



Associazione Italiana Sommelier
Delegazione Salerno

Sabato 5 e Domenica 6 Marzo 2016

VITIGNO & TERROIR

**“Palazzo Calvanese”
Castel San Giorgio (SA)**

VII Edizione di

Il Salotto del Vino Monovitigno Autoctono Campano

Ovvero

***La straordinaria varietà dei Vitigni campani si confronta e si racconta
attraverso i terroir di produzione più vocati!***

Ritorna l'appuntamento annuale con **Vitigno & Terroir**, iniziativa organizzata dalla delegazione **A.I.S. di Salerno**, che anche quest'anno rinnova l'ormai consolidata partnership con l'Associazione **“Amici di Villa Calvanese”**.

Nuovamente vogliamo dare voce direttamente ai vitigni, per rendersi disponibili a raccontarsi nel modo più espressivo e compiuto: attraverso le zone di produzione principali ed i terroir più vocati!

Le differenze, sottili o macroscopiche che siano, che un territorio imprime nel vino che ne scaturisce, sono ciò che intendiamo scovare e mettere in luce negli straordinari spazi del “Palazzo Calvanese”, allestiti ed organizzati dall'Associazione “Amici di Villa Calvanese”, che ne spinge e promuove la rivalutazione, gentilmente messi a disposizione dall'**Amministrazione comunale di Castel San Giorgio**, sempre disponibile verso iniziative di rilevanza culturale.

Quest'anno la manifestazione rinnova la formula estesa su 2 giorni, e precisamente il fine settimana del **5 e 6 Marzo 2016**, per l'appunto nel “Palazzo Calvanese” sito nella Frazione Lanzara del Comune di Castel San Giorgio (SA).

I principali vitigni campani, **Aglianico, Piediroso, Fiano, Greco, Falanghina e Coda di Volpe**, presi a campione fra i territori delle 5 province e messi a confronto diretto, su banchi di assaggio *monovitigno*.

Ogni vitigno avrà il proprio spazio mescita, affiancato da uno spazio didattico dove sommelier professionisti saranno a disposizione di chiunque voglia approfondire le tematiche degli assaggi e le differenti peculiarità dei vari prodotti.

Anche quest'anno ci sarà un banco di assaggio dedicato a tutti quei vini che non rientrano nelle succitate categorie, in quanto realizzati magari con altri vitigni o con tagli o uvaggi, in modo da completare ulteriormente il panorama viticolo regionale.

Una occasione unica ed irripetibile quindi per approfondire la conoscenza di tutti i territori regionali, delle nostre grandi eccellenze vitivinicole, e di come questi due elementi si influenzino a vicenda: passione e rispetto per la propria terra, approfondimento ed analisi ma anche piacere e convivialità...

E ancora, ogni giorno si terranno **laboratori** accessibili su prenotazione e ad un numero limitato di persone, in cui si potranno fare approfondite esperienze di degustazione nonché di abbinamento cibo/vino.

In particolare, sabato 05 marzo, si terrà il seminario “**Vulcanico Aglianico**” a cura dell’enologo **Vincenzo Mercurio**, ed il seminario “**Falanghina del Sannio e Falanghina dei Campi Flegrei a confronto**” a cura dell’AIS Salerno in collaborazione con il “**Sannio Consorzio Tutela Vini**”.

E ancora due cooking show – domenica 06 marzo - chef **Lorenzo Principe** dell’Osteria Famiglia Principe 1968 di Nocera Superiore (SA), **Gerardo e Mafalda Figliolia** della Pignata di Bracigliano (SA), **Giulio Coppola** – La Galleria di Gragnano (NA), **Philly D’Uva** di Pagani (SA) - con abbinamento cibo/vino grazie alla collaborazione con **Marco Contursi** – fiduciario della **condotta Slowfood dell’Agro Nocerino Sarnese** – ed alla giornalista **Nunzia Gargano**.

Ad impreziosire l’evento ci saranno una serie di incontri, chiamati “**I Volti del Vino**” in cui ci si potrà confrontare in maniera diretta con i produttori: ogni produttore che intende prendervi parte avrà a disposizione un proprio banco di assaggio esclusivo, in cui poter affrontare direttamente con gli avventori le tematiche del vino a livello più personale, permettendo di approfondire l’identità, le problematiche e la filosofia di produzione.

Non mancherà una zona food con i formaggi di **Paolo Amato del Caseificio Aurora** di Sant’Egidio del Monte Albino (SA) ed i salumi irpini della macelleria “**Le carni irpine**” di **Mario Laurino** da San Michele di Serino (AV). Inoltre, il **Biscottificio Calabrese** di Bracigliano (SA) offrirà in degustazione lungo il percorso i propri prodotti.

Forte del successo degli anni scorsi, sarà allestito un salotto per degustare ed abbinare ai vini i sigari a cura del club “**Amici del Toscano**”.

