

Ravello, andar per **vigne**.

Un happening di sapori e sensazioni

23/07

12 - 18 ottobre 2007



Vitigni autoctoni (foto di Giovanni Russo)

**I**mmersersi nella natura di un luogo, nella sua vera anima. E assaporare i suoi frutti, venuti su anche grazie



all'amore e alla cura di chi ancora oggi coltiva la terra. Il nostro invito è di **trascorrere qualche ora tra il verde dei terrazzamenti**, dove in questi giorni si sta praticando la vendemmia. Proprio in questo fine settimana presso le cantine Episcopio di Marco Vuilleumier, il 13 e il 14 ottobre, ci saranno due giorni tra i filari a raccogliere i grappoli rossi del doc Ravello. E presso il Palazzo Confalone (Hotel Palumbo), sempre sabato e domenica, ci saranno una serie di incontri, dibattiti e concorsi dedica-

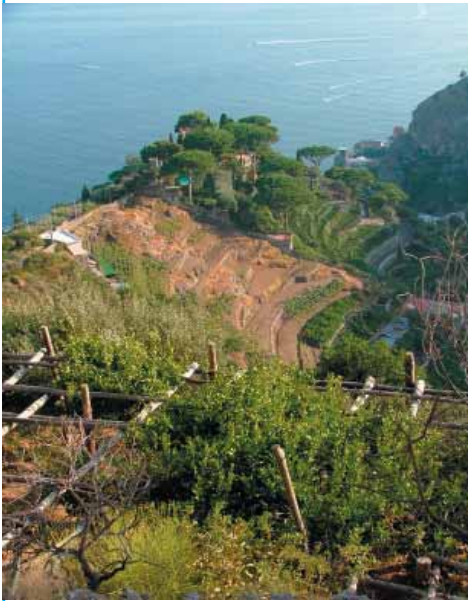
ti agli appassionati, con la presenza di scrittori, giornalisti ed enologi (in dettaglio il programma in ultima pagina). **I luoghi sono quelli storici e di grande attrazione, dove c'è un mix di raffinatezza, ma anche di perfetta armonia con l'ambiente.** Così sarà l'occasione per poter cogliere in pieno questi due aspetti di questa terra, legata da sempre alle antiche tradizioni e all'amore per la natura. E se quest'anno, come dicono i contadini ed enologi, sarà un'ottima annata per il vino – per le temperature straordinariamente calde dell'inverno e della primavera e per la siccità estiva - sarà ancora di più un'occasione per assaporare il gusto raffinato e anche intenso delle uva bianche e rosse che si coltivano qui, lungo i terrazzamenti che finiscono per degradare a mare. E' uno spettacolo unico ed interessante. Un happening di sapori e sensazioni. E quando assaporerete quel bicchiere di vino acquistato presso aziende locali, risentirete quei sapori e rivivrete quei momenti unici trascorsi qui. **Il rito più antico della terra vi farà così apprezzare ancora di più la semplicità di questi luoghi.**

## Amongst the **vineyards** of Ravello

*Immerse yourself in the nature of a place, in the very heart of the town. Taste the fruits that are cared for with love by the people that cultivate the earth. Spend some time in the green of the terraces where in this period the grapes are harvested. At the end of this week at the wine cellars Episcopio di Marco Vuilleumier, on the 13th and 14th October the red bunches of red grapes for the Ravello doc will be harvested. At the Palazzo Confalone (Hotel Palumbo) there will be a series of meetings, debates and competitions dedicated to those with a passion for wine, including writers, journalists and wine experts. The experts say that this year will be optimum for the wine because of the unusually warm winter and spring and the dry summer. It will be a special occasion to taste the refined and intense nectar of the red and white grapes that are cultivated here on terraces that lead to the sea. The most ancient ritual of the earth can be appreciated by the simplicity of the surroundings.*



## Le aziende vinicole: storia di un terra



Quattro le aziende vinicole storiche di Ravello. Quella di **Episcopio**, dal nome della villa di Pasquale Palumbo, bisnonno di Marco Vuilleumier, titolare dell'omonima azienda e dell'Hotel Palumbo; l'azienda **Gran Caruso**

e quelle delle **Cantine A. Sammarco** ed **Ettore Sammarco**. Tutte hanno una loro nobile e ricca storia. Non si può non ricordare quando subito dopo l'Unità d'Italia i turisti che arrivavano a Ravello e provavano quel "succo d'uva", se ne affezionavano tanto da chiedere l'invio a casa di bottiglie di vino. Così insieme ai limoni partivano dal porto di Maiori, casse piene di vino, con marchio di provenienza. E non c'è dubbio che gli ospiti che hanno firmato il registro dell'albergo Palumbo - da Paul Valery, Maurice Rostand, Curzio Malaparte, André Gide, Truman Capote, Badoglio, Togliatti, la principessa Alessandra di Danimarca, Umberto di Savoia - hanno sicuramente provato il vino prodotto dalla storica cantina Episcopio. Così come quello prodotto dall'azienda vinicola Caruso, dove da sempre si è prodotto un ottimo rosato. Le cantine Sammarco ed Ettore Sammarco, hanno omaggiato anche Wagner nel nome dato ad un vino, con i "Giardini di Kligror". Un modo per ricordare sempre la storia di questo luogo.

