

fe  
sr Basilicata 2007 | 2013



matera wine  
FESTIVAL

VINI DI  
BASILICATA  
IN SCENA

18 -19  
dicembre 2010

Ipogei di Piazza San Francesco,  
Chiesa del Purgatorio, Palazzo Bernardini

Laboratori d'assaggio, degustazioni guidate,  
workshop di cucina, percorsi sensoriali,  
master class, spettacoli e intrattenimento

[www.materawinefestival.it](http://www.materawinefestival.it)

Promosso dal Dipartimento Agricoltura SREM Regione Basilicata



Fondo  
europeo  
di sviluppo  
regionale



Investiamo sul nostro futuro

# MATERA WINE FESTIVAL PROTAGONISTA È L'ECCELLENZA VITIVINICOLA DI BASILICATA

Promosso dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, il Matera Wine Festival arricchisce la scena culturale della città, ponendo al centro dell'attenzione il vino prodotto in Basilicata. La kermesse promuove le eccellenze lucane, proponendo laboratori d'assaggio, degustazioni guidate, workshop di cucina, percorsi sensoriali, master class dedicate all'enologia, spettacoli e attività di intrattenimento in cui il vino è protagonista indiscusso per qualità e pregio.

## LUOGHI E ATTIVITÀ DEL FESTIVAL

### IPOGEI DI PIAZZA SAN FRANCESCO

I VINI DI BASILICATA IN SCENA  
IN COLLABORAZIONE CON I CONSORZI DOC

Nell'olimpo dei vini, le produzioni lucane si distinguono per le grandi conquiste portate avanti anche grazie al lavoro attento e minuzioso dei Consorzi di tutela Doc. Al Matera Wine Festival sono presenti i Consorzi: Aglianico del Vulture Doc, Terre dell'Alta Val D'Agri Doc; Grottino di Roccanova Doc e Matera Doc che insieme ai produttori vitivinicoli dei rispettivi territori, promuovono le etichette più prestigiose di Basilicata.

LE TERRE DEL VINO  
IN COLLABORAZIONE CON L'AGENZIA  
DI PROMOZIONE TERRITORIALE DI BASILICATA

Da scoprire, da girare, da esplorare. Sono le terre del vino di Basilicata che nascondono preziosi giacimenti enogastronomici e culturali in grado di soddisfare i "foodtrotter" più esigenti. Accanto a monumenti storici di rara bellezza, a incantevoli paesaggi patrimonio dell'umanità e ad autentici borghi rurali incontaminati, i produttori lucani coronano percorsi verso la qualità e l'eccellenza. Gli enonauti sono invitati a visitare i luoghi della produzione, della storia e della tradizione che si celano dietro i grandi vini lucani, con possibilità di soggiornare in agriturismi ed accoglienti strutture ricettive.

## **PALAZZO BERNARDINI**

### **PERCORSO DEI CENTO VINI**

#### **DEGUSTAZIONI, ASSAGGI ED ENOGASTRONOMIA: IL VINO DA MANGIARE**

Nel salone delle Armi di Palazzo Bernardini sono ospitati i corsi di assaggio dei vini delle quattro Doc lucane, condotti dai Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier di Basilicata. Le grandi sale settecentesche accolgono i partecipanti in un percorso di degustazione che conduce alla scoperta dei vini lucani, assistiti alla mescita dagli allievi dell'Istituto Alberghiero di Matera.

Nelle antiche cucine del palazzo, l'Unione Regionale Cuochi Lucani e l'Associazione Maitre Italiani, Ristoranti e Alberghi Basilicata, propongono lezioni di cucina e laboratori di gastronomia, dove il vino è la materia prima protagonista.

## **CHIESA DEL PURGATORIO**

### **IL SALOTTO DEL VINO: LIBRI, SEMINARI, MASTER CLASS E PREMIAZIONI**

Volumi dedicati al nettare degli dei, guide sul mondo dei vini, seminari sulla qualità e la sicurezza delle produzioni enologiche, progetti integrati di filiera.

È il salotto del vino del Matera Wine Festival, dove viene ospitato il forum sul sistema dell'offerta agrituristica lucana e sulla valorizzazione delle produzioni tipiche, in cui si offrono occasioni di scambio culturale, approfondimenti sull'enologia con esperti e giornalisti, testimonial e produttori.

