Escursione a Taurasi / Alla scoperta dei vini irpini: visita alle Cantine Antonio Caggiano

Sabato 8 giugno 2024 – ore 09.00

Taurasi è un importante centro enologico della Valle del Calore, posto su di uno sperone del versante destro del fiume. Dà il nome all’omonimo vino, il “Taurasi” prodotto in un’area di grande tradizione vitivinicola, comprende 17 comuni dell’Irpinia. Annoverato tra i più pregiati vini d’Italia, è ottenuto dal vitigno Aglianico (sebbene, fino ad un massimo del 15%, è consentito l’uso di altri vitigni a bacca rossa non aromatici), e invecchiato tre anni in botti di rovere. Il “Taurasi” è il frutto di una miscela perfetta di ingredienti particolari: la terra, il clima e le uve dei rigogliosi vigneti situati sulle splendide colline irpine, tra i 400 ed i 700 metri.

Oggi i vini irpini, il vino Taurasi DOCG, il vino Greco di Tufo DOCG e il vino Fiano di Avellino DOCG, rinomati in tutto il mondo, costituiscono una delle principali leve del turismo enogastronomico in provincia di Avellino.

Accompagnati dal Presidente della Fondazione Italiana Sommelier Basilicata, Nicola Gentile, approfondiremo la conoscenza dello splendido territorio irpino attraverso la visita alle Cantine Antonio Caggiano, in località Contrada Sala, e ai vigneti dell’azienda.

Il programma della giornata:

Ore 09.00 – Partenza da Piazza Zara (PZ);

Ore 11.00 – Arrivo e visita della cantina e dei vigneti;

Ore 13.00 – Pranzo in cantina con degustazione;

Ore 15.30 – Passeggiata nel borgo di Taurasi;

Ore 17.00 – Partenza per il rientro a Potenza.

Costo complessivo come da programma escluso il viaggio:

50 euro per i soci della Fondazione Italiana Sommelier

60 euro per i non soci.

La prenotazione è consentita entro e non oltre il 30 maggio 2024.

Informazioni e prenotazioni ai seguenti recapiti:

cell. +39 3476178799

mail: gentile.fondazionesommelier@gmail.com