## Il vino Doc Ravello

Dal 1995 è stato conferito al vino prodotto in questa terra, il **D.o.c. Costa d'Amalfi (denominazione di origine controllata, che viene dato ai vini con particolari qualità, con garanzie sulla loro provenienza)**. Ravello, Furore e Tramonti, hanno poi anche una loro tipologia. I **vini Costa d'Amalfi, bianco, rosso e rosato** hanno una base varietale strettamente legata alla tradizione, essendo imperniata, per i tipi rossi, su Piediroso, Sciascinoso e Aglianico, e, per i tipi bianchi, su Falanghina e Biancolella. Questi vini possono essere denominati vini Ravello, se provenienti da vigneti siti nei comuni di Ravello, Scala, Minori e Atrani con produzioni non superiori a 120 qli/Ha per il bianco, e 110 qli/Ha, per il rosso e rosato, se immessi al consumo con gradazione alcolica non inferiore a 11%vol per il bianco e 11.5% per il rosso.



## History of wine business

There are four wine producing companies in Ravello. That of Episcopio, whose name is taken from the villa of Pasquale Palumbo, great grandfather of Marco Vuilleumier, the owner of both wine business and hotel; the Gran Caruso business and the Cantine A. Sammarco and Ettore Sammarco. They each have a noble and rich history. Nobody can forget after Italy united the tourists that arrived in Ravello and tried the 'grape juice' loved it so much that they asked for bottles to be sent home. So together with the lemons, cases of wine were sent from the port of Maiori. There is no doubt that the guests that signed the guestbook at the Hotel Palumbo- Paul Valery, Maurice Rostand, Curzio Malaparte, André Gide, Truman Capote, Badoglio, Togliatti, the Princess Alessandra of Denmark, Umberto di Savoia- tried the wine produced by the historic Episcopio cellars, or Caruso's excellent red. The cellars of Sammarco and Ettore Sammarco named one wine after Wagner, the 'Gardens of Kligror'. A way to remember the history of this place.

## Doc Ravello wine

From 1995 wine produced in this area has been given the name D.o.c Costa d'Amalfi (label guaranteeing the quality and origin of the wine), given to wines of particular quality. The red, white and rose wines of the Amalfi Coast have a variety of bases, tightly tied to tradition. The reds are based on Piediroso, Sciascinoso and Aglianico, the whites on Falanghina and Biancolella. These wines can be called wines of Ravello if they originate within the communities of Ravello, Scala, Minori and Atrani with a production not superior to 120 qli/Ha for the whites and 110 qli/Ha for the reds and roses and made to consume with a grade of alcohol not inferior to 11% vol for the whites and 11.5% vol for the reds.

## Quando in piazza si festeggiava l'uva

**T**utto iniziò nella prima metà del Novecento: la sagra dell'uva a Ravello era un momento di festa collettiva, con al centro un prodotto tipico e che andava maggiormente valorizzato e migliorato, per non dire conosciuto e commercializzato.

Questo momento rappresentava una vera e propria vetrina. Misero in piedi questa tradizione, proseguita poi fino a metà degli anni Ottanta, la famiglia Vuillemier e Pantaleone Caruso. La competizione sana tra queste due famiglie, diede vita a un



La sagra in una foto degli anni '80

momento di festa e sagra paesana di fine estate, diventando un appuntamento fisso per tutta la costiera amalfitana. C'è chi ancora ricorda quelle serate e qualche foto dell'epoca testimonia quei momenti. Oltre agli assaggi di vino delle varie aziende agricole, c'erano anche momenti di goliardia, con giochi, musica e balli popolari. Senz'altro anche quei momenti sono serviti a far conoscere nel tempo questo nettare e a farlo apprezzare sempre di più.

## Grape celebrations in the square



**I**n the first half of the 20th century the festival of the grapes of Ravello was a communal festive occasion focusing on a local product that was highly valued and improved, becoming well known and publicised.

The events held by the Caruso and Vuillemier gave life to a moment of celebration at the end of the summer attended by people from all around the Coast. Who still remembers those evenings and certain old photos give testimony to how popular the festival was.

Other than wine tastings from the competing companies there was music, dancing and games.

## Vino e letteratura



scrittore lucano **Gaetano Cappelli**, considerato uno dei migliori scrittori italiani da Bookcrossing e recensito da firme prestigiose. Il titolo del libro è: "Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo". La storia si svolge prevalentemente, nelle terre dell'Aglianico, in Basilicata, nella Lucania. Una storia dove il vino Aglianico è frutto e passione ed è il motore di storie che svelano gli impulsi degli uomini e porta con gusto a sentire in quel nettare rosso che è simbolo dell'Italia il piacere ed il gusto di vivere.

