TUTTA LA POTENZA DEL VINO

aglianico 2024

VIENI A SCOPRIRE TUTTI
I VINI DELLA REGIONE

22-23-24 MARZO

PIAZZA MARIO PAGANO, POTENZA

PROGRAMMA COMPLETO SU BASILICATATIPICA.IT

IL FESTIVAL
ENOLOGICO
DELLA BASILICATA

AGLIANICO
FESTIVAL ENOLOGICO DELLA BASILICATA

Città di Potenza, 22|23|24 marzo 2024 | Piazza Mario Pagano

Mostra enologica dei vini lucani, talk di approfondimento e visite guidate a tema, laboratori di assaggio, degustazioni, masterclass e attività di intrattenimento. Si svolgerà a Potenza, in Piazza Mario Pagano, dal 22 al 24 marzo, *Aglianico - Festival Enologico della Basilicata*, promosso dalla Direzione Generale Politiche agricole, alimentari e forestali della Regione Basilicata, in collaborazione con APT Basilicata e organizzato da Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture e Slow Food Basilicata.

Rileggendo gli atti della *Mostra enologica tenuta in Potenza nel 1887 e nel 1888*, la terza mostra enologica lucana vuole ricollegarsi idealmente al fermento nelle ricerche ampelografiche ed enologiche dell'epoca e al lavoro di Michele Lacava, medico e figura insigne della cultura lucana che animò l'enologia regionale. Dopo alcuni tentativi compiuti da altri agli inizi del XIX secolo, Lacava fece entrare di diritto la Basilicata fra le principali regioni italiane produttrici di vino. Nelle due mostre che organizzò assieme alla Camera di Commercio di Potenza nel 1887 e nel 1888 riuscì a coinvolgere 220 produttori e ad accendere i riflettori sulle numerose varietà, oltre all'Aglianico, che costituiscono la base ampelografica lucana e le relative potenzialità enologiche. Analisi chimiche dei vini, evidenza dei punti di forza e debolezza, correttivi tecnici, percorsi commerciali, furono tanti i temi affrontati durante le due rassegne e molto sentiti gli elogi dedicati agli instancabili e pazienti agricoltori, così come l'apprezzamento per il Vulture guidato dall'Aglianico, la Val d'Agri, nella molteplicità dei vitigni antichi, e il Materano con le sue aperture alla Puglia.

Una tappa che vuole riportare sulla scena nazionale l'enologia lucana, dopo circa un secolo e mezzo dall'ultima rassegna, per ricostruire la storia e ripercorrere insieme le grandi conquiste portate avanti in maniera attenta e minuziosa dai vitivinicoltori lucani, grazie ai quali le produzioni del territorio si distinguono e brillano nel panorama dei vini DOCG, DOC e IGP italiani, e per tracciare anche una via verso il futuro.

VENERDÌ, 22 MARZO

16.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

1887-2024 Le Mostre Enologiche

Talk di apertura su passato e futuro della vitivinicoltura Lucana
Brindisi inaugurale

Mario Guarente - Sindaco di Potenza
Alessandro Galella - Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali, Regione Basilicata
Paride Leone - Presidente Slow Food Basilicata
Michele Somma - Presidente Camera di Commercio della Basilicata
Antonio Nicoletti - Direttore APT Basilicata
Francesco Perillo - Presidente Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture
Eugenio Tropeano - Presidente Associazione Italiana Sommelier, Basilicata
Vito Bardi - Presidente Regione Basilicata
Modera Serenella Gagliardi

18.00 > GALLERIA CIVICA, LARGO PIGNATARI

Le parole del Vino

Incontro letterario con Gaetano Cappelli, autore di *Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo*, Marsilio e Mimmo Sammartino, autore del racconto *Il Figlio del vino*, antologia *Natale Mediterraneo - scrittori del Sud raccontano,* Interlinea, 2012, e il Filo di Partenope, 2013
Mimmo Sammartino recita *Il Figlio del vino*, accompagnato dal musicista Gianni Montecalvo. Piccoli assaggi offerti da Slow Food Basilicata
Modera Serenella Gagliardi

