

VENERDÌ 9 DICEMBRE

ore 16:30 A spasso nel borgo

Visita del paese e al Parco Urbano delle Cantine

ore 19:00 VinandumTour

VIGNE MASTRODOMENICO

ore 20:00 Degustando

Cena di benvenuto

SABATO 10 DICEMBRE

dalle ore 09:00 VinandumTour

AZIENDA VITIVINICOLA PATERNOSTER

CANTINE TERRA DEI RE

TENUTA LE QUERCE

ore 13:15 Degustando

Lunch in cantina

dalle ore 15:00 VinandumTour

AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI

CONSORZIO VITICOLTORI VULTURE

ore 19:00 Tavola rotonda

presso Palazzo Frusci
Focus su Aglianico del Vulture alla presenza dei produttori

ore 20:30 Degustando

Cena con prodotti tipici locali

VinandumTour

racconto a cura di Feliciano Roselli | Basilicata Wine Stories
intervengono opinion leader e addetti ai lavori

IL BLOGTOUR

La Basilicata è terra generosa in fatto di vini e nonostante la produzione sia assai frammentaria, molti sono i vini degni di nota. Uno tra i migliori vini prodotti in regione è senza dubbio l'**Aglianico del Vulture**, prodotto nella zona del monte Vulture, antichissimo vulcano spento, che per l'origine dei suoi terreni conferisce al vino quelle caratteristiche di gusto così rare e tanto apprezzate.

Blogger e influencer di fama nazionale vivranno in prima persona il territorio del Vulture attraverso il blogtour **#vinandum2016** nel comune di Barile (Pz).

Un viaggio sotto il segno dell'armonia dei sensi, un viaggio musicale tra vini, colori e paesaggi della nostra Basilicata. Un viaggio nelle aziende dove viene prodotto il grande Rosso lucano immersi in un'atmosfera unica e inebriante.

LA LOCATION

Barile (Pz) è un comune in provincia di Potenza situato alle falde orientali del Monte Vulture. Paese di origine greco-albanese conserva ancora le tradizioni etno-linguistiche arbëreshë e, assieme, la consapevolezza critica della propria identità etnica e culturale. A nord-est del paese troviamo il Parco Urbano delle Cantine, detto "Sheshë", un massiccio collinare caratterizzato da una miriade di grotte scavate nel tufo ed adibite a depositi per la custodia del vino. Barile è parte integrante dell'Associazione Nazionale Città del Vino e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

www.vinandum.it



BARILE (Pz)

9-10 dicembre 2016

LE CANTINE

AZIENDA AGRICOLA ELENA FUCCI

Nata nel 2000 con la sua prima vendemmia, fin dall'inizio sceglie di puntare tutto su un'unica etichetta; immaginando la produzione di un vino da serie A. La cantina, ricavata dai vecchi locali sotto l'abitazione di famiglia, è dotata di tutte le attrezzature necessarie dalla vendemmia all'imbottigliamento ed etichettatura.

CANTINE TERRA DEI RE

Situata sulla strada che da Rionero in Vulture conduce ai laghi di Monticchio, l'azienda dispone di undici ettari di vigneto ubicati in contrade fortemente vocate per la produzione di Aglianico del Vulture. La cantina di nuovissima costruzione è completamente interrata ad una profondità di circa 25m con annesse grotte scavate nella roccia.

TENUTA LE QUERCE

Alle pendici del Vulture, centoventi ettari di cui settanta coltivati a vite, punta tutto sul tradizionale vitigno Aglianico. La cantina, nuova e di concezione modernissima, ricopre una superficie di oltre duemila metri quadrati ricavati scavando all'interno degli strati di tufo depositati dal vulcano nei millenni.

AZIENDA VITIVINICOLA PATERNOSTER

Parte integrante della storia del Vulture enoico, sin dal 1925, quando vengono firmate le prime bottiglie di Aglianico. Oggi, con immutato spirito di "artigiani dell'Aglianico", la terza generazione, prosegue la nobile mission di ambasciatori del Vulture di eccellenza nel mondo, con la passione di sempre e la responsabilità' dei primi.

