
Programma generale

{tab=Venerdì 5 }

Ore 18:00

Inaugurazione: apertura stand espositivi/ mostre/ animazione

DegustArte:

collettiva di artigianato artistico sotto i portici di piazza Castello a cura delle Associazioni Centro storico e Accademia dei Rinascenti

Radio Vulcanica:

una programmazione musicale con i dj set di VARIV e la voce-speaker di FRANCESCA ROMANO in linea con lo stile e la qualità del suo festival. Un percorso sonoro che si snoda, con ascolti e commenti, attraverso grandissimi artisti internazionali fino ad arrivare ai grandi jazzisti italiani.

Ore 18:30

Apertura Enotecche (loggiate)

- Enoteca dell'Aglianico del Vulture DOCG
- Enoteca Mondo Aglianico: Taurasi DOCG e Taburno DOCG
- Enoteca Matera DOC
- Enoteca regione ospite: Piemonte

Apertura "Birreria Aglianica" birre artigianali di qualità a cura di Slow Food e Azienda Serro Croce - (cortile grande)

Apertura "Go Wine Bar" con "Moscato sotto le stelle": 100 etichette in degustazione per conoscere i diversi volti di un grande vino - (cortile grande)

Ore 19:00

"Il mercatino di Aglianica", (cortile grande)

spazio degustazione dove potrete incontrare e conoscere i grandi wine makers del vino lucano, gustare ed acquistare formaggi, salumi, dolci e tutti i meravigliosi e prelibati prodotti della nostra terra

Ore 20:30

"I Laboratori";

Sala Affreschi (A)

“Aglianico del Vulture il gusto del sud” dedicato all'Aglianico del Vulture e alle altre DOC della Basilicata a cura di ONAV.

Sala Unesco (B) :

“Buono...non lo conoscevo!” una selezione di 4 vini autoctoni di diverse regioni italiane, da scoprire e apprezzare a cura di Go Wine

Ore 22:30

Radio Vulcanica

Ore 24:00

Chiusura

{tab=Sabato 6}

Ore 18:00

Inaugurazione: apertura stand espositivi/ mostre/ animazione

DegustArte:

collettiva di artigianato artistico sotto i portici di piazza Castello a cura delle Associazioni Centro storico e Accademia dei Rinascenti

Radio Vulcanica:

una programmazione musicale con i dj set di VARIV e la voce-speaker di FRANCESCA ROMANO in linea con lo stile e la qualità del suo festival. Un percorso sonoro che si snoda, con ascolti e commenti, attraverso grandissimi artisti internazionali fino ad arrivare ai grandi jazzisti italiani.

Ore 18:30

Apertura Enotecche (loggiato)

- • Enoteca dell’Aglianico del Vulture DOCG
- • Enoteca Mondo Aglianico: Taurasi DOCG e Taburno DOCG
- • Enoteca Matera DOC
- • Enoteca regione ospite: Piemonte

Apertura “Birreria Aglianica” birre artigianali di qualità a cura di Slow Food e azienda Serro Croce - (cortile grande)

Apertura “Go Wine Bar” con “Moscato sotto le stelle”; 100 etichette in degustazione per conoscere i diversi volti di un grande vino - (cortile grande)

Convegno - Sala del Trono

Il Vino in Basilicata: dinamiche evolutive del comparto tra qualità e mercato

Coordina:

Pasquale Porcelli – Wine Surf

Con:

Filippo Corbo – Regione Basilicata

Maria Assunta D'Oronzio - INEA

Interventi:

Teodoro Palermo – Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture

Gerardo Giuratrabocchetti – PIF Aglianico del Vulture

Andrea Lonardi – Gruppo Italiano Vini

Paride Leone – Azienda Terra dei Re

Le aziende dell'Aglianico

Conclusioni:

Rosa Mastrosimone – Assessore Agricoltura Regione Basilicata

Ore 19:00

“Il mercatino di Aglianica”, (cortile grande)

spazio degustazione dove potrete incontrare e conoscere i grandi wine makers del vino lucano, gustare ed acquistare formaggi, salumi, dolci e tutti i meravigliosi e prelibati prodotti della nostra terra

“La piazza dei sapori”, (piazza Gesualdo da Venosa),

spazio ristorante, vera e propria oasi culinaria dove poter degustare prelibate ricette d'altri tempi accompagnate da uno dei più grandi vini Italiani: l'aglianico.

“I Laboratori”

Sala Affreschi (A)

“Mondo Aglianico e formaggi d'altura” interessante confronto fra le migliori espressioni territoriali di questo formidabile vitigno cura di Slow Food - condotte Vulture, Taurasi, Taburno

Sala Unesco (B) :

“Buono...non lo conoscevo!” una selezione di 4 vini rossi autoctoni di diverse regioni italiane, da scoprire e apprezzare a cura di Go Wine

Sala del Trono:

“Spirito diVino”: Una breve ed intensa lezione di analisi sensoriale dedicata a tre importanti Grappe d’Italia a cura di CentoperCento e Slow Food Vulture

Ore 20:30

“I Laboratori”

Sala Unesco (B) :

“Buono...non lo conoscevo!” una selezione di vini rossi autoctoni di diverse regioni italiane, da scoprire e apprezzare a cura di Go Wine

Ore 21:30

“I Laboratori”

Sala Affreschi (A)

“Mondo Aglianico e formaggi d'altura” interessante confronto fra le migliori espressioni territoriali di questo formidabile vitigno cura di Slow Food - condotte Vulture, Taurasi, Taburno

Sala Unesco (B) :

“Buono...non lo conoscevo!” una selezione di 4 vini bianchi autoctoni di diverse regioni italiane, da scoprire e apprezzare a cura di Go Wine

Sala del Trono:

“Spirito diVino & sigaro”: dedicato alle grappe e al loro abbinamento con il sigaro toscano; a cura di CentoperCento, Slow Food Vulture e con la partecipazione di Enzo Scivetti.

