

GUSTO NOBILE

Carpe Diem

BASILICATA



by Merano WineFestival

9 - 10 MAGGIO 2026

Castello Aragonese
Venosa

www.gustonobile.com



CONSORZIO
DI TUTELA
AGLIANICO
DEL VULTURE



Merano
WineFestival
since 1992



PROGRAMMA

GUSTO NOBILE BASILICATA

Venerdì 8 maggio

ore 20:00 - 24:00

Piazza Orazio, Venosa

Small Plates Dinner

Sabato 9 maggio

ore 15:00 - 23:00

Castello Aragonese, Venosa

Degustazione Vini e Prodotti Gastronomici

Masterclass

Show Cooking

Mixology Corner

ore 9:00 - 18:00

Piazza Umberto I, Venosa

Villaggio Coldiretti

Domenica 10 maggio

ore 15:00 - 23:00

Castello Aragonese, Venosa

Degustazione Vini e Prodotti Gastronomici

Masterclass

Show Cooking

Mixology Corner

ore 9:00 - 13:00

Piazza Umberto I, Venosa

Villaggio Coldiretti

MASTERCLASS

Loggia del Castello Aragonese

Sabato 9 maggio

ore 15:00

Coldiretti: „I vini della Basilicata: un territorio da scoprire e raccontare“

ore 17:00

Aglianico del Vulture:

Riserva e annata corrente a confronto

ore 19:00

Le espressioni del vino della Basilicata:

Bianco – Rosato – Rosso

ore 20:30

Coldiretti: “Terroir, vitigni e identità: un viaggio attraverso l’Italia del vino”

Domenica 10 maggio

ore 17:00

Aglianico del Vulture e la forza del tempo:

Verticale di vecchie annate (oltre 10 anni)

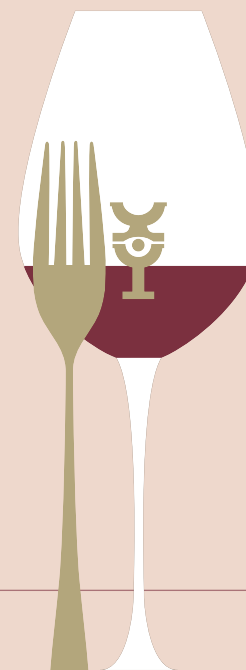
ore 20:00

Basilicata del futuro:

Quando cambia il paradigma

► Prenotazioni disponibili in cassa

Carpe Diem



ESPOSITORI

GUSTO NOBILE BASILICATA

Veneto

1 Stefano Bottega

Lombardia

2 Cantine Scolari

Friuli-Venezia Giulia

3 Alessio Komjanc & Figli

Liguria

4 Jamin

Abruzzo

5 Cantina Tollo

Campania

6 Peppe Buio Winery

7 Evoluzioni Di Grano

Puglia

8 Cantina Civa

9 Agricola Boccadoro - Piana Del Vento

10 Terre Di Maria

11 Produttori Vini Manduria

Puglia

11B Tenute Bradascio

Calabria

12 Chesud

13 Tenuta Contessa

14 Azienda Agricola e Salumificio Tradizionale Mandarinino

Basilicata

15 Le Donne del Vino

16 Azienda Agricola Porsia

17 Cantine 600 Grotte

18 Azienda D'Andretta

19 Cantina Di Barile

20 Cantina Di Venosa

21 Cantina Il Passo

22 Cantine Del Notaio

23 Cantine Re Manfredi

24 Cantine Strapellum

Basilicata

25 Frantoiani Del Vulture

26 Donato D'Angelo

27 Paternoster

28 Soc. Agr. Tenuta Le Querce S.r.l.

29 Terra Dei Re Srl

30 Vitis In Vulture

31 Salumi Emmedue Srl

32 Consorzio Aglianico del Vulture

33 Consorzio Terre Alta Val D'Agri

34 Consorzio le Grotte del Vino

35 Consorzio di Tutela Vini Matera DOC

36 Antiche Terre Lucane di Niccolò Sangiovanni

37 Queen Bee Farm

38 Regio Cantina

Lazio

39 Casale del Giglio

WINEHUNTER AREA

Basilicata

40 Musto Carmelitano

41 Michele Lalue

42 Elena Fucci

43 Eubea

44 Tenuta I Gelsi

38 Cantina Giorni

46 Tenuta Marino



SHOW COOKING

Cortile del Castello Aragonese

Sabato 9 maggio

ore 18:00 - 20.00

Chef Guastamacchia Battista – Presidente ass.ne cuochi materani

Cavatelli all'aglianico con ragù bianco

ore 20:00 - 22.00

Chef Romeo Tarcisio Palumbo – Presidente ass.ne cuochi del Vulture

Pancotto lucano 3.0

Domenica 10 maggio

ore 18:00 - 20.00

Chef Francesco Paolo Fiore – Team manager unione reg cuochi Luc

Strazzata materana e scorzette di Bernalda

ore 20:00 - 22.00

Chef Carmine Bacino – Capo team unione reg cuochi Luc

Ferricelli lucani mollicati e peperone crusco



MIXOLOGY CORNER

Cortile del Castello Aragonese

Sabato 9 e domenica 10 maggio

ore 17:00 - 23.00

Negroni „sbagliato“

Bitter Bottega , Vermouth Rosso Bottega & Prosecco Stefano Bottega

Spritz alla Cannella

Bitter Bottega, Liquore alla Cannella Bottega

Grappa Sour

*Grappa Riserva Privata di Amarone Barricata Distilleria Bottega
con Limone & Zucchero liquido*

Gin Tonic „sbagliato“

Gin Bacur Bottega & Prosecco Stefano Bottega

Organized and supported by



GUSTO NOBILE

Carpe Diem

BASILICATA

 by Merano WineFestival

www.gustonobile.com