19.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

Mission Impossible: formaggi freschi e vini

Laboratorio del gusto, a cura di Slow Food Basilicata e Slow Wine
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

VENERDÌ, 22 MARZO

19.30 GALLERIA CIVICA, LARGO PIGNATARI

Il tuo vino è slow? Conosciamolo insieme

Presentazione evento dedicato ai vini artigianali casalinghi,
a cura di Slow Food Basilicata e Slow Wine

20.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

L 'Aglianico del Vulture e il Tartufo Lucano

Laboratorio con l'enologo Michele Latorraca, Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture e Associazione Nazionale Tartufai Italiani Basilicata
Show Cooking con Maria Antonietta Santoro, Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata, Al Becco della Civetta Castelmezzano
Assaggio e abbinamento vino, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

21.30

Il vino in cucina

a cura del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture
Show Cooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani con assaggio e abbinamento vino, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SABATO, 23 MARZO

11.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

Apertura banco degustazione vini di Basilicata,
a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
Apertura Area Laboratori Slow Food

11.00 >

Assaggi di vini con e senza solfiti prodotti con lieviti da Aglianico

Laboratorio a cura di Angela Capece - Università della Basilicata
Micro vinificazioni, a cura dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura
"G. Fortunato" sede di Sant'Arcangelo

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

12.00 >

La storia della Lucanica

Degustazione lucaniche e vini lucani, a cura di Slow Food Basilicata -
con Paride Leone e Franco Martino Slow Wine
Conduce Serenella Gagliardi
Ospite Federico Quaranta - Presentatore Rai

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

13.30 >

Pranzo lucano con abbinamento vini

A cura dell'Istituto Alberghiero I.I.S "G. Gasparrini" di Melfi e Slow Food Basilicata

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON PRANZO A PAGAMENTO

16.30 >

I vini delle Donne del Vino

Masterclass a cura delle Donne del Vino di Basilicata e dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SABATO, 23 MARZO

Pomeriggio con i Passiti

A cura del gruppo di ricerca del progetto Regione Basilicata ViCaM
(CNR ISPC, CREA VE, UNIBAS-SAFE)

15.00 > APPUNTAMENTO DAVANTI AL PALAZZO DELLA CULTURA, LARGO PIGNATARI

Le forme del vino

Una passeggiata guidata fra le collezioni del Museo Archeologico Nazionale della Basilicata "Dinu Adamesteanu"

16.00 > PALAZZO DELLA CULTURA 1° PIANO

Gli invisibili protagonisti del vino

Il laboratorio di lieviti enologici dell'UniBas | Visita guidata alla mostra

17.00 > PALAZZO DELLA CULTURA 2° PIANO

Dalle varietà ai passiti

Un percorso enologico attraverso i secoli | Visita guidata alla mostra

17.30 > PALAZZO DELLA CULTURA 2° PIANO

Pupe, calzoncelli e passiti

Masterclass di degustazione dei passiti lucani, dai Moscati all'Aglianico attraverso le Culture Umanistica e Scientifica, in abbinamento con dolci della tradizione lucana
Guida la masterclass Rocco Catalano, coordinatore Slow Wine Basilicata

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SABATO, 23 MARZO

17.30 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

I vini di Basilicata: A che punto siamo? Progetti futuri e comunicazione

Talk a cura dei Consorzi di Tutela di Basilicata
Riccardo Cotarella - Presidente Assoenologi
Sandro Camilli - Presidente Nazionale AIS
Eugenio Tropeano - Presidente Associazione Italiana Sommelier Basilicata
Filippo Corbo - Direzione generale Politiche agricole, alimentari e forestali, Regione Basilicata
Francesco Perillo - Presidente Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture
Clorinda Pisani- Presidente Consorzio di Tutela Terre dell'Alta Val D'Agri
Giuseppe Chiaradia - Presidente Consorzio Grottino di Roccanova
Alessandro Galella - Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali, Regione Basilicata
Modera Federico Quaranta - Presentatore RAI

