulle nuove generazioni, sul mercato USA. L'intento è di fare formazione e comunicazione, ma soprattutto di ampliare le potenzialità di business per le aziende partecipanti, che incontrano in un periodo dell'anno, marzo, particolarmente adatto per definire listini, assortimenti e nuovi accordi distributivi, i professionisti del settore Horeca, distributori, grossisti, importatori. Anche gli operatori si trovano nell'opportunità di conoscere nuove realtà, sempre in un'ottica di business.



Il Paestum Wine festival è aperto anche agli appassionati e si propone come centro attrattore per tutto il Sud Italia, per lavorare in sinergia in un periodo in cui si stanno riscoprendo le peculiarità dell'areale. Il sogno di Zarra, che all'inizio era una sfida non semplice, ossia valorizzare un luogo antico, forte di richiami interculturali, ma poco conosciuto come "rotta del vino" e lontano dai centri fieristici, per trasformarlo in un polo d'attrazione per il mondo del vino nella sua interezza, non è lontano dal realizzarsi.

La sensazione, dopo aver vissuto il festival in prima persona per quasi due giorni su tre, è di una realtà in fermento, con tanti giovani coinvolti, basata su relazioni e interconnessioni con l'Italia tutta e pronta a diventare motore culturale ed economico, grazie all'impegno della squadra. Si può e si vuole migliorare, d'altronde è inevitabile: più si alza l'asticella, più sono i dettagli a essere importanti. E allora, avanti tutta, le basi per un futuro da protagonisti nel mondo del vino sono impostate.



### **Alessandra Piubello**

Vino e cibo: la prima università è stata l'infanzia. Mio padre: il vino. Papà era un artigiano di origine contadina, il suo quantificio in Valpolicella era il mio universo: filari di viti per fare il vino per noi e gli amici, il

mosto, il vino: odori e sapori che, fin da piccolissima mi hanno stregata. Mia madre: il cibo. In cucina dava il meglio di sé, mentre io mettevo il naso e le mani dappertutto; aiutare significava imparare. Nonno nel suo negozio di alimentari mi ha fatto conoscere i prodotti più tipici e genuini italiani; mio cugino era il più rinomato produttore di prosciutto crudo, un altro cugino conduceva una reputata trattoria sui Colli Berici, uno zio aveva una pizzeria a Malcesine sul Lago di Garda. E io apprendevo da tutti. Poi sono venuti i corsi di formazione, AIS, WSET, Università di Bordeaux. E lo studio della parola, diventando giornalista e scrittrice. Oggi sono curatrice della Guida Oro I Vini di Veronelli, collaboro con le più importanti riviste di settore nazionali e internazionali (Regno Unito, Francia, USA, India, Cina), faccio parte di numerose associazioni di settore e sono presenza costante nei più importanti concorsi enologici del mondo. Il mio futuro sono i giovani.