



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 1 settembre al 14 ottobre 2018



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 01/10/2018

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONI SENSORIALI

Su prenotazