

# Programma Wine Fredane 2014

*Domenica 10 Agosto*

Tema della giornata : *Il Fiano di Montefredane*

**ORE 18.00:** Tavola rotonda : *“Vino e dintorni... quale futuro? ... dalla terra del Fiano i contributi, le idee, le prospettive e i sogni per uno sviluppo reale, concreto e partecipato di una Campania che si candida ad essere protagonista nel cosmo vitivinicolo internazionale. “*

**Moderatore:** Annibale Discepolo.

**Intervengono:** Vanni Chieffo, *presidente GAL Irpinia*; Antonio Pisaniello, *top chef referente di CENA, Culinary School di Nusco*; Giuseppe Festa, *docente in economia dell'Università di Salerno*; Teobaldo Acone, *ambasciatore Citta del Vino*; Raffaele Troisi, *produttore vitivinicolo*; Rocco Fusco, *imprenditore ed Antonello Murru, responsabile Area Agricoltura Camera di Commercio di Avellino.*

**ORE 19.30:** *Verticale Storica Fiano di Montefredane, a cura di Paolo De Cristofaro, giornalista enogastronomico, e Lucia Cioffi, sommelier.*

*In degustazione i Fiano delle cantine : Pietracupa, Traerte (Vadiaperti), Villa Diamante.*

**ORE 20.30:** *“Dalle diverse interpretazioni dell’uva alle creazioni dei grandi maestri dolciari Vignola in Solofra e delle Distillerie Antonellis in Venticano.”*

**ORE 21.00:** LIVE MUSIC G.B. Husband & the Ungrateful Sons

*Lunedì 11 agosto*

Tema della giornata : *Areali vitivinicoli a confronto*

**ore 17.00 :** *“A lezione tra i vigneti : capire le denominazioni d’origine.” - Passeggiata didattica tra i vigneti con Giuseppe Iannone (ONAV Avellino). Passeggiando tra i vigneti della Tenuta Ippocrate, il delegato ONAV Giuseppe Iannone ci aiuterà a capire il mondo delle Denominazioni.*

**ORE 18.00 :** *Degustazione e confronto: “Due volti della Toscana”.*

**Giuseppe Iannone (ONAV Avellino) ,** ci guiderà in una degustazione che metterà a confronto due denominazioni tipiche della Toscana. Due volti di uno stesso territorio raccontanti per risaltarne diversità e pregi:

- **Consorzio della Denominazione di San Gimignano:** nato nel 1972 dalla volontà e il duro lavoro di un piccolo gruppo produttori di Vernaccia San Gimignano, per far crescere la qualità delle produzioni. Il loro sforzo gli ha permesso di ottenere nel 1966 la Denominazione di Origine Controllata, che nel 1993 è diventata una DOCG. La Vernaccia di San Gimignano DOCG (85% Vernaccia), vitigno autoctono per eccellenza, è uno dei vini più antichi d'Italia, la cui storia si fonde con quella della città di San Gimignano situata a Nord-Ovest della Toscana.
- **Consorzio della Denominazione di Montecucco:** nato nel 2000 dall'impegno di un gruppo di giovani agricoltori stimolati dalla profonda convinzione che solo tramite la condivisione di un percorso di promozione e tutela si possa ottenere una reale crescita sul territorio. La Denominazione del Montecucco è situata ai confini Nord-orientali della provincia di Grosseto e comprende sia un rosso, composto al 90% da Sangiovese, sia un bianco, realizzato con l'85% di uve Vermentino.

**Costo degustazione : 10 euro**

**ORE 19.00: “Aglianico a confronto”** : Degustazione a cura di **Salvatore Landolfo**, sommelier ed enoappassionato, che ci accompagnerà in un percorso di degustazione per scoprire i mille volti dell'Aglianico.

L'aglianico è un vitigno antichissimo diffuso prevalentemente in Campania e Basilicata, in grado di dare origine a numerose denominazioni, anche molto diverse tra loro (Taurasi, Aglianico del Vulture, Aglianico del Taburno, per citarne alcune), rispecchiando le caratteristiche e le tradizioni del territorio.

*In degustazione i vini delle Cantine:*

- **Azienda Vinicola Carbone**, Melfi (PZ)
- **Bianchini Rossetti**, Casale di Carinola (CE)
- **Caputalbus**, Casalduni (BN)
- **Il Cancelliere**, Montemarano (AV)

Al termine, abbinamento e commento di un piatto preparato con Aglianico, a cura dello **Chef della Tenuta Ippocrate**.

**Costo degustazione : 10 euro**

**ORE 21.00 : LIVE MUSIC con Vinyl Gianpy DJ, Rock and roll - Jump blues - Latin soul.**

*Martedì 12 agosto*

**Tema della giornata : *Gli abbinamenti perfetti.***

**ore 17.00 : “A lezione tra i vigneti : dall'agricoltura convenzionale alle nuove frontiere del Bio”:** Passeggiata didattica tra i vigneti con **Maurizio Gaita**, agronomo della **Tenuta Ippocrate** .

**ORE 18.00 :** “*Miele, formaggio e Fiano*”: Laboratorio del gusto a cura di Carlo Iacoviello, fiduciario Slow Food Avellino, con la partecipazione di Giuliano Del Mastro dell’azienda agricola La Malvizza e Maurizio Gaita della Tenuta Ippocrate

In degustazione:

- miele di acacia, di castagno, millefiori e di sulla dell’*Apicoltura Zeffiro* , Montefredane (AV);
- pecorino di diverse stagionature dell’*Azienda agricola La Malvizza*, San Giorgio La Molara (BN);
- Fiano di Avellino D.O.C.G. “Primum” della Tenuta Ippocrate, Montefredane (Av)

**PREZZO DEGUSTAZIONE 10 EURO**

**ORE 18.00 : Degustazione: “*I vini dell’isola di Hvar*”.**

**Giuseppe Iannone (ONAV Avellino)** , ci guiderà in una degustazione alla scoperta dei vini dei vini Croati e , in particolare, i bianchi e i rossi dell’Isola di Hvar.

L’isola di Hvar, con i suoi profumi di lavanda, il suo mite clima mediterraneo e le sue coste soleggiate, presenta uno dei territori più adatti alla viticoltura di tutta la Croazia.

**Prezzo della degustazione : 10 euro.**

**ore 19.00 :** “ *La birra artigianale*” - **Fabio Tropeano e Marco Maietta** , dell’associazione “*Birrando... si impara!!!*”, ci aiuteranno a scoprire il mondo delle birre artigianali.

Dagli ingredienti ( luppoli, malti, lieviti) agli stili di birrificazione ( Lager, Ale, Lambic) , passando attraverso un esame sensoriale delle caratteristiche organolettiche e visive (colore, aroma, sapore), degusteremo insieme 3 diverse tipologie di birra, rigorosamente artigianale.

**Costo del laboratorio : 10 euro**

**ORE 21.00 : LIVE MUSIC** con Montecarlo Band - Serena Spillo, *Swing & Soul*.

Installazione permanente: Mostra fotografica a cura di **Karen Philips** dal titolo “*Snapshot of a Territory - il Fiano di Montefredane*”.

**Ogni sera : “Moscato sotto le stelle”** a cura di **GoWine** e banco di degustazione del Sigaro Toscano.

Per info e prenotazioni:

CELL: 3209327558/3927554643

MAIL: winefredane@gmail.com

FACEBOOK: wine fredane