

Venosa capitale del vino e della cucina lucana: nel weekend Gusto Nobile Basilicata by Merano WineFestival

6 Maggio 2026



VENOSA - Conto alla rovescia per la prima edizione di Gusto Nobile Basilicata by Merano WineFestival. Debutta a Venosa, dall'8 al 10 maggio, il nuovo appuntamento dedicato al vino e alla cucina d'eccellenza, che riunisce nel cuore del Vulture produttori, chef e professionisti del settore da tutta Italia.

Presentata in anteprima al Vinitaly e successivamente presso il Palazzo del Consiglio regionale della Basilicata, la manifestazione nasce dalla sinergia tra la rinomata kermesse altoatesina Merano WineFestival, il Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture, la Regione Basilicata e il Comune di Venosa, con l'obiettivo di posizionare la regione tra le destinazioni di riferimento per l'enoturismo e la valorizzazione enogastronomica.

L'evento si inserisce in una strategia più ampia di promozione territoriale che coinvolge Apt

Basilicata, Coldiretti Basilicata e Gal Lucus, e conferma il percorso che ha portato Venosa al riconoscimento di Città Italiana del Vino 2026-2027.

Helmuth Köcher, fondatore del Merano WineFestival, ha definito la patria di Orazio “un luogo ideale per raccontare cultura e qualità”, mentre **Francesco Perillo**, presidente del Consorzio, ha sottolineato: “Non esiste miglior ambasciatore del territorio di chi se ne innamora”.

Margherita Sarli, direttrice generale dell’Agenzia di Promozione Territoriale (Apt) della Basilicata, ha aggiunto: “È una iniziativa virtuosa, in cui il racconto del territorio si fonde al suo prodotto d’eccellenza. L’Apt naturalmente la sostiene, favorendo la presenza di giornalisti di settore, secondo una formula consueta dell’agenzia, che potranno raccontare l’evento ed il nostro straordinario contesto che l’accoglie”.

Al centro della manifestazione l’Aglianico del Vulture, raccontato attraverso degustazioni, confronti tra annate e verticali storiche, affiancato dalle eccellenze lucane – tra cui Paternoster, Elena Fucci, Cantine del Notaio, Donato d’Angelo, Cantina di Venosa e Terra dei Re – e da produttori provenienti da diverse regioni italiane, per un totale di oltre 40 espositori che animeranno i banchi d’assaggio con vini, oli e prodotti tipici.

Accanto al vino, spazio alla cucina con gli showcooking degli chef lucani **Battista Guastamacchia, Tarcisio Romeo Palumbo, Francesco Paolo Fiore e Carmine Bacino**, protagonisti di una rilettura contemporanea della tradizione gastronomica regionale. Ad aprire la manifestazione, venerdì 8 maggio, la Small Plates Dinner in Piazza Orazio, un percorso gastronomico diffuso in abbinamento a vini selezionati da tutta Italia.

Le masterclass di Gusto Nobile Basilicata by Merano WineFestival – firmate The WineHunter e Coldiretti Basilicata – rappresentano uno dei momenti più qualificanti della manifestazione, con un calendario di degustazioni guidate e incontri tematici dedicati ad appassionati e operatori del settore e saranno a cura di Helmuth Köcher, patron e fondatore di Merano WineFestival, e **Andrea Radic**, vicedirettore de Il Corriere del Vino e Coordinatore commissioni d’assaggio The WineHunter.

Sabato 9 maggio si apre alle ore 15,00 con l’appuntamento a cura di Coldiretti, “I vini della Basilicata: un territorio da scoprire e raccontare”, un’introduzione al patrimonio vitivinicolo regionale. Alle ore 17,00 spazio a una degustazione tecnica dedicata all’Aglianico del Vulture, con un confronto tra Riserva e annata corrente, seguita alle ore 19,00 da “Le espressioni del vino della Basilicata: Bianco – Rosato – Rosso”, percorso trasversale tra le principali tipologie lucane. In chiusura, alle ore 20,30, Coldiretti propone “Terroir, vitigni e identità: un viaggio

attraverso l'Italia del vino", ampliando lo sguardo al contesto nazionale.

Domenica 10 maggio il programma prosegue alle ore 17,00 con uno degli appuntamenti più attesi, "Aglianico del Vulture e la forza del tempo: verticale di vecchie annate (oltre 10 anni)", dedicato alla longevità e alla capacità evolutiva del vitigno simbolo del territorio. A chiudere, alle ore 20,00, "Basilicata del futuro: quando cambia il paradigma", un focus sulle prospettive e sulle nuove direzioni della vitivinicoltura regionale.

Le masterclass si svolgeranno nella Loggia del Castello Aragonese, sono a numero chiuso e accessibili su prenotazione direttamente in loco.

Il programma

Venerdì 8 maggio (20.00 - 24.00): Small Plates Dinner in Piazza Orazio

Sabato 9 e domenica 10 maggio (15.00 - 23.00): degustazioni, masterclass, showcooking e mixology al Castello Aragonese

Sabato 9 maggio (9.00 - 18.00) e domenica 10 maggio (9.00 - 13.00): mostra mercato e attività divulgative al Villaggio Coldiretti in Piazza Umberto I

Un'occasione per vivere il Vulture attraverso i suoi vini, i suoi sapori e la sua storia, in un'esperienza che unisce territorio, cultura e qualità.