Vista la prossimità della Santa Pasqua saranno presenti per far degustare i loro prodotti pasquali, Edoardo Palma della **Pasticceria Palma** di Trivio di Castel San Giorgio (SA), Giuseppe e Pasquale Bevilacqua della **Pasticceria MammaGrazia** di Nocera Superiore (SA) ed il pluripremiato **Mastro Dolciere Alfonso Pepe** di Sant’Egidio del Monte Albino. Inoltre si potranno degustare i liquori artigianali di **Alma De Lux** – artigiani del gusto.

Il **ProfAgri Salerno**, l’unica scuola professionale in Campania dedicata interamente all’agricoltura, sarà presente all’evento facendo degustare il fiano prodotto all’interno della propria azienda agraria: il CAPOCLASSE.

Ad affiancare l’evento, lungo il percorso di degustazione, sarà allestita la personale dell’artista **Valentina De Virgilio**.

Oltre 1000 le persone presenti, 120 diverse etichette e 21 produttori presenti ai “volti del vino”, questi sono i numeri che nella 2 giorni dello scorso anno hanno animato le sale della Villa: un dato di partenza confortante, per puntare a risultati ancora migliori in questa edizione!

Programma della Manifestazione

Sabato 5 Marzo 2016

- **Ore 17.00:**
Apertura del Palazzo Calvanese con accesso ai grandi banchi di degustazione vino, ognuno dedicato ai principali vitigni campani. Presso ogni banco un sommelier professionista AIS fornirà un supporto didattico completo alle persone che si appropceranno all’assaggio.
- **Ore 17.30:**
Apertura dei banchi di assaggio di prodotti tipici.
- **Dalle ore 18.30:**
Incontri con “I Volti del Vino”: sarà possibile incontrare di persona i produttori che prendono parte alla manifestazione e fare assaggi guidati dei loro prodotti.
- **Ore 19.00:**
Laboratorio “**Vulcanico Aglianico**” –
*a cura dell’enologo **Vincenzo Mercurio***
- **Ore 20.30:**
Laboratorio “**Falanghina del Sannio e Falanghina dei Campi Flegrei a confronto**”
*a cura dell’AIS delegazione Salerno in collaborazione con il “**Sannio Consorzio Tutela Vini**”*
- **Ore 23.30:**
Chiusura della prima giornata della manifestazione.

Domenica 6 Marzo 2016

- **Ore 17.00:**
Apertura del Palazzo Calvanese con accesso ai grandi banchi di degustazione vino, ognuno dedicato ai principali vitigni campani. Presso ogni banco un sommelier professionista AIS fornirà un supporto didattico completo alle persone che si approcceranno all'assaggio.
- **Ore 17.30:**
Apertura dei banchi di assaggio di prodotti tipici.
- **Dalle ore 18.30:**
Incontri con "I Volti del Vino": sarà possibile incontrare di persona i produttori che prendono parte alla manifestazione e fare assaggi guidati dei loro prodotti;
- **Ore 19.00:**
Cooking show con abbinamento cibo/vino (sala convegni).
chef:
Giulio Coppola - La Galleria di Gragnano (NA) con *baccalà arrecanato*.
Gerardo e Mafalda Figliolia della Pignata di Bracigliano (SA) con *involtini di verza su fonduta e biscotto integrale*.
A cura della AIS delegazione Salerno – conduce la giornalista Nunzia Gargano.
- **Ore 20.00:**
Cooking show con abbinamento cibo/vino (sala convegni).
chef:
Lorenzo Principe di famiglia Principe 1968 di Nocera Superiore (SA) con *ti friggo...sasicc e friariell*.
Philly D'Uva di Pagani (SA) con *spaghetti sciuè sciuè*.
A cura della AIS delegazione Salerno – conduce Marco Contursi, fiduciario della condotta Slowfood dell'Agro Nocerino Sarnese.
- **Ore 23.00:**
Chiusura della manifestazione e saluti per la prossima edizione.

Condizioni d'ingresso:

<u>Ingresso + tracolla e bicchiere e degustazioni vino illimitate:</u>	<u>10,00 €</u>
<u>Solo ingresso senza degustazioni vino:</u>	<u>3,00 €</u>
<u>Ingresso + tracolla e bicchiere + laboratorio:</u>	<u>13,00 €</u>
<u>Laboratorio aggiuntivo:</u>	<u>3,00 €</u>

Per info e prenotazioni scrivere a sommeliersalerno@tiscali.it.

Per i laboratori di degustazione ed abbinamento occorre obbligatoriamente indicare nella mail il numero ed il nome dei prenotati, onde evitare spiacevoli situazioni dovute ad overbooking.

Il solo ingresso alla manifestazione non dà diritto alle degustazioni vino.