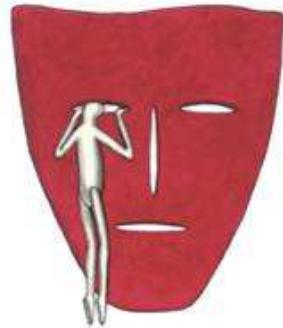


IDEAS scarl

**Istituto di ricerca
Demo Etno Agriculturale del Sannio**



**BENEVENTO
CITTÀ SPETTACOLO
XXIX EDIZIONE**

BeRevento

Festival di promozione del territorio per il
XXIX Festival Benevento Città Spettacolo – Lo straniero
sezione: **ESTETICA DEL GUSTO**

- Planning operativo -

Premessa

BeRevento intende promuovere il "prodotto Sannio" mostrandone il gusto delle sue diverse sfaccettature: il vino in primo luogo, ma anche le arti performative e quelle figurative, o quelle applicate. Il Sannio è un territorio dove cultura, società e costumi alimentari non possono essere scissi: ecco il motivo per cui **BeRevento** intende unirli. Promuovere il territorio vuol dire mettere a disposizione del fruttore gli strumenti adeguati per poter riconoscere le produzioni e l'artigianato virtuoso. Essere stranieri in casa ed essere ospiti per gli "stranieri" è lo scopo cui saranno indirizzate le serate dell'iniziativa presso il Teatro De Simone, nel corso di cinque serate del Festival Benevento Città Spettacolo. Accanto ai produttori, ogni sera un quadro diverso di un'artista di Benevento, Fabio Franzese, che faccia da cornice e valorizzi con maggiore forza il tema scelto per la serata e, in generale, il senso profondo dell'estetica del gusto che va al di là del semplice piacere della gola, ma ne scopre le fondamenta e ne mette in luce le evoluzioni.

Martedì 16 Settembre – dalle ore 18.00 alle ore 23.30

Scaenaria – ore 20.45, Teatro De Simone: La stanza scura

Estetica del gusto – Coda di Volpe, azienda vitivinicola Serra degli Ilici

È un vino del Sannio che cerca di emergere tra i suoi più noti “compari”. Ha un gusto profondo e sofisticato, che necessita di una meditazione per poterlo gradire in tutte le sue qualità. Il suo sapore ha presenza scenica: si apprezza nell’immediato ma lo si riscopre nel suo profondo retrogusto.

Scheda tecnica



CODA DI VOLPE DOC Taburno

Zona di produzione: area D.O.C. del Taburno.

Vitigno: Coda di Volpe 100%.

Sistema di allevamento: Spalliera (guyot), raggiera.

Tipologia terreno: marne argillose e calcaree.

Esposizione vigneto: sud-est, sud-ovest.

Epoca vendemmia: prima settimana di ottobre.

Vinificazione: in bianco senza macerazione.

Mercoledì 17 Settembre – dalle ore 18.00 alle ore 23.00

Scaenaria – ore 20.30, Teatro De Simone: Parole di Giuda

Estetica del gusto – Rosinella, azienda vitivinicola Torre a Oriente

È un vino/non vino, un aglianico del Taburno DOC rosato. È un vino che mente in quanto apparentemente diverso nella trasformazione dal suo vitigno di provenienza, eppure nello stesso tempo ne svela le caratteristiche più profonde, al di là della sua forma esteriore. È un vino “noumenico”, di cui si può scoprire l’essenza solo superando l’esteriorità e scoprendone l’estetica.

Scheda tecnica



ROGINELLA Aglianico del Taburno DOC Rosato

Uvaggio: Aglianico in purezza

Sistema di allevamento: controspalliera

Forma di allevamento: Guyot

Produzione per ettaro: 80 q

Terreno: franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona dotazione di macro e microelementi, scarsa percentuale di calcare attivo

Gradazione alcolica: 13% vol.

