



WEEKEND

Dove fare la vendemmia, le destinazioni perfette per chi ama il vino

Un viaggio tra le colline della Toscana e i vigneti della Sardegna, con i consigli per turisti e appassionati per vivere appieno il momento della vendemmia

L'ora della **vendemmia** è ormai scoccata. E dunque è arrivato ufficialmente il momento di darsi da fare. Lo sa benissimo chi lavora nel mondo del vino, che in queste settimane è alle prese con uno dei momenti cruciali dell'intero anno produttivo. Ma lo sanno benissimo anche turisti e appassionati, che sempre più spesso decidono di sfruttare la fine dell'estate per riavvicinarsi al mondo delle vigne, trasformando la vendemmia in un **momento di relax e divertimento**. Per questo sempre più cantine decidono di aprire le porte ai visitatori proprio in occasione della vendemmia, organizzando veri e propri eventi per grandi e piccini a base di scorrazzate tra le colline, degustazioni guidate e momenti di gioco collettivi. Ecco allora qualche indirizzo da segnare in agenda.

La magia della Toscana

Le colline del Chianti sono famose in tutto il mondo per la loro atmosfera magica, che diventa qualcosa di ancora più sublime proprio nel periodo della vendemmia. Già, ma dove è possibile viverla appieno? Una proposta interessante arriva dal **Castello di Meleto**, in località Gaiole In Chianti, che nei weekend del 15 e del 22 settembre organizza per i propri ospiti una serie di attività legate al vino, dalla passeggiata tra i vigneti con degustazione al brunch in vigna. O in alternativa è possibile affidarsi a **Castiglion del Bosco**, tenuta a Montalcino fondata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003 nei bucolici paesaggi della Val

d'Orcia: dal 15 al 29 settembre si rinnova l'Harvest Experience, una giornata all'insegna del Brunello di Montalcino, che può trasformarsi in un fine settimana presso il resort Rosewood Castiglion del Bosco corredato da picnic nelle vigne e rilassanti trattamenti Spa.

Tutti in vigna in Umbria

Nei pressi di Montefalco, in provincia di Perugia, sorge l'antica cantina **La Veneranda**. Qui domenica 22 settembre, dalle 9 alle 19, sarà possibile rivivere tutte le fasi iniziali della produzione del vino, con approfondimenti, degustazioni e assaggio del primo mosto. Ma soprattutto sarà possibile partecipare in prima persona alla vendemmia: partendo da una scampagnata tra le vigne, armati di forbici e cesto per la raccolta dei grappoli, e arrivando fino alla pigiatura. Il tutto con un contorno di prodotti tipici umbri e musica dal vivo.

Sotto le stelle della Sardegna

I mercoledì di settembre si trascorrono in vigna, alla cantine **Argiolas** di Sordiana, in provincia di Cagliari. Un bar segreto a cielo aperto, direttamente sotto le stelle, è a disposizione degli ospiti su prenotazione: un modo perfetto per godersi gli ultimi tramonti dell'estate, per degustare i vini della tenuta e per godersi tutto il gusto dei prodotti tipici sardi. Sempre su prenotazione è possibile partecipare a un tour guidato dei vigneti Argiolas, a bordo di un segway.



Un bagno nel vino in Piemonte

Il Piemonte, lo sappiamo bene, è patria di alcuni tra i vini più prestigiosi della nostra meravigliosa penisola. Sono numerosissime le cantine che in occasione della vendemmia aprono le proprie porte ai visitatori provenienti da tutta Italia e da tutto il mondo. Un esempio? Le **Cantine Pierino Vellano** di Camino Monferrato, che organizzano su prenotazione speciali esperienze di gruppo per visitare la tenuta, raccogliere l'uva e pigiarla in prima persona. Un pranzo a base di specialità del territorio presso l'agriturismo e wine realis **Ca' San Sebastiano**, insieme con un bagno nel vino, completano il programma di una giornata da incorniciare.

In Lombardia si diventa vendemmiatori diplomati

È un vero e proprio diploma di vendemmiatori per un giorno quello che le storiche **Tenute Tonalini** di Montù Beccaria, nell'Oltrepò pavese, consegnano ai propri visitatori. Per ottenerlo, però, occorre darsi da fare: ogni domenica, fino al 6 ottobre, vengono organizzati speciali esperienze che comprendono la raccolta dell'uva, un pranzo da autentici vendemmiatori a base di prodotti locali, un tuffo nel catino per pigiare l'uva con i piedi e una degustazione guidata dei vini. Per finire, una merenda in compagnia e la tanto attesa distribuzione dei diplomi.