



A Roma la viticoltura eroica delle Cantine Antonio Mazzella

La Terrazza Montemario del prestigioso Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria ha accolto appassionati e giornalisti in un doppio appuntamento condotto da Luciano Mallozzi, noto volto televisivo e docente FIS. Grande successo di pubblico e tutto esaurito per il debutto nella Capitale del racconto dei “vini di fatica e sudore” dell’azienda ischitana



Da sinistra, Luciano Mallozzi e Nicola Mazzella (Foto © Ufficio stampa).

La storia e la tradizione vitivinicola dell'Isola Verde, la sua viticoltura eroica e la preziosa eleganza dei vini della nota azienda ischitana sono stati protagonisti di una serata speciale organizzata dalla [Fondazione Italiana Sommelier di Roma](#): le etichette di **Nicola e Vera Mazzella**, a poco più di un mese dal [prestigioso premio Sole della Guida Veronelli](#) hanno debuttato in grande stile a Roma in una delle cornici più prestigiose della Capitale, i saloni addobbati a festa dell'**Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria**, sede dell'importante Fondazione diretta da **Franco Maria Ricci**.

Un grande successo di pubblico nei due appuntamenti di degustazione svolti nella giornata del **16 dicembre**, entrambi condotti da un magistrale **Luciano Mallozzi**, docente FIS e volto noto al grande pubblico de "La Prova del Cuoco" che ha più volte sottolineato la grande "eroicità" della viticoltura estrema della famiglia Mazzella che, da oltre 70 anni, è tra le pochissime aziende produttrici di vino dell'Isola d'Ischia. Un ruolo che è esso stesso di difesa e conservazione di vigneti terrazzati unici al mondo.

Un focus di degustazione che ha visto i due **vitigni autoctoni Biancolella e Forastera**, protagonisti unici di sette etichette presentate in anteprima al pubblico partecipante in sala:

Biancolella 2018 – Ischia Bianco Alema 2018 – Forastera 2018 – i cru Vigna del Lume 2018 e Villa Campagnano 2018 – il Nero 70, a base Piediroso e Aglianico da vendemmia tardiva e l'IGT Epomeo **Passito Sygnum 2014** abbinato per l'occasione ai panettoni artigianali a base dimosto cotto, prodotti dalla maestria artigianale di **Angelo Trani**, noto pastry chef dell'Isola.

*«Vini gastronomici che ben si abbinano ai piatti tipici della tradizione ischitana – ha dichiarato **Luciano Mallozzi** durante la serata– e che rappresentano l'anima vera e la grande fatica di una terra magica e speciale. Scie mandorlate e sapidità particolare di etichette che ricordano il mare di Ischia. Il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella ha reso queste aree da aride e abbandonate a fiorenti e produttive, creando vini originali, territoriali e dal sapore poetico, fieramente isolani»*

Cantine Antonio Mazzella, tre generazioni di vignaioli

Tre generazioni e un passato pieno di sacrifici e impegno, questa è la storia delle **cantine Antonio Mazzella**, fondate nel 1940, ampliate e perfezionate ora da Nicola e Vera Mazzella. Tradizione, ricerca e passione sono i valori raccontati attraverso vini autoctoni provenienti da viticoltura eroica di vigne a picco sul mare a sud dell'Isola d'Ischia. Una produzione prevalentemente basata su Biancolella e Forastera, che vedono nei cru Vigna del Lume e Villa Campagnano, i gioielli enologici della storica realtà di Campagnano.

Cantine Antonio Mazzella
Via Serbatoio, 2 – Ischia (NA)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

17/12/2019

Autore

redazione