



## Vendemmia experience, tutti gli appuntamenti per gli eno-fissati

Il bicchiere stretto tra le dita, lo sguardo si perde nell'armonica geometria dei filari, il verde morbido che si screzia d'oro leggero, il profumo ancestrale di legno e mosto che fermenta lento. Espressione suprema della vendemmia experience, appuntamento stagionale diffuso in tutta Italia con eventi e celebrazioni per festeggiare il momento cruciale della viticoltura. Nella speranza di un dono dell'ubiquità che permetta di assistere a più raccolte e pigiature tra Nord, Centro, Sud e isole, et voilà le cantine più strutturate e più belle dove fare la vendemmia 2020 in compagnia. Cheers!

### Piemonte - Vendemmia negli Infernot

Gli infernot del Monferrato sono piccole grotte scavate in arenaria (o pietra da cantoni) che venivano destinate alla conservazione e maturazione del vino imbottigliato, già diventate patrimonio Unesco. E quelle della cantina Monfrà di Vignale Monferrato (Alessandria), guidata da Paolo Cirio, sono particolarmente suggestive: la degustazione dei vini è un viaggio in scala nella storia di ogni bottiglia, l'extra del laboratorio sulla lavorazione dell'uva per trasformarla in nettare goloso è una lezione di vita, e il finepasta si tiene al museo della grappa a conclusione di un weekend di immersione totale. Info: [retreats.evolutiontravel.it](http://retreats.evolutiontravel.it)

### Alto Adige - In vigna nella tenuta Hofstätter

Nel centro di Tramin – Termeno (Bolzano), la visita alla tenuta Hofstätter è imperdibile per mille motivi, specialmente nel periodo di settembre. La vendemmia experience si declina tra enoteca, cantina e wine shop, ma il passaggio obbligato è nel Gewürztraminer Giardino – Vigneto: unico nel suo genere, è un laboratorio en plein air dove si studia e si approfondisce la conoscenza delle oltre 30 tipologie del vitigno aromatico per eccellenza, declinato anche in cloni e incroci particolari. Sempre e rigorosamente con un bicchiere tra le mani, non sia mai. Info: [enoteca@hofstatter.com](mailto:enoteca@hofstatter.com), 0471 860161-119

### Alto Adige - L'uva nei Masi Gallo Rosso

Due giorni in un maso per scoprire come l'uva si tramuti in bottiglie pregiate, magia a tappe lente e meticolose: dalla vendemmia alla pigiatura, dal riposo all'imbottigliamento fino al primo assaggio del vino novello (che si attesta verso novembre, in base alla raccolta), nei 356 masi Gallo Rosso, che dal 1999 promuove l'attività di oltre 1.600 agriturismi in Alto Adige e che appartiene all'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, si possono vivere e conoscere le varie fasi della produzione del vino altoatesino. Tra quelli che offrono l'opzione ospitalità/relax ci sono il Rielingerhof a Renon (produttore di Riesling, Müller Thurgau, Kerner) e il Weingut Niklaserhof a Caldaro (con Pinot bianco, Sauvignon, Schiava e Lagrein). Info: [gallorosso.it](http://gallorosso.it)

### Veneto - Il Bellussera sotto le stelle a Ca' di Rajo

Visite in vigna e degustazioni notturne tra i filari che salgono fino a tre metri di altezza, ricamando il cielo di foglie e viticci: a Ca' di Rajo, cantina di San Polo di Piave (Treviso) con oltre 80 anni di storia e attuale trazione familiare affidata a Simone, Fabio e Alessio Cecchetto, il martedì e il giovedì dalle 19.00 alle 21.30 l'appuntamento è "Bellussera sotto le stelle", con

cicchetti e tasting approfondito sul vino, riservati ad un massimo di 10 persone su prenotazione. 90 ettari da visitare abbelliti da una chiesa del 15esimo secolo e da una torre che risale al decimo, per poi festeggiare con l'assaggio dei vitigni autoctoni del territorio che rischiarano di andare perduti come la Marzemina bianca (chiamata champagne per la sua vocazione al perlage) e il Manzoni rosa (incrocio di Traminer e Trebbiano). Info e prenotazioni: [cadirajo.it](http://cadirajo.it)