Ore 22:30

Radio Vulcanica presenta DONATO PITOIA TRIO e dell'ARKESTRA LAB QUARTET, giovani formazioni musicali che spaziano tra il jazz e la sperimentazione.

Ore 24:00

Chiusura

{tab=Domenica 7}

Ore 10:00

La "corsa delle botti";

Una gara emozionante e dalla grande spettacolarità che vedrà gareggiare gli atleti delle città del vino della Basilicata per le strade di Venosa spingendo a mano le piccole botti (barrique) che hanno conservato al loro interno il nostro prelibato nettare.

Ore 11:00

apertura stand espositivi/ mostre/ animazione

DegustArte:

collettiva di artigianato artistico sotto i portici di piazza Castello a cura delle Associazioni Centro storico e Accademia dei Rinascenti

Radio Vulcanica:

una programmazione musicale con i dj set di VARIV e la voce-speaker di FRANCESCA ROMANO in linea con lo stile e la qualità del suo festival. Un percorso sonoro che si snoda, con ascolti e commenti, attraverso grandissimi artisti internazionali fino ad arrivare ai grandi jazzisti italiani.

Lecture tratte da l' "HISTORIE DU SULDAT"; di Igor Stravinskij; a cura di Radio Vulcanica

Ore 12:00

Apertura Enotecche (loggiate)

- Enoteca dell'Aglianico del Vulture DOCG
- Enoteca Mondo Aglianico: Taurasi DOCG e Taburno DOCG
- Enoteca Matera DOC
- Enoteca regione ospite: Piemonte

"Il mercatino di Aglianico", (cortile grande)

spazio degustazione dove potrete incontrare e conoscere i grandi wine makers del vino lucano, gustare ed acquistare formaggi, salumi, dolci e tutti i meravigliosi e prelibati prodotti della nostra terra

"La piazza dei sapori", (piazza Gesualdo da Venosa),

spazio ristorante, vera e propria oasi culinaria dove poter degustare prelibate ricette d'altri tempi accompagnate da uno dei più grandi vini Italiani: l'aglianico.

Ore 18:30

Apertura "Birreria Aglianica"; birre artigianali di qualità a cura di Slow Food e azienda Serro Croce - (cortile grande)

Apertura "Go Wine Bar"; con "Moscato sotto le stelle"; 100 etichette in degustazione per conoscere i diversi volti di un grande vino - (cortile grande)

Ore 19:00

“I Laboratori”

Sala Affreschi (A)

“Aglianico del Vulture il gusto del sud” dedicato all'Aglianico nelle sue diverse declinazioni (giovane, maturo, bianco, rosato, spumante, ecc) a cura dell' ONAV

Sala Unesco (B):

“Emozione birra” dedicato alla birra artigianale di qualità a cura di Slow Food e con Vito Pagnotta (Serro Croce)

Sala del Trono:

“Spirito diVino”: Una breve ed intensa lezione di analisi sensoriale dedicata a tre importanti Grappe d’Italia a cura di CentoperCento e Slow Food Vulture

Ore 20:30

“I Laboratori”

Sala Affreschi (A)

“Aglianico del Vulture & Co.” dedicato all'Aglianico del Vulture e alle altre DOC della Basilicata (Matera, Terre dell'Alta Val d'Agri, Grottino di Roccanova); a cura dell' ONAV

Sala Unesco (B):

“Emozione birra” dedicato alla birra artigianale di qualità a cura di Slow Food e con Vito Pagnotta (Serro Croce)

Ore 21:30

“I Laboratori”

Sala Affreschi (A)

“Aglianico del Vulture e le sue terre.” dedicato all'Aglianico del Vulture di zone e altitudini diverse a cura dell' ONAV

Sala Unesco (B):

“Emozione birra” dedicato alla birra artigianale di qualità a cura di Slow Food e con Vito Pagnotta (Serro Croce)

Sala del Trono:

“Spirito diVino & sigaro” dedicato alle grappe e al loro abbinamento con il sigaro toscano; a cura di CentoperCento, Slow Food Vulture e con la partecipazione di Enzo Scivetti.

Loggiato:

“Aglianica Cocktail” il saluto di Aglianica a tutti i suoi visitatori con un'originale interpretazione di questo impareggiabile vino nel mondo degli aperitivi.

Ore 22:30

Radio Vulcanica presenta DONATO PITOIA TRIO e ARKESTRA LAB QUARTET, giovani formazioni musicali che spaziano tra il jazz e la sperimentazione.

Il repertorio presenta brani del celebre chitarrista John Scofield, alcuni standard jazz tradizionali, il blues, la libera improvvisazione estemporanea.

La domenica mattina sarà dedicata all'ascolto e alla lettura dell' “HISTORIE DU SULDAT” di Igor Stravinskij.

Ore 24:00

Chiusura

Le vie del centro storico di Venosa si mostreranno in tutto il loro splendore, illuminate a giorno da fiaccole e con l'apertura straordinari dei negozi con orario continuato fino a mezzanotte.

A tutti i visitatori della manifestazione saranno offerti buoni sconto e la domenica gli associati offriranno all'interno dei propri negozi un aperitivo a chi mostrerà il biglietto d'ingresso di Aglianica.