### **IL "PATTO diVINO"**

#### **CONDOTTO DAL GASTRONAUTA DAVIDE PAOLINI**

A stringere il patto con i produttori vitivinicoli e con i Consorzi di Tutela Doc, sono chiamati gli agriturismi lucani. Il "Patto diVino", su proposta dell'assessorato all'Agricoltura, viene siglato per accrescere l'offerta dei vini di Basilicata nei menù, nelle cantine e sui tavoli degli agriturismi del territorio. Conduttore e testimonial d'eccezione è Davide Paolini, giornalista ed esperto di enogastronomia.

## DOPO FESTIVAL ED EXTRA FESTIVAL

### MUSMA INGRESSO GRATUITO CON WINE CARD

Imperdibile per la forza degli ambienti rupestri e per l'imponente collezione di opere.

È il Musma, il Museo della Scultura Contemporanea, ubicato nella splendida cornice di Palazzo Pomarici, dove è possibile ripercorrere la storia della scultura italiana e internazionale, dal 1800 fino ai giorni nostri. Con l'acquisto della Matera Wine Card l'ingresso al Museo, per una visita guidata tematica sul vino, è gratuito.

Orari di visita: 10.00 - 14.00 - 16.00 - 20.00.

### LE STELLE E I BENI CULTURALI

Il solstizio d'inverno si avvicina. Per celebrare i tesori di Basilicata, i beni culturali ancora sconosciuti, i megaliti e le testimonianze astronomiche nelle chiese medievali, il Matera Wine Festival propone un approfondimento sull' "Archeoastronomia". L'evento punta a far conoscere le usanze e le credenze delle popolazioni storiche e preistoriche riguardo ai fenomeni celesti, e ad approfondire i saperi nascosti nei monumenti di una regione miniera di oggetti di studio archeoastronomico.

### EFFETTI SPECIALI SUI MONUMENTI

Realtà aumentata, projection mapping, proiezioni 3D. Non è l'effetto del vino ma il potere delle tecnologie e delle forme di comunicazione più avveniristiche proposte dall'Associazione Cinefabrica. Sulla facciata della Chiesa Barocca di San Francesco d'Assisi, immagini ed effetti speciali sono offerte al pubblico del Matera Wine Festival, in uno spettacolo di proiezioni luminose frutto di ingegnose performance digitali.

### INCURSIONI TEATRALI

Baudelaire, Rimbaud, Orazio e Trilussa. Vino e poesia, ebbrezza e letteratura. Il Teatro delle Gru anima e colora con originali incursioni teatrali l'atmosfera del Matera Wine Festival. Declamando i versi dei poeti si vuole celebrare il potere dionisiaco della più antica bevanda del mondo.

DOPO WINE FESTIVAL: CRIPTA DEL PECCATO  
ORIGINALE INGRESSO GRATUITO CON WINE CARD

La Cappella Sistina del Mezzogiorno d'Italia è un capolavoro di arte rupestre e rappresenta una delle testimonianze più significative della pittura altomedievale dell'area mediterranea. Illuminata da affreschi risalenti al IX secolo d.C, ritrae la Bibbia figurata destinata al popolo dei fedeli. Conosciuta anche come "Grotta dei cento santi", con la Wine Card è possibile visitarla gratuitamente dalle 21.00 alle 24.00.

MUSICA E CABARET

Divino in Jazz. Al calar del sipario, il Matera Wine Festival si chiude con un concerto della LJP Big Band, dedicato al vino e con una performance di Cabaret. L'ingresso è gratuito.



# PROGRAMMA

SABATO 18 DICEMBRE 2010

## IPOGEI DI PIAZZA SAN FRANCESCO

**"I vini di Basilicata in scena"**

10.00-13.00 / 16.00-22.00

ore 10.00 - **Grand opening, taglio del nastro e brindisi di apertura**

Vito DE FILIPPO - *Presidente Regione Basilicata*

Vilma MAZZOCCO - *Assessore Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

Salvatore ADDUCE - *Sindaco di Matera*

## PALAZZO BERNARDINI

**Percorso dei Cento Vini con degustazioni libere**

h.10.00-13.00 / 16.00-22.00

**Laboratori di degustazione**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier di Basilicata  
Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h. 10.00 - 2) h. 11.30 - 3) h. 17.00 - 4) h. 19.00

