

ESPERIENZE IN CAMPO

5 indirizzi per chi ama la vendemmia: tra pigiatura, degustazioni e trekking

di Sara Magro



Eventi speciali a prenotazione obbligatoria per i prossimi week end

Secondo un'indagine condotta dall'Osservatorio Reale Mutua di Torino sull'agricoltura, il 38% degli italiani, più di uno su tre, è interessato a viaggiare per scoprire le eccellenze vitivinicole del Paese, e si dichiara consapevole del ruolo dell'enoturismo nell'economia nazionale e per il concetto di Made in Italy.

Sono dati incoraggianti dopo le difficoltà del lockdown e la diminuzione dei turisti stranieri, se si aggiunge che, nella stessa ricerca, il 37% degli intervistati si definisce appassionato o addirittura esperto di enologia. Per il restante 63%, è comunque un tema affascinante, anche se complesso, e merita di essere approfondito con esperienze sul campo. D'altronde il vino è per nostra tradizione un elemento imprescindibile di condivisione e convivialità, che si presta a disquisizioni e brindisi, e corona i migliori pranzi in trattoria come al ristorante stellato. L'enoturismo è ormai una voce importante per il settore, che nel 2019 –tralasciando il 2020 per ovvie ragioni – ha registrato **14 milioni di presenze** per 2,5 miliardi di euro, ed eventi dedicati tutto l'anno. A settembre e ottobre, per esempio, torna “Cantine Aperte in vendemmia”, appuntamento organizzato dal Movimento

Turismo del Vino che nei weekend del 19-20 settembre e del 26-27, nelle tenute associate dal Piemonte alla Sicilia, coinvolgono gli ospiti con raccolte didattiche, pigiatura, degustazioni e picnic, nel rispetto della sicurezza, garantita dagli ampi spazi all'aperto e in cantina e dalla Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19, un documento in 38 punti con le raccomandazioni per gestire i momenti di grande affluenza. Le occasioni di esperienze tra i vigneti certo non mancano, ma alcune sono speciali per posizione, storia aziendale, qualità del vino. Qui abbiamo selezionato alcune tenute con eventi speciali o a breve scadenza, e prenotazione obbligatoria.

Leggi anche

Maratona tra le cantine dell'Alto Adige: un assaggio ogni chilometro

1-Gli autoctoni dell'Emilia Romagna (19 settembre) Come nasce un vino?

Il 19 settembre l'azienda Umberto Cesari invita a scoprirlo nella **tenuta a Castel San Pietro Terme**, sulle colline al confine tra Emilia e Romagna. Si comincia con la visita ai vigneti, per scoprire le vitigni autoctoni coltivati secondo i principi di agricoltura sostenibile. Quindi si passa alla cantina di vinificazione e alla bottaia di affinamento, dove prosegue la lavorazione. Potete assaggiare l'uva, i mosti e infine quattro vini della White e Red Collection: Liano Bianco, Liano, Resultum, Colle del Re Albana Passito (45 € a persona).

2-Alle origini del metodo classico italiano (19 e 20 settembre)

La Guido Berlucchi, azienda pioniera del Franciacorta, da cui nacque la prima bottiglia nel 1961, apre le cantine e le stanze affrescate di Palazzo Lana per festeggiare la fine della vendemmia ripercorrendo la storia delle bollicine italiane con degustazioni ed eventi in vigna. Il 19 e 20 settembre, durante il **festival Franciacorta in Cantina**, un evento diffuso che coinvolge cantine, ristoranti e artigiani del Lago d'Iseo, propone tre formule con tour della cantina: il brunch nel vigneto del Castello con musica dal vivo e abbinamento ai 3 Franciacorta linea '61 Berlucchi (ore 10.30 e 12, prenotazione obbligatoria, 45 €); visita alle sale private del palazzo con verticale di 3 annate guidata da Arturo Ziliani, co-titolare ed enologo dell'azienda, e piatto dello chef stellato Stefano Cervenì (19 settembre, ore 19, 75€); degustazione di due DOCG con DOP del territorio (salame di Montisola e formaggio Maniva) e pesce di lago (25 €).

3-Il Brunello di Montalcino sotto i piedi (20 settembre)

Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino, acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, invita alla vendemmia il 20 settembre. **Alle 10 si ritira il kit degli strumenti – forbici, guanti e cappello - e si va al vigneto Capanna con l'enologa Cecilia Leoneschi.** Dopo una pausa per il picnic, il lavoro continua nel pomeriggio in cantina, dove si impara a selezionare l'uva, che poi si pigia a piedi scalzi in tini di legno. Per ultimo si passa alla sala d'invecchiamento, con spiegazione dei metodi di affinamento, e degustazione di sei vini, Brunello di Montalcino, con salumi e formaggi locali, pane e olio di produzione della Castiglion del Bosco (150 €).



Vendemmia a Castiglion del Bosco

4-Contadino per un giorno (fino al 30 settembre)

Nella campagna Toscana tra 1100 ettari di natura, il **Resort Castelfalfi** aveva già lanciato l'iniziativa **“Be a Farmer” per adottare un filare di vite o un uliveto e seguirne l'evoluzione durante l'anno fino al raccolto**, comprese 20 bottiglie di vino o 15 litri di olio extravergine di oliva IGP biologico. Da quest'anno, fino alla fine di settembre, si può anche partecipare alla vendemmia aiutando i contadini nella raccolta e nelle prime fasi di lavorazione (145 €).

5-La passeggiata delle eccellenze (sempre) e degustazione in cappella (fino al 30 settembre)

Si può entrare nel mondo del vino anche attraversandolo. Questo è il senso del **trekking guidato di 3 km proposto da Ceretto nella Tenuta Monsordo Bernardina, nelle Langhe** un territorio iscritto nel Patrimonio Unesco e disegnato da secoli di rapporto tra uomo e natura. La passeggiata sintetizza la filosofia dell'azienda in 11 tappe: le serre e gli orti che ispirano molti piatti dei 2 ristoranti di famiglia (tra cui il Piazza Duomo di Alba, 3 stelle Michelin), le viti a guyot biologiche/biodinamiche, 2 tartufaie, la casa dell'artista dove è stata ospite anche Marina Abramovic. **Il tour prevede anche una sosta all'osservatorio di design sospeso sulle vigne**, il giro della cantina e, fino al 30 settembre, una degustazione guidata all'aperto alla Cappella del Barolo (a un quarto d'ora d'auto): si bevono Langhe DOC Arneis Blangè e Barolo Brunate, che si produce nella vigna intorno (40 €).