



AIELLO DEL SABATO – Il Fiano Festival introduce due novità per l'edizione 2025 che ridefiniscono l'esperienza enologica. Dal 12 al 14 settembre nel centro storico di Aiello del Sabato, in Irpinia, l'evento presenta il format "Giro Fiano" e la formula "Fiano Hour".

Per la prima volta in un evento dedicato al vino, le masterclass abbandonano la formula statica per diventare percorsi esperienziali itineranti. Il "Giro Fiano" trasforma l'approfondimento enologico in una passeggiata attraverso le vie del centro storico, dove ogni giorno una guida d'eccezione accompagnerà i partecipanti alla scoperta diretta dei produttori e delle loro storie.

«Non più lezioni frontali con bicchieri allineati, ma un'esperienza immersiva che unisce territorio e degustazione», spiegano gli organizzatori. Perché il vino si racconta meglio quando è possibile incontrare direttamente chi lo produce, sentendo il territorio nel bicchiere. Le masterclass itineranti si svolgeranno il 12 settembre dalle 19.30 alle 22.00, mentre il 13 e 14 settembre dalle 18.30 alle 21.00. Sono attive le prenotazioni online a questo link: <https://capetoste.it>. I gruppi, di sei persone ciascuno, partiranno ogni mezz'ora dalla Piazza.

La seconda novità punta sull'accessibilità: "Fiano Hour" è infatti una formula aperitivo che dalle 18.30 alle 21.00 permetterà di degustare 5 etichette diverse al prezzo di 10 euro. Un modo per far conoscere questa Docg anche a chi si avvicina per la prima volta al mondo del vino, senza barriere. Quattordici cantine del territorio parteciperanno all'iniziativa, offrendo un panorama completo delle eccellenze locali nella fascia oraria più conviviale della giornata.

L'edizione 2025 del Fiano Festival affronta anche il tema delle nuove prospettive del settore vitivinicolo. Se il sogno americano si è infranto, qual è la nuova America?: sarà questa la domanda al centro della riflessione sul futuro del Made in Italy enologico e sul valore del territorio come risposta alle incertezze globali.

Scritto da Red.

Martedì 09 Settembre 2025 13:42

Una proposta food che diventa festival nel festival grazie all'offerta ampia e diversificata, street band e palchi per i concerti, interviste live ed esposizioni. Vignaioli, artisti e artigiani in residenza temporanea nel centro storico, per vivere insieme una festa popolare e celebrare un rito di comunità lungo tre giorni. Dopotutto non c'è festa, amicizia e ospitalità senza mettere al centro un bicchiere di vino.

Un'esperienza entusiasmante e partecipata che si ripete quest'anno, individuando nuovi angoli suggestivi tra i vicoli intorno a Piazza Garibaldi, riaprendo i portoni dei bassi in comunicazione diretta con quello che accadrà per le strade di Aiello del Sabato. Nuove strade da attraversare per conoscere sempre più a fondo il mondo del vino, in un percorso enoico dalla vigna alla bottiglia.