**Lezioni di cucina: Il Vino da mangiare**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h. 10.00 - 2) h. 11.30 - 3) h. 17.00 - 4) h. 19.00

**Lezioni di cucina creativa alla fiamma**

A cura di Amira, Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi Basilicata

Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h.10.30 - 2) h.12.00 - 3) h.16.00

## CHIESA DEL PURGATORIO

ore 10.45 - **Seminario: Qualità e sicurezza delle produzioni enologiche**

*Intervengono*

Patrizia ROMANO, Angela CAPECE - *Facoltà di Agraria, Università di Basilicata*

Nicola CONDELLI - *Tecnologo Alimentare*

*Coordina*

Filippo RADOGNA - *Dipartimento Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

› ore 12.15 - **Presentazione: La Guida dei Vini di Basilicata della Gazzetta del Mezzogiorno**  
A cura di Carlo BOLLINO - *Direttore Gazzetta del Mezzogiorno*

› ore 17.00 - **Seminario: I progetti integrati di filiera nel comparto vitivinicolo**

*Introduce e coordina*

Giuseppe ELIGIATO - *Dipartimento Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

*Intervengono*

Francesco BATTIFARANO - *Capofila Progetto Integrato di Filiera Vini di Lucania*

Gerardo GIURATRABOCCHETTI - *Capofila Progetto Integrato di Filiera, Aglianico del Vulture*

*Conclude*

Maria Carmela SANTORO - *Dirigente generale Dipartimento Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

› ore 19.30 - **Conferenza: L'Archeoastronomia in Basilicata**

*Introduce e coordina*

Michelangelo CAMARDO - *Ad.e.com Srl*

*Intervengono*

Raffaello DE RUGGIERI - *Presidente Fondazione Zétema*

Vito Francesco POLCARO - *Istituto Nazionale di AstroFisica*

*Conclude*

Vilma MAZZOCCO - *Assessore Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

## DOPO WINE FESTIVAL

Visite guidate alla Cripta del Peccato Originale

h. 21.00 - 24.00

Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card  
Cooperativa ArteZeta: 320 5350910

DOMENICA 19 DICEMBRE 2010

## IPOGEI DI PIAZZA SAN FRANCESCO

**“I vini di Basilicata in scena”**

10.00-13.00 / 16.00-22.00

› ore 12.00 - **Presentazione: Il repertorio dei vini di Basilicata**

A cura di Sergio GALLO - ALSIA

## PALAZZO BERNARDINI

**Percorso dei Cento Vini con degustazioni libere**

h.10.00-13.00 / 16.00-22.00

**Laboratori di degustazione**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier di Basilicata  
Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h. 10.00 - 2) h. 11.30 - 3) h. 17.00 - 4) h. 19.00

**Lezioni di cucina: Il Vino da mangiare**

A cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani

Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h. 10.00 - 2) h. 11.30 - 3) h. 17.00 - 4) h. 19.00

**Lezioni di cucina creativa alla fiamma**

A cura di Amira, Associazione Maitre Italiani Ristoranti  
e Alberghi Basilicata

Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card

1) h.10.30 - 2) h.12.00 - 3) h.16.00

## CHIESA DEL PURGATORIO

› ore 16.00 - **Libri: Presentazione Guida 2011  
Slow Wine**

Conversazione con Luciano PIGNATARO - *Scrittore e  
giornalista*

*Introduce*

Gianni SCHIUMA - *Fiduciario Slow Food Matera*

› ore 17.00 - **Forum: “Sistema dell’offerta agrituristica  
lucana e valorizzazione delle produzioni tipiche.  
Stipula del “Patto diVino”.**

*Intervengono*

Paolo CARBONE - *Presidente regionale di Turismo verde*

Maria Giovanna ALLEGRETTI - *Presidente regionale di  
Agriturist*

Domenico CARDINALE - *Presidente regionale di Terranostra*

*Interventi programmati*

Associazione Italiana Sommelier

Unione Regionale Cuochi

Coldiretti

Cia

Confagricoltura

Copagri

*Coordina*

Giovanni RIVELLI - *Capo Ufficio stampa Giunta regionale di Basilicata*

*Conclude*

Vilma MAZZOCCO - *Assessore all'Agricoltura SREM, Regione Basilicata*

Stipula del "Patto diVino" con i presidenti dei Consorzi DOC lucani condotto da Davide Paolini