**A**Ravello il vino si gusta anche con le opere letterarie, la musica, l'arte e la natura si prestano per i piaceri di Dioniso e non poteva mancare il piacere della letteratura legata al vino, una tendenza che sta portando sempre più interessi nei lettori di tutto il mondo. Dietro ad ogni vino c'è una storia, che si perde nelle radici di storie fatte di uomini e donne che si intrecciano fra di loro. Da non perdere per Vendemmiamo 2007 all'hotel Palumbo, sabato alle 18,30 la presentazione della nuova opera dello



## Wine and Literature

**I**n Ravello wine is tasted with the literary writings, the music, art and nature. Behind every wine there is a story that becomes lost in the roots of history, intertwining with the history of the people who created them. Not to miss for the grape harvesting on 2007 at the Hotel Palumbo on Saturday at 18:30 the presentation of a new title by writer Gaetano Cappelli, considered one of the best Italian writers of Bookcrossing. The book is called Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo, inspired by the Aglianico wine, the symbol in Italy for pleasure and joy of life.

## Concerti in Villa Rufolo

**Venerdì 12 Ottobre 2007, ore 21.30**

Le ultime sonate per pianoforte di Ludwig van Beethoven (1770-1827)  
Recital del pianista Filippo Balducci  
Sonata op.109, Sonata op.110,  
Sonata op.111

**Sabato 13 Ottobre 2007, ore 21.30**

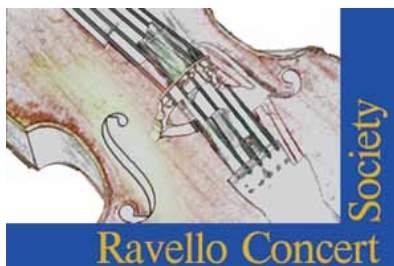
Recital del pianista Mario Coppola  
F.J. Haydn: Sonata n. 34, Tema e Variazioni dal "Kaiser Quartett"  
W. A. Mozart: 9 variazioni su tema di von Dupont  
R. Schumann: Abegg Variationen op.1, Sonata op. 22

**Lunedì 15 Ottobre 2007, ore 21.30**

Ludovico Tramma violino  
Fiammetta Facchini pianoforte  
J.S. Bach: Sonata BWV1015  
W.A. Mozart: Sonata in Do maggiore K.296  
R. Schumann: Sonata in la minore op.105  
J. Brahms: Sonata in La maggiore op.100

**Mercoledì 17 Ottobre 2007 ore 21.30**

Recital del pianista Giuliano Guidone  
F.J. Haydn: Sonata Hob:XVI:37  
L. van Beethoven: Sonata op.22  
R. Schumann: Variazioni ABEGG op.11  
J. Brahms: Variazioni e Fuga op.24



## CONVERSATION: Racconti di vino

*Tales of Wine*

**Sabato 13 ottobre, ore 18.30**

Angelo Valentino, Enologo: Wine Expert "Biotipi ed ambientazione dell'Aglianico"

Vendemmia e vinificare l'Aglianico in diverse aree geografiche del meridione



*Grape harvesting and making Aglianico in various regions*

Gaetano Cappelli, Scrittore:

"Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo"

Romanzo Marsilio

Moderatrice Santa Di Salvo, Giornalista Il Mattino

Al termine aperitivo in "Aglianico"  
Ingresso libero

**Domenica 14 ottobre, ore 12.00**

"Un aperitivo e quattro chiacchiere" con:

Maria Concetta Mattei (Rai Due), La Pina (Radio Dee Jay), Kate Singleton (Herald Tribune)

An Aperitif and a chat  
Ingresso libero

**Domenica 14 ottobre, ore 13.30**

"Tutti a tavola appassionatamente quasi come una volta"

Grande tavolata con menu tradizionale di apertura vendemmia

*Everybody at the table for a traditional grape harvesting meal*

Ingresso libero  
prenotazione richiesta



HOTEL  
PALUMBO  
&  
CASA  
PALUMBO  
Cantina  
Episcopio  
1860

Organizzano il concorso enologico riservato agli appassionati  
*Competition for the experts*

VINI ROSSI italiani

Risvegliate la vostra originalità ed i vostri sensi

*Reawaken your senses*

Degustazione alla cieca di vini rossi autoctoni italiani

*Winetastings*

**Domenica, 14 ottobre 2007, dalle ore 17.00**

Sala San Giovanni, Hotel Palumbo, Ravello

1° premio: Una notte nella Suite Episcopio "Vigna San Lorenzo" di Casa Palumbo

2° premio: Una notte nella Junior Suite Episcopio "Costa d'Amalfi" Rosso di Casa Palumbo

3° premio: Una fornitura di vini Episcopio 1860

INFORMAZIONI

Hotel Palumbo Palazzo Confalone  
089 857244 - info@hotelpalumbo.it

Paolo Benivento:

089 857244

pbenivento@hotelpalumbo.it

## Il Congresso

Ambiente e Turismo: La memoria e lo sguardo

Napoli- Ravello 11-13 ottobre

Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali, Auditorium di Villa Rufolo

13 ottobre

Si discuterà di "formazione manageriale degli operatori turistici: un confronto europeo", di qualità della formazione, del mondo aziendale, e delle prospettive future del settore.

