Scritto da Red.
Lunedì 23 Maggio 2022 10:49



CASTELVETERE SUL CALORE – Trekking tra i vigneti autoctoni irpini, degustazioni, pietanze tipiche abbinate ai vini di produzione aziendale, serviti in terrazza al riverbero di una vista mozzafiato. Questo è il programma di “Cantine Aperte da Aminea Winery” che prenderà forma il 28 e 29 maggio a Castelvetere sul Calore, uno dei borghi più belli dell’Irpinia, rinomato soprattutto per l’ottimo Taurasi Docg.

L’evento è patrocinato dal Movimento Turismo del Vino, un’associazione che accoglie le cantine più prestigiose d’Italia e promuove l’enoturismo in tutte le sue forme. “Cantine Aperte” è l’appuntamento più importante e più amato dai winelover.

L’avventura inizia alle ore 11.00 con l’arrivo in cantina per poi dare il via al trekking immersi nel verde dei vigneti irpini che producono le uve tanto apprezzate dagli amanti del vino. Alle 12,00 i visitatori entreranno nella cantina per degustare il Fiano 2020, estratto direttamente dalla barrique, sprigionando quindi tutto il suo profumo.

Alle 12.30 il momento più atteso: lo “Chic Nic in terrazza”, un elegante pic nic dove si potranno degustare i vini abbinati ai migliori piatti tipici del territorio, tutto questo con vista sui vigneti e circondati dalla natura.

Il menù è composto da salumi e formaggi per antipasto, che saranno seguiti da fagioli quarantini, un prodotto tipico che nasce solo in Irpinia e che si fregia del presidio Slow Food,

un’associazione che tutela e valorizza le piccole eccellenze gastronomiche. Dalla tradizione antica dei fornai irpini arriva l’ucciolo, una focaccia che accompagna le verdure di stagione. Tra le bontà da gustare: i pomodori secchi e le melanzane, per poi concludere con dessert. In degustazione lo spumante “Donna Laura” un vivace rosé e il vino di punta di Aminea Winery, il “Monsignore”, aglianico strutturato scelto per esaltare al meglio le pietanze dello “Chic Nic”.