20.00 >

Il caciocavallo podolico della Basilicata Presidio Slow Food

Degustazione guidata da Roberto Rubino, presidente ANFOSC,
in abbinamento al Presidio Pera Signora e vini lucani,
a cura di Franco Martino Slow Wine

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

21.30 >

Cena con abbinamento vini

A cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON CENA A PAGAMENTO

DOMENICA, 24 MARZO

11.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

Apertura banco degustazione vini di Basilicata

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
Apertura Area Laboratori Slow Food

12.00 >

Presìdi Slow Food della Basilicata, le nuove proposte: prosciutto di Marsicovetere e strazzata

Angela Ciliberti - Responsabile Presìdi Slow Food di Basilicata
Degustazione del "Panino Trej" (tre in un morso)
Presenta Tinto Prudente Rai Radio 2

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

13.30 >

Pranzo lucano con abbinamento vini

A cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON PRANZO A PAGAMENTO

17.30 >

Non solo Aglianico

Masterclass sulle DOC e DOCG della Basilicata, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
Versi di Emilio D'Andrea da *Il mondo in un bicchiere*, Valentina Porfidio Editore

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

18.00 > PALAZZO DELLA CULTURA

Il tuo vino è slow? Conosciamolo insieme:

Valutazione e premiazione dei vini artigianali casalinghi
Presentazione della Slow Wine Coalition e del Manifesto Slow Food del vino buono, pulito e giusto. A cura di Rocco Catalano, coordinatore Slow Wine Basilicata e Slow Food Basilicata

DOMENICA, 24 MARZO

19.00 > SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO"

Il vino e la cucina potentina

Potenza in cucina: esperienze di gusto tra memoria e visione
Show Cooking con Rosa Lovallo e Ippolita Lorusso, Cibò e Giuseppe Misuriello, Antica Osteria Marconi
Assaggio e abbinamento vino, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Basilicata
Presenta Tinto Prudente, Rai Radio 2 con Serenella Gagliardi, Slow Food Basilicata

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

20.30 >

Un piatto con i Presìdi Slow Food lucani

Show Cooking di Stefano Errichetti dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata, Osteria Gagliardi Avigliano, con Malvina Bonadio, coordinatrice guida Osterie d'Italia Basilicata, assaggio e abbinamento vino a cura di Slow Wine

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

21.30 >

Cerimonia di chiusura

Paride Leone - Presidente Slow Food Basilicata
Francesco Perillo - Presidente Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture
Alessandro Galella - Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali, Regione Basilicata

INFORMAZIONI UTILI PER L'ACCESSO E LA PARTECIPAZIONE

L'ingresso allo spazio Cristal "Piazza del Vino" e agli altri luoghi del Festival è libero e gratuito, fino a esaurimento posti.

SHOW COOKING | LABORATORI | MASTERCLASS | DEGUSTAZIONI GUIDATE

La partecipazione è gratuita, con prenotazione obbligatoria, ove indicato.

KIT DEGUSTAZIONE: 10€

L'esperienza nello spazio Cristal "Piazza del Vino" consente di conoscere da vicino e degustare i vini lucani in esposizione alla mostra enologica. Il Kit degustazione include tre assaggi di vino, snack lucano e un bicchiere in omaggio con taschina.

A PRANZO E A CENA NELLO SPAZIO CRISTAL "PIAZZA DEL VINO": 25€ CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Le cene e i pranzi sono preparati sul momento con prodotti tipici lucani e a chilometro zero, includono antipasto, primo, secondo e due calici di vino.

Le prenotazioni alle attività in programma è possibile effettuarle online sul sito **www.basilicatatipica.it** o direttamente all'infopoint della Spazio Cristal "Piazza del Vino".