CONSORZIO VITICOLTORI VULTURE

La struttura consortile riunisce le Cantine Cooperative che hanno fatto la storia dell'enologia di questa regione, tutte collocate alle pendici del Monte Vulture. Dotata di moderne attrezzature enologiche in grado di produrre ventimila ettolitri di vino, dei quali cinquemila sono invecchiati in botti di rovere situate in grotta.

VIGNE MASTRODOMENICO

Azienda nata come viticola, che forniva uve di alta qualità alle cantine più grandi, produceva un vino in piccole quantità per consumo personale, regali ad amici e parenti. È il 2004 quando il primo Aglianico del Vulture targato Mastrodomenico viene immesso sul mercato. Appena 1000 bottiglie, vendute in un paio di mesi.

GLI OSPITI

GIUSEPPE BARRETTA

Assaggiatore di olio d'oliva iscritto all'albo nazionale assaggiatori della Regione Puglia. Capo panel di analisi sensoriale e degustatore di cioccolato, conduce corsi sull'olio extravergine sia ludici, sia in corsi professionalizzanti o di aggiornamento a ristoratori, piazzaioli, panificatori.



JACOPO L. MELIA

Manager con una lunga esperienza nel settore vino, cresciuto nell'azienda vitivinicola di famiglia, dove si occupa di marketing e vendite. È viaggiando che matura la sua passione per i grandi terroirs inesplorati del mondo, sfociata nella realizzazione del progetto *Quality Wines*.

ROCCO CATALANO

Romantico assaggiatore e narratore di vini e storie di cibo. Sommelier AIS ed esperto in Marketing e Management in Food & Beverage. Ha collaborato per eventi dedicati al vino e ha scritto di vino per Brek Magazine e di enogastronomia sul suo blog *Vino e Utopie la fantasia al bicchiere*.



ANTONIA M. PAPAGNO

Nel mondo del vino da 20 anni, nel food da sempre, ha diretto enoteche qualificate ed è consulente wine list per ristoranti e cantine private. Sommelier professionista AIS, assaggiatrice ONAV e tecnico assaggiatore di olio evo, racconta le sue esperienze sul suo blog *Ritratti di gusto*.

FRANCESCO CUTRO

Giornalista professionista e imprenditore-editore con la passione per le foto, ha creato una società di comunicazione e informazione la USB Comunicazione e fondato una testata giornalistica on line "Ufficio Stampa Basilicata". Scrive per "La Gazzetta del Mezzogiorno" e per "Basilicatanet".



SERGIO RAGONE

Giornalista, blogger e storyteller, ha scritto su Il Foglio, Corriere del Mezzogiorno, Huffington Post Italia, L'Unità, Linkiesta.it. Politica, Cinema e Mezzogiorno le sua grandi passioni. In rete dal 2005, oggi cura progetti come *#Narrazioni19*, *#luogoideale* ed *#euapiedi*.

GIOVANNI GAGLIARDI

Nello staff di Winejob.it e di Winejob Formazione, il portale italiano di recruitment e formazione del settore vitivinicolo, è fondatore di *Vinocalabrese.it* e di *Cooking Soon*. Collabora con Slow Food per la guida Osterie d'Italia e Guida della Birra e scrive su blog di enogastronomia e riviste di settore.



FELICIANO ROSELLI

Sommelier titolare dell'enoteca *Cantina di Bacco* a Potenza. Molti anni di collaborazioni in ambito enogastronomico che hanno arricchito il suo percorso professionale. Ultimo progetto, *Basilicata Wine Stories*, storytelling costruito interamente sul web e dedicato alle eccellenze vitivinicole lucane.

MANUELA LAIACONA

Videomaker e giornalista enogastronomica, curatrice della rubrica *Storie di Terra* di La Repubblica, contributor per agrodolce.it e winenews, co-founder di *Cooking Soon* l'ensemble di giovani chef che fanno rete per partecipare a progetti di comunicazione enogastronomica ed eventi.



ANTONIO TOMACELLI

Designer, gaudente ed editore. Fonda nel 2009 il blog *Dissapore* e, un anno dopo, *Intravino* e *Spicciolo*. Lascia il gruppo editoriale portandosi dietro Intravino e un manipolo di eroici bevitori. Classico esempio di migrante che, nato a Torino, va a cercar fortuna al sud, in Puglia.