Giovedì 18 Settembre – dalle ore 19.30 alle ore 01.00

Scaenaria – ore 22.30, Teatro De Simone: Pecorari

Estetica del gusto – Orazio, azienda vitivinicola Fontanavecchia

Orazio dell'azienda vitivinicola Fontanavecchia è un vino che porta con sé una lavorazione fatta di passione e di saperi tramandati di generazione in generazione. La sua composizione mescola tradizione e nuovi sapori, con una leggera prevalenza di Aglianico e un'aggiunta di Cabernet Sauvignon. La sapienza di Orazio Rillo e del suo modo di "fare il vino" è tutta racchiusa in un tempo che sembra ormai passato, lasciato alle spalle ma che, invece, assaporando il risultato di questo ottimo prodotto, lo si riscopre come se si fosse fermato per raccontare il Sannio che fu e che può continuare ad essere secondo le antiche sempre valide strade.

Scheda tecnica



ORAZIO BENEVENTANO Indicazione geografica tipica **ROSSO**

Uve: Aglianico, Cabernet Sauvignon

Vinificazione: in rosso, temperatura controllata, fermentazione 20 giorni

Invecchiamento: In barriques di rovere francese

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Venerdì 19 Settembre – dalle ore 19.00 alle ore 00.30

Scaenaria – ore 22.00, Teatro De Simone: Shakespeare/Venere e Adone

Estetica del gusto – Illunis, azienda vitivinicola Caputalbus

Dietro ogni vino si nasconde un segreto. Dietro un ottimo vino, quel segreto lo si percepisce come in un frammento di discorso onirico. Illunis è un aglianico che nasce in un momento astrale particolarissimo, frutto di una notte di eclissi lunare. Ha un sapore che coinvolge non solo i sensi canonici ma anche e soprattutto le corde dell'anima, proprio come uno spettacolo dove, tra il sogno e la veglia, si scopre il gusto di una vitalità lucidamente astratta.

Scheda tecnica



ILLUNIS

Uvaggio: Aglianico 100%

Terreno: Marne, argilloso, calcareo.

Sistema di impianto: Spalliera

Sistema di vinificazione: Prodotto esclusivamente con uve di Aglianico, secondo un sistema di vinificazione molto antico e tradizionale, usato dai nostri avi già nel 1700 e specialmente nella Valle Vitulanese. Questo processo prende il nome di 'ACENATA' e consiste nell'inforntare le uve a grappoli interi in tegami di terracotta e poi messe a fermentare in tini di castagno.

Abbinamenti: selvaggina, brasati, ricotta, noci, miele e scaglie di cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: in tavola a 18° C.

Sabato 20 Settembre – dalle ore 17.00 alle ore 23.00

De Scaenaria – ore 16.00, Teatro De Simone: Saggio recitazione "Sulla strada"

Scaenaria – ore 21.00, Teatro De Simone: Gomorra

Estetica del gusto – Impeto, azienda vitivinicola Torre del Pagus

Ancora un aglianico, ancora un racconto. Dal nome al suo creatore. Impeto di Torre del Pagus è un omaggio doveroso verso chi con veemenza ha vissuto la sua vita fino all'ultimo istante. L'impeto di un territorio che vuole risorgere, stanco delle oppressioni e delle repressioni. L'impeto di un'azienda che vuole continuare a vivere, dopo la tragica scomparsa del suo giovanissimo fondatore, Luigi Rapuano. A lui, l'ultima dedica di questa nostra promozione del territorio, perché l'obiettivo di un giovane possa diventare dogma di una terra.



Scheda tecnica:

IMPETO Taburno Aglianico DOC

Tipologia: Aglianico

Vitigno: 100% Aglianico

Tipo di allevamento: Cordone speronato

Raccolta: manuale

Gradazione: 15% Vol.

Note conclusive

La scelta dei vini è ricaduta prevalentemente sui "rossi" del territorio, ossia quelli nati dai vitigni di aglianico, perché più vicini alle passioni narrate dal teatro. Tuttavia, in ogni serata saranno presenti anche i "bianchi" prodotti dalle aziende vitivinicole promosse, le falanghina.

I prodotti vitivinicoli saranno accompagnati da snack salati offerti dall'azienda agrituristica **Pietreionne** per esaltare il sapore e da brochure realizzate per l'occasione per valorizzarne il senso.

La degustazione sarà guidata dalla sommelier Sonia D'Urso, in collaborazione con gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Le streghe" di Benevento.