Veneto - Grappoli di luna, la vendemmia in notturna

Suggestivo come pochi, Grappoli di Luna è l'evento che il 4 settembre 2020 torna a illuminare i filari de La Vigna di Sarah di Cozzuolo (Treviso): una vendemmia in notturna in cui Sarah Dei Tos, vignaiola e mente pratica, crede profondamente per salvaguardare la sostenibilità e la qualità del prodotto finito. È l'unica by night sulle colline del Prosecco, con promozione di prodotti selezionati del luogo che rispettano ambiente e produttività, una tavola rotonda dedicata alla consapevolezza a tavola, il premio per gli chef che scelgono il biologico in cucina e dalle 20.00 l'avvio della vendemmia con la luce della luna e dei palloni lanterna. L'opzione b&b prevede la possibilità di dormire nelle Lunotte, minisuites ecobio realizzate a forma di botti da vino. Info: [lavignadisarah.it](http://lavignadisarah.it)

Emilia Romagna - A Castrocaro Terme tra i filari

Spesso snobbata sulla qualità a favore dei giganti a nord, l'Emilia-Romagna ha invece una tradizione nobile di vino. Nella cantina Poggio della Dogana di Castrocaro Terme (Forlì-Cesena) le radici della viticoltura affondano nella storia moderna, sul confine tra Romagna pontificia e Granducato di Toscana: qui si produce solo in regime biologico e i tasting, disponibili anche in periodo di vendemmia, si effettuano direttamente tra i filari del Sangiovese, sangue alcolico di questi territori. Info: [poggiodelladogana.com](http://poggiodelladogana.com)

Toscana - Vendemmiare nel resort

La proposta del resort Castelfalfi, 1100 ettari di natura fortemente legata ai temi di sostenibilità e della tutela del territorio, segue il filo del successo di Be a Farmer in Castelfalfi (l'adozione di un filare di vite o un oliveto per seguirne la coltivazione e poi ricevere i prodotti del raccolto): la vendemmia sarà in prima persona, con la condivisione profonda dell'attività dietro le quinte che permette la nascita del vino, con i necessari approfondimenti relativi all'agricoltura biologica. Info: [castelfalfi.com](http://castelfalfi.com)

Toscana - Harvest Event a Montalcino

Tra gli appuntamenti è uno dei più noti e strutturati, con tanto di festa celebrativa all'ingresso dell'autunno: a Castiglion del Bosco vicino Montalcino (Siena) si tiene l'Harvest Event il 20 settembre, che apre al pubblico le vigne per imparare a vendemmiare con il proprio kit personale fornito dalla tenuta. Ci si sposta poi in cantina per conoscere dal vivo la selezione e l'affinamento delle uve che diventano prestigioso Brunello di Montalcino, con l'enologa Cecilia Leoneschi. Dal 21 settembre al 4 ottobre si replica con l'Harvest Experience, che prevede teoria della vendemmia più degustazioni. Info: [wine.castigliondelbosco.com](http://wine.castigliondelbosco.com)

Toscana - La vendemmia experience per tutti

Brunello, Chianti e Orcia, un tris d'assi d'eccezione dei vini toscani nella Fattoria del Colle di Trequanda (Siena), gioiellino del Cinquecento incastonato tra i filari commoventi curati con dedizione dalla famiglia di Donatella Cinelli Colombini, wonder woman del vino in Italia. Per quattro weekend di vendemmia, un programma deliziosamente intensivo senza dimenticare il

gusto: vendemmia guidata, degustazioni, approfondimenti con le enologhe e produzione del proprio supertuscan direttamente in cantina, nonché cene declinate tra le eccellenze della cucina regionale toscana. Info: [cinellicolombini.it](http://cinellicolombini.it)

Toscana - A San Gimignano la full experience

Alla Tenuta Torciano l'esperienza della vendemmia è un vero must: tra le colline di San Gimignano si taglia e si raccoglie l'uva, si imparano i nomi dei macchinari moderni e addirittura si può partecipare al calpestio dell'uva con i piedi, quando il momento è giusto e propizio. La passeggiata nei vigneti collinari è purissima poesia e la degustazione finale è accompagnata da prodotti del territorio: si può scegliere tra San Gimignano, Scansano e Montalcino. Info: [torciano.com](http://torciano.com)

Courtesy/Arnaldo Caprai

Umbria - Vendemmiare dal re del Sagrantino

Da Arnaldo Caprai la vendemmia experience si chiama Harvest e unisce il momento della raccolta dell'uva alla visita in cantina, più picnic express nella splendida tenuta di Montefalco (Perugia), scegliendo il proprio posto preferito tra i filari di Sagrantino e Sangiovese o sulla terrazza Belvedere sotto una quercia frondosa, godendo il panorama dei vigneti e una pace dei sensi infinita. Oltre all'esperienza della vendemmia, accompagnata da concerti in vigna in collaborazione con Suoni Controvento, si può anche scegliere l'opzione gourmet per il picnic con il personal chef della cantina, Salvatore Denaro, a disposizione per una grigliata e pietanze tipiche in terrazza. Info: [arnaldocaprai.it](http://arnaldocaprai.it)