

DOVE[®]

VIAGGI WEEKEND ITALIA ENOGASTRONOMIA

Vignaioli per un giorno: dove fare la vendemmia in Italia

Non solo degustazioni e visite in cantina. A settembre, si vive la campagna in modo attivo. Con forbicioni e ceste in mano, ecco i luoghi dove è possibile vivere in prima persona l'esperienza della raccolta dell'uva e trascorrere un weekend tra i vigneti. Da quelli di montagna del Trentino a quelli vista mare di Menfi

di Eleonora Lanzetti - 5 settembre 2019



[VAI ALLA GALLERY](#)

È un'esperienza autentica che riporta alle cose semplici dei nonni, ai ricordi da bambini, al profumo inebriante di mosto. Nelle campagne italiane si entra nel vivo della raccolta: ecco dove andare per partecipare alla vendemmia. Come un vero vignaiolo.

Monferrato e Langhe: tra Grignolino e Moscato d'Asti

Fare il pieno di antichi sapori e tradizioni in una manciata di ore da trascorrere sui dolci pendii del **Monferrato**. Riconoscere i diversi vitigni, **Grignolino** e **Ruchè**, partecipare alla raccolta delle uve, fino al lavoro in cantina dove nei mesi successivi il frutto di tanta fatica diventerà vino. È la proposta di Sistema Monferrato in collaborazione con l'**Azienda Agricola Durando** – Agriturismo Terra d'Origine di Portacomaro: una giornata da vivere in vigna per **partecipare alla vendemmia**, scoprendone tutte le fasi, dalla raccolta alla pigiatura, come un tempo, con i ritmi scanditi dai canti, dalle sfide a chi colma prima la cesta. E poi il momento magico al calar del sole, quello della **merenda sinoira**, frugale appuntamento conviviale a base di salumi, formaggi, mosto di vino, pane, nocciole e frutta, da gustare in campagna. Anche nell'astigiano, patria di rossi rubini corposi e bianchi profumati, è tempo di vendemmiare. Un'unica azienda, **Villa Giada**, due borghi e due vini diversi: ad **Agliano Terme** i vignaioli per un giorno potranno cimentarsi con la raccolta tra i filari del **Barbera d'Asti Nizza Dog**, e godere delle prelibatezze del territorio servite al pranzo contadino. Nel piatto: salame cotto, Muletta, robiola di Roccaverano, pane di Carlo Alberto e giardiniera tipica dell'astigiano. A **Canelli**, invece, borgo simbolo delle catacombe del vino, i suggestivi **Infernot** patrimonio Unesco, si prendono forbici e cestini e si raccoglie l'uva per il **Moscato d'Asti Docg** (per info e prenotazioni info@tourgourmet.it).

Castiglion del Bosco, Val d'Orcia, Toscana: dal 15 al 29 settembre l'Harvest Experience

L'atmosfera bucolica della Val d'Orcia, terra del Brunello di Montalcino, farà da cornice alla vendemmia della **tenuta Castiglion del Bosco**, fondata da **Massimo e Chiara Ferragamo**. I vignaioli d'eccezione potranno trascorrere un'intera giornata nei vigneti e nella cantina, per una harvest experience indimenticabile: si inizierà con la raccolta dei grappoli che successivamente verranno trasferiti in cantina per la trasformazione, e si visiterà la **Barricaia**, dove il Sangiovese viene affinato per 2 anni in splendide botti di rovere francese, per diventare poi Brunello di Montalcino. A fine giornata, per ripagare della fatica nei campi: degustazione guidata di 6 diversi vini di Castiglion del Bosco, accompagnati da una selezione di formaggi e salumi toscani, pane e olio prodotti della tenuta. (dal 15 al 29 settembre; durata del tour circa 3 ore, con possibilità di trascorrere il week end di tre notti in una suite nel **Rosewood Castiglion del Bosco resort**, con spa, pic nic nelle vigne e harvest experience).

Partecipare alla vendemmia in Oltrepò Pavese, nel regno del Pinot nero e della Bonarda

Sulle dolci colline bacciate dal sole dell'**Oltrepò Pavese** si è già entrati nel vivo. I primi ad essere raccolti sono i grappoli di **Pinot Nero**, la base per le bollicine locali metodo classico. Poi sarà la volta della **Croatina**, dei grappoli tondi per la **Bonarda**. Diverse le esperienze da vivere in vigna per "meritare" gli assaggi a fine lavoro. A **Gravanago**, grazioso paesino in pietra incastonato tra le vigne, l'omonima cantina organizza la vendemmia attiva tutti i sabati e le domeniche di settembre: al mattino si partecipa alla raccolta, poi si pranza con salame cucito, formaggi e agnolotti fatti in casa, e infine si mettono i piedi nei mastello per la pigiatura, prima della visita finale in cantina (per info e prenotazioni 0383875233). A **Montecalvo Versiggia**, piccolo borgo dove tutto ruota attorno al vino, tanto da vantare un incredibile **Museo dei Cavatappi**, l'azienda **Calatroni** ha in calendario due weekend (14-15 e 21-22 settembre) dedicati alla raccolta e alla pigiatura del Pinot Nero (per info 0385 99013). Sull'aja del monastero del Senatore di Codevilla, dove ha sede cantine **Montelio**, invece, domenica 22 settembre si torna a pigiare i grappoli di **Barbera** nei tonneau: grandi e piccini riceveranno il **kit da vendemmiatore** e si metteranno all'opera tra i filari. Dopo un breve **wine trekking guidato**, si procederà con la raccolta e la pigiatura (per info eventi@montelio.it o 0383373090).

Vendemmia in Trentino: tra i meleti della Val di Non e le bollicine di montagna

Tra i meleti della **Val di Non**, la cantina dove partecipare alla vendemmia è [Laste Rosse](#), che spumantizza con **metodo classico il vigneto autoctono Gropello**. Il suo nome deriva da “grop”, che in Trentino significa nodo, per la forma del suo grappolo, una forma stretta e intensa. Vitigno autoctono coltivato da secoli, era un vino amatissimo persino a Vienna, alla corte di Franz Josef e della principessa Sissi e che, in tempi più recenti, ha rischiato di perdersi, soppiantato dalla coltivazione delle mele. Solo negli ultimi decenni, una manciata di pochi coraggiosi agricoltori, hanno deciso di affrontare la sfida: anche quest’anno apriranno le loro porte e i loro vigneti per far partecipare le persone alla **vendemmia**, in una giornata di condivisione e scoperta delle attività della cantina tutti insieme. I filari si possono anche adottare.

All’ombra delle Dolomiti, i grappoli destinati a diventare **bollicine di montagna** raggiungono il giusto grado di acidità: sotto le pergole trentine le uve di **Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Pinot meunier** sono raccolte a mano, adagiate in cassette di piccole dimensioni e portate in cantina per l’immediata lavorazione. Per vivere in prima persona questa importante fase della vendemmia e scoprire come nasce il metodo classico trentino, alcune delle 53 case spumantistiche aderenti all’Istituto [Trento Doc](#) organizzano esperienze attive in vigna. Alla [Cantina d’Isdera](#), con tinozza e cesoie alla mano, sarà possibile seguire tutto il percorso dell’uva dalla vigna alla bottiglia, assaggiando il mosto ottenuto dalla pressatura e concludendo l’esperienza con una **degustazione** (20 euro a persona, per info vinoteca@cantinaisera.it).

Ogni venerdì di settembre, invece, gli ospiti avranno la possibilità di raggiungere le vigne attraverso una suggestiva passeggiata in **Val di Cembra**, con il suo reticolo di muretti a secco, e cimentarsi in prima persona nella raccolta dell’uva, scoprendo tutte le tecniche della vendemmia manuale. L’esperienza è alla [cantina Zanotelli](#), a Cembra, e si concluderà con un **picnic sotto le vigne**, con prodotti a chilometro zero della Valle, e un calice di vino (per info contatti@zanotelliwines.com).

Partecipare alla vendemmia con i contadini nei masi vinicoli dell’Alto Adige

L’**Alto Adige** è una terra molto fortunata per la produzione di vino perché ha una sorprendente barriera naturale contro i venti freddi formata dalle Dolomiti. Lì, tra i 200 e i 1000 metri sopra il livello del mare, la temperatura media di 18° C e le circa 1800 ore di sole all’anno, creano una combinazione perfetta per **Gewurztraminer, Schiava, e Lagrein**. L’ideale è raggiungere uno dei **masi vinicoli Gallo Rosso**, nella provincia di Bolzano, per sperimentare da vicino l’entusiasmante lavoro della viticoltura: la vendemmia, i torchi e, perché no, anche la condivisione di un buon bicchiere di vino novello. Nello storico maso [Weingut Oberpreyhof](#) a **Caldaro**, sulla **Strada del vino**, il contadino Markus, vignaiolo e mastro cantiniere, invita gli ospiti a seguirlo nel proprio lavoro tra i vigneti, per scoprire curiosità sul mondo della viticoltura e sulla produzione di grappe.

Wine experience autentiche anche nella splendida cornice del [maso Rielinger-Hof](#) sull’**altopiano del Renon**, a 750 metri di altitudine, dove scoprire da vicino la lavorazione di vini biologici, come il Blatterle, il Riesling, lo Schiava e lo Zweigelt.

Vendemmia vista mare in Sicilia

Iodio, sapore salino, “vino di mare”, come ogni anno saranno gli ingredienti del [Mandarossa VineyardTour](#) (7-8 settembre), dove il rito della vendemmia diventa occasione di condivisione e convivialità. A tutti i partecipanti verranno fornite in dotazione forbici e cestini. Guidati dai vignaioli di **Menfi** e dai loro racconti, gli ospiti potranno scoprire i segreti e la storia degli splendidi vigneti che si affacciano sulle spiagge della Sicilia sud occidentale.

Vendemmiare con i bambini: gli appuntamenti più divertenti in Italia

Forbici in mano (in totale sicurezza) e via a raccogliere grappoli e a schiacciare i chicchi nei tini, a piedi nudi. Un'esperienza che diverte grandi e piccini: all'[Azienda agricola Bosco Longhino di Santa Maria della Versa](#) (Pavia) nelle giornate **del 15 e 22 settembre** prima si raccoglie l'uva, poi si tolgono gli stivali, si pigia il raccolto, e si travasa la tramoggia per la fermentazione (prenotazioni al 335-5309754 o info@boscolonghino.it). Sempre in Lombardia, giornate per **piccoli vignaioli** anche al [Castello di Grumello](#) (Bergamo) dove **domenica 15 settembre** i bambini parteciperanno ad un vero e proprio workshop sulla vendemmia attiva (bambini 25 euro, adulti 30 euro: vendemmia experience, sacchetto picnic, visita guidata del Castello compresi; informazioni angela.romano@castellodigrumello.it).

In veneto, l'appuntamento per partecipare alla vendemmia con i bambini è alle [Tenute Tomasella di Mansuè](#), in provincia di Treviso: domenica **15 settembre** si raccoglie l'uva, si pigia e si fa un picnic tra i vigneti (informazioni cantina@tomasella.it).

Dolce nettare da vendemmiare anche in Emilia Romagna con la **festa dell'uva** in programma al [Castello di Gropparello](#) (Piacenza): nei pomeriggi domenicali settembrini dell'8, 15, 22 e 29, i baby vignaioli si cimenteranno con la pigiatura nei tini dei grappoli maturi, sporcandosi e divertendosi con gusto, mentre mamma e papà potranno degustare un calice di vino.



In Val d'Orcia, patria del Brunello, nella tenuta Castiglion del Bosco si trascorre un'intera giornata in mezzo ai vigneti, picnic sull'erba compreso. Ci si può fermare anche per la notte al Rosewood Castiglion del Bosco resort con Spa.