LE AZIENDE ESPOSITRICI

Agricola Di Fuccio - Viggiano | ***Alovini*** - Genzano di Lucania | ***Azienda Agricola Donato D'Angelo*** - Rionero in Vulture | ***Azienda Agricola Chiaradia Giuseppe*** - Roccanova | ***Azienda Agricola Biologica Pisani*** - Viggiano | ***Azienda Agricola Francesco Radino*** - Matera | ***Azienda Vinicola Solagna del Principe*** - Barile ***Azienda Agricola Vitivinicola Torre Rosano*** - Roccanova | ***Azienda De Blasiis*** - Viggiano | ***Cantina di Venosa***- Venosa | ***Cantine del Notaio*** - Rionero in Vulture ***Cantine Madonna delle Grazie*** - Venosa | ***Cantine Strapellum*** - Rionero in Vulture ***Casa Maschito s.r.l.*** - Maschito | ***Casa Vinicola Armando Martino*** - Rionero in Vulture | ***Casa Vinicola D'Angelo*** - Rionero in Vulture | ***Cervino Donata Maria*** - Roccanova | ***Colli Cerentino s.r.l.*** - Rionero in Vulture | ***Eleano s.r.l.***- Rionero in Vulture | ***Gruppo italiano vini SPA Cantine Re Manfredi*** - Venosa | ***Impresa Agricola***

INFORMAZIONI UTILI PER L'ACCESSO E LA PARTECIPAZIONE

Laluce Michele - Ginestra | ***Luigi Lauria*** - Chiaromonte | ***Quarta Generazione G.***

Paternoster - Barile | ***Tenuta I Gelsi Srls*** - Rionero in Vulture | ***Tenuta Lagala*** - Venosa | ***Tenute Mantegna Vini s.r.l.*** - Irsina

Tenute Agricole Santojanni - Forenza | ***Terra Dei Re*** - Rionero in Vulture | ***Vigne Mastrodomenico*** - Barile | ***Vigneti del Vulture*** - Acerenza | ***Vitis in Vulture*** - Lavello

CONSORZI PARTECIPANTI

Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Consorzio di Tutela Terre dell'Alta Val D'Agri

Consorzio Grottino di Roccanova

VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI, ESPERIENZE IN VIGNE E CANTINE, OFFERTE DAGLI OPERATORI ENOTURISTICI LUCANI

Cantine del Notaio - Rionero in Vulture

Vitis in Vulture - Lavello

Terra dei Re - Rionero in Vulture

Azienda Agricola Francesco Battifarano - Nova Siri

Azienda Agricola Michele La Luce - Ginestra

Cantina di Venosa - Venosa

MAGGIORI INFORMAZIONI > WWW.BASILICATATIPICA.IT

EMAIL > INFO@AGLIANICODELVULTURE-DOC.IT

AGROMKTG@REGIONE.BASILICATA.IT

SEGUICI SUI SOCIAL >

FB E IG: COMPRALUCANO #AGLIANICO24 #LAPOTENZADELVINO

ENTI PROMOTORI

REGIONE BASILICATA
DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

BASILICATA
AUTENTICA GENUINITÀ

BASILICATA Turistica

ENTI ORGANIZZATORI

CONSORZIO
DI TUTELA
AGLIANICO
DEL VULTURE

Slow Food®
Basilicata

CON IL PATROCINIO

CAMERA DI COMMERCIO
DELLA BASILICATA

COMUNE DI
POTENZA

PARTNER SCIENTIFICI

CON LA COLLABORAZIONE

ENTI PROMOTORI

REGIONE BASILICATA
DIREZIONE GENERALE
PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

BASILICATA
AUTENTICA GENUINITÀ

BASILICATA
Turistica

ENTI ORGANIZZATORI

CONSORZIO
DI TUTELA
AGLIANICO
DEL VULTURE

Slow Food®
Basilicata

CON IL PATROCINIO

CAMERA DI COMMERCIO
DELLA BASILICATA

COMUNE DI
POTENZA