› **ore 19.00 - Master Class del Gastronauta**

"I giacimenti enogastronomici medium del territorio"

A cura di Davide PAOLINI

*Introduce*

Serafino PATERNOSTER - *Presidente Assostampa Basilicata*

**AUDITORIUM RAFFAELE GERVASIO**

› **ore 21.00 - Concerto dell'orchestra LJP Big Band  
Divino in Jazz, Cabaret di Dino Paradiso**

**DOPO WINE FESTIVAL**

Visite guidate alla Cripta del Peccato Originale

h. 21.00 - 24.00

*Con prenotazione obbligatoria e ingresso con Wine Card  
Cooperativa ArteZeta: 320 5350910*

# MATERA WINE CARD

## INFORMAZIONI UTILI

Per accedere ai Laboratori d'Assaggio, al Percorso dei Cento Vini e alle lezioni di cucina ospitati a Palazzo Bernardini è necessario procedere all'acquisto della Matera Wine Card al costo di Euro 5,00.

Gratuita per Chef iscritti all'Associazione Italiana Cuochi (*in divisa*), iscritti soci Ais (*in divisa*), iscritti soci Amira (*in divisa*), soci Onav, giornalisti iscritti all'albo.

L'acquisto della Matera Wine Card dà diritto a:

- kit degustazione da ritirare esclusivamente presso il Wine Desk;
- un ingresso singolo al Percorso dei Cento Vini;
- una partecipazione singola al Laboratorio d'Assaggio\*;
- una partecipazione singola alla lezione Il Vino da mangiare\*;
- una partecipazione singola alla lezione di cucina creativa alla fiamma\*;
- ingresso gratuito al MUSMA, Museo della Scultura Contemporanea;
- transfer e ingresso gratuito alla Cripta del Peccato Originale.

*\*Fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti*

La prenotazione ai Laboratori d'Assaggio e ai Corsi di Cucina si registra al banco accettazione di Palazzo Bernardini.

È previsto il rilascio di attestato di partecipazione alle attività in programma: Master Class e Laboratori di assaggio e di cucina.

DOVE ACQUISTARE MATERA WINE CARD E I VINI  
ESPOSTI AL MATERA WINE FESTIVAL

### L'ARTURO ENOGASTRONOMIA

Piazza del Sedile, 15 - tel. 339 3907068

### L'ABBONDANZA LUCANA - Selezione Gastronomica

Via San Francesco, 7 - tel. 0835 334574

### DROGHERIA LATORRE

Via del Corso, 42 - tel. 0835 332901

### L'ENOTECA "VINO & DINTORNI"

Via Domenico Ridola, 32 - tel. 0835 310715

## **LA LATTERIA 1945**

Via E. Duni, 2 - tel. 0835 312058

## **IL BUONGUSTAIO**

Piazza Vittorio Veneto, 1/2 - tel. 0835 331982

## **DE MONTIGNY SRL - Vini e Gastronomia da regalo**

Via R. Scotellaro, 10 - tel. 0835 334557

Matera Wine Card e il kit di degustazione sono forniti presso il Wine Desk ubicato in Via del Corso, 108.

## **INGRESSO GRATUITO CON WINE CARD AL MUSMA E ALLA CRIPTA DEL PECCATO ORIGINALE**

Per la prenotazione della visita alla Cripta del Peccato Originale, contattare la Cooperativa ArteZeta: tel. 320 5350910.

Il servizio navetta garantisce una corsa A/R notturna (*capienza max: 50 posti*). La Cripta si può raggiungere anche con propria autovettura: Contrada Pietrapenta - Località Don Antonio.

Orari di visita al MUSMA: 10.00 - 14.00 - 16.00 - 20.00.



*Segreteria Organizzativa*  
Dipartimento Agricoltura SREM  
Via A. M. di Francia, 40 - 75100 Matera  
Tel. 0835 284299 - Fax 0835 284250  
agromktg@regione.basilicata.it



Associazione Italiana Sommeliers

