



“Fuoriprogramma”

Paestum Wine Fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



ELICETO

RESORT

Charme and Relax

Lunedì 27 Novembre 2023

Località Eliceto, Buccino (SA)

Segreteria organizzativa

T: 334 346 7055

info@paestumwinefest.it

Seguici su

www.paestumwinefest.it

<https://www.facebook.com/paestumwinefestival>

<https://www.instagram.com/paestumwinefest/>



“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Ore 10.00 / Sala Volcei

Saluti istituzionali

Presentazione “Fuoriprogramma” e Paestum Wine Fest 2024

Introduce e modera:

Rosella Pisaturo

Intervengono:

- *Angelo Zarra*, Fondatore “Paestum Wine Fest”
- *Alessandro Rossi*, Direttore artistico “Paestum Wine Fest 2024”
- *Antonio Marino*, Direttore BCC Aquara
- *Felice Casucci*, Assessore alla Semplificazione amministrativa e al Turismo Regione Campania
- *Gregorio Fiscina*, Presidente associazione “Paese di Buccino”
- *Giancarlo Manzi*, Direttore BCC Capaccio
- *Mimi Minella*, Dirigente ufficio X Ambito territoriale Salerno
- *Nicola Caputo*, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania
- *Ornella Pellegrino*, Dirigente scolastico I.P.S.E.O.A. Roberto Virtuoso di Salerno
- *Pasquale Freda*, Sindaco di Buccino



Il Programma

Dalle ore 10.00 alle ore 12.00 / Sala “Bcc Aquara”

Presentazione degli elaborati a cura degli studenti R. Virtuoso di Salerno
“Il vino e la brigata di Sala” I.P.S.E.O.A. Roberto Virtuoso di Salerno

Dalle ore 10.00 alle ore 19.00 / Sala “Volcei”

Apertura banchi d'assaggio



“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Le Masterclass

Ore 14.00 / Sala “Bcc Aquara”

“Champagne e le sue declinazioni”

a cura di *Vania Valentini e Alessandro Rossi*

I grandi territori dello Champagne: affondo su stili e aree produttive di un territorio unico e irripetibile

In degustazione:

- Champagne Horizon - **Pascal Doquet**
- Champagne Blanc de Blanc Prestige - **Diebolt-Vallois**
- Champagne Millesime 2012 - **Bonnevie Bocart**
- Meunier Jean-**Philippe Trousset**
- Champagne Bassionensi - **Erik Taillet**
- Champagne Brut Nature **Dosage Zerò** - **Drapier Sans Soufre**
- Champagne V2012 - **Canard**
- Ma Vie en Rose - **Alberto Massucco Champagne**





“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Le Masterclass

Ore 16.00 / Sala “Bcc Aquara”

“Viaggio tra le vigne: Austria, Francia e Italia”
a cura di Eros Teboni e Alessandro Rossi

Un viaggio attraverso strade che sono in grado di congiungere due Paesi produttori come Italia e Francia, un percorso alla ricerca della perfezione stilistica.

In degustazione:

- Riesling Nierstein Riesling 2021 - **Lisa Bunn**
- Sauvignon Rachtl 2020 - **Tiefenbrunner**
- Chardonnay Riserva 2020 - **Castelfeder**
- Petit Boutique Winery 2021 - **Boutique Winery**
- Pinot Nero 2020 - **Benjamin Leroux**
- Sapaio 2019 - **Az. Sapaio**
- Pavillon 2018 de Léoville- **Poyferré**





“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Le Masterclass

Ore 17.00 / Sala “Bcc Aquara”

“Aglianico nel territorio Salernitano dai Monti al Mare”

a cura di *Tommaso Luongo, Luciano Pignataro e Alessandro Rossi*

In degustazione:

- Colli di Salerno Aglianico Valentinia 2013 - **Viticoltori Lenza**
- Paestum Aglianico Manfredi 2016 - **Tenute del Fasanella**
- Colli di Salerno Aglianico Brigante 2018 - **Casula Vinaria**
- Cilento Aglianico Don Vito 2017 - **Viticoltori Polito**
- Colli di Salerno Aglianico Teone 2020 - **Azienda Agricola Aita**
- Cilento Aglianico Rapengolo 2017 - **Tenuta Massanova**





“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Le Masterclass

Ore 18.00 / Sala “Bcc Aquara”

“Viaggio tra le province campane”
a cura di Luciano Pignataro e Alessandro Rossi

Campania: *le varie sfaccettature di un incredibile territorio, un complesso mosaico di diverse aree, caratterizzate da vini in grado di sfidare le curve del tempo.*

In degustazione:

Salerno, le prospettive dei Colli Salernitani e del Cilento

• Paestum IGP Fiano Pian di Stio 2022 - **San Salvatore 1988**

• Colli di Salerno Rosso Montevetrano 2020 - **Montevetrano**

• Colli di Salerno Quercus 2020 - **Tenuta Macellaro**

Avellino, Irpinia Docg a confronto

• Taurasi Amato 2016 - **Contrada Mito**

• Fiano di Avellino Alimata 2020 - **Villa Raiano**

Caserta, I rossi Vulcanici

• Falerno del Massico rosso Riserva Saulo 2013 - **Bianchini Rossetti**

• Terra di Lavoro 2020 - **Galardi**

Napoli, I due volti del Piediroso: Campi Flegrei e Vesuvio

• Piediroso 2022 - **Agnanum**

• Vesuvio Rosso Vipt 2022 - **Cantine Olivella**

Benevento, Il bianco e il rosso del Sannio

• Falanghina del Sannio 2022 - **Mustilli**

• Barbera del Sannio 2020 - **Mario Fappiano**





“Fuoriprogramma”

Paestum Wine fest

Un evento esclusivo.
Un solo giorno.
Una location d'eccezione.



Regolamento

Ingresso al “Fuoriprogramma”

- Il costo è di **20 euro** (Calice in cauzione 5 euro)
- **Sommelier** (Ais, Fis, Fisar, Onav, Scuola Europea Sommelier)

Il costo è di **15 euro** (presentando tesserino regolare, calice in cauzione 5 euro)

- **Operatori Ho.Re.Ca**

Ingresso libero (presentando partita Iva dell'attività max 2 persone)

Ingresso alle Masterclass

- Il costo è di **20 euro** per ogni singola masterclass (MAX 35 persone)
- Il costo è di **10 euro** per la masterclass delle ore 17.00 (MAX 35 persone)

“Aglanico nel territorio Salernitano dai Monti al Mare”

a cura di *Tommaso Luongo, Luciano Pignataro e Alessandro Rossi*

Link per l'acquisto dei biglietti di ingresso e per le masterclass

<https://www.postoriservato.it/elenco-date.html?idSpace=428>