

Nelle cantine storiche il mercato del vino di Acino

Scritto da Red.

Martedì 13 Giugno 2023 11:42



AVELLINO – Tutto pronto per il terzo e ultimo weekend di Acino - Mercato del Vino, la manifestazione promossa da Visit Irpinia in partnership con Mab Security. L'appuntamento è per sabato 17 e domenica 18 giugno presso le storiche Cantine A.Ma. (Agelo Mastroberardino) di Pianodardine dalle 18 a mezzanotte. Gran cerimoniere di questi due giorni le ragazze di The Emotional Experience, Rosa Puorro, Natascia Sole e Cristina Varchetta.

Tante le attività previste, a cominciare dai percorsi sensoriali, dalla durata di circa un'ora, che si svolgeranno nella giornata di sabato alle 18 e alle 20.30 e nella giornata di domenica alle 18. L'obiettivo di questi percorsi è quello di far conoscere, attraverso la degustazione di tre diverse tipologie di vino di uno stesso territorio, microzone di produzione con la stimolazione di gusto, olfatto e tatto. Domenica alle 20, invece, si terrà la masterclass dal titolo «Che vitigno sei?» durante la quale si assaggeranno 5 bianchi alla cieca provenienti da diverse zone d'Italia. Non sarà la solita masterclass, ma un momento in cui i partecipanti svolgeranno un ruolo di primo piano interagendo direttamente con i conducenti.

Come nei weekend precedenti, inoltre, torneranno le aste del vino, che si svolgeranno sia sabato che domenica alle 19. I vini delle aste, selezionati dalle gran cerimoniere, sono a cura di Garofalo Wine, che gestirà anche un banchetto espositivo.

Spazio, dunque, all'intrattenimento con le selezioni musicali di ForLai e Vincenzo Russo nella serata di sabato e di Fabio Grillo nella serata di domenica. Grillo, inoltre, coordinerà il mercato del vinile che andrà in scena durante la giornata di domenica all'interno della struttura affiancandosi a quello del vino.

Nelle cantine storiche il mercato del vino di Acino

Scritto da Red.

Martedì 13 Giugno 2023 11:42

Il costo dei percorsi sensoriali è di 25 euro, mentre quello della masterclass di domenica di 35 euro e comprende anche l'ingresso alla struttura, con il kit di degustazione, composto da calice e pettorina, e la possibilità di assaggiare ai banchi tutti i vini in vendita.

Naturalmente, per coloro che non vogliono partecipare alle varie attività, il ticket d'ingresso è di 10 euro al giorno (15 per l'intero weekend) comprensivo di kit di degustazione e assaggio dei vini e può essere acquistato sia in sede che sul sito www.acinoacino.it. Sempre sul sito sono disponibili i dettagli relativi ai lotti delle aste, ai percorsi sensoriali e alla masterclass.

Le cantine presenti:

Terre Coppola, Vinusco, Cantine Sacco, Cantine Eliseo, Tenuta de Gregorio, Hugo Fraga, I Favati, Macchie Santa Maria, Cantine Cennerazzo, Passo delle Tortore, Urciuolo vini, Case d'Alto, Nardone Nardone, Il Melograno, Vigne Guadagno, Cantine Iannella, Raffaele De Martino Wine Maker, Cantine de' Monaci, Cantina della Collina, Fiano Montevergine, Cantina del Mare, Cantine Gallo, Tenuta del Meriggio e Contrada.

The Emotional Experience

È un'associazione culturale, senza scopo di lucro, nata dall'incontro di tre ragazze Rosa, Cristina e Natascia, unite dalla passione per il vino. Frequentano insieme il corso di approfondimento di "Wine Business" presso l'Università di Fisciano e da lì nasce, oltre ad una profonda amicizia, la voglia di creare e portare avanti un progetto di approfondimento, scoperta e ricerca del territorio campano e non solo.

Rosa Puorro è sommelier Ais. Gestisce l'azienda vinicola di proprietà "Ventitrèfilari" con sede a Montefredane e si dedica alla valorizzazione dell'Irpinia.

Cristina Varchetta lavora nell'azienda di famiglia "Cantine Astroni" nei Campi Flegrei dove si occupa della comunicazione e dell'accoglienza. Nel corso degli anni approfondisce i suoi studi

Nelle cantine storiche il mercato del vino di Acino

Scritto da Red.

Martedì 13 Giugno 2023 11:42

diventando prima Sommelier Ais e poi frequentando il Master Alma.

Natascia Sole, dopo gli studi in Giurisprudenza ed un'esperienza di 4 anni come avvocato, decide di lasciare tutto e seguire la sua passione per il vino, diventando Sommelier Ais, organizzando wine tour privati per stranieri, in Irpinia ed in Costiera, e lavorando come sommelier a bordo delle navi.