Scritto da Red.
Giovedì 05 Maggio 2022 13:40



AVELLINO – È 'Acino' il primo evento della Campania sui vini naturali che diventa l'enoteca a cielo aperto più grande d'Italia. Dal 21 al 23 maggio, il complesso monumentale ex carcere borbonico di Avellino, edificio storico al centro della città, apre le porte ad un'inedita rassegna dedicata alle denominazioni, nazionali ed estere, della viticoltura e delle produzioni vitivinicole di qualità che non subiscono modificazioni in vigna e in cantina, attuando una vinificazione e una fermentazione spontanea, senza filtrazioni e chiarificazioni e in assenza di solfiti aggiunti.

L'evento è ideato da Visit Irpinia, start up innovativa irpina, in collaborazione con la Soprintendenza di Avellino e Salerno, con il sostegno dell'istituto agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino e con il patrocinio della Provincia di Avellino. Un weekend che mette insieme una collettiva di etichette nazionali ed internazionali, accuratamente selezionate e presentate dai migliori operatori campani nel bancone più grande d'Italia. Gli enotecari campani saranno veri ambasciatori della produzione più autentica e artigianale del mondo del vino.

#nonèunafiera è l'hashtag identificativo della manifestazione. Un'etichetta che sintetizza il format di un evento pensato per diffondere e comunicare le buone pratiche della produzione in vigna e in cantina del vino naturale, agli addetti del settore e al grande pubblico.

Sabato 21 maggio (dalle 19 alle 24), si apre con 'Anteprima Acino'. Le cantine irpine saranno raccontate dallo storyteller Sandro Tecce (Winyl – Vini e Vinili), impegnato a raccontare i vini naturali attraverso il territorio e le sue tradizioni.

Domenica 22 (dalle 17 alle 22), invece, parte ufficialmente 'Acino'. Il bancone sarà presieduto

da Roberto Buglione De Filippis de La Posta, vineria antesignana dei vini naturali a Grottaminarda, ed ex stazione di posta del 1774, già dichiarata monumento nazionale e fucìna della cultura ‘naturale’.

Nella stessa giornata, V.I.T.I. - Vignaioli in terra d’Irpinia – (associazione che rappresenta tre affermate cantine irpine (Il Cancelliere (Montemarano), Cantina del Barone (Cesinali), Cantine dell’Angelo (Tufo)), guiderà la masterclass “V.I.T.I. e territorio, storytelling delle Docg irpine”. Il collettivo associativo incarna la filosofia produttiva destinata alla promozione e alla ricerca delle produzioni di qualità, prodotte con l’utilizzo esclusivo di metodi tradizionali biologici, Taurasi, Fiano e Greco di Tufo saranno i veri protagonisti della degustazione narrata da Claudio Panetta (Il Cancelliere), Luigi Sarno (Cantina del Barone) e Angelo Muto (Cantine dell’Angelo).

Lunedì 23 maggio (dalle 13 alle 16), la cucina di Tratturì – Transumanza gastronomica e chef Mirko Balzano incontra i produttori e gli operatori di settore in ‘Colazione con i vignaioli’. Gli elementi dell’enogastronomia irpina saranno i vettori della cucina più autentica della provincia di Avellino, rielaborati e proposti in abbinamento alle etichette della lavagna dell’esclusivo bancone di Acino. Per tutte le informazioni https://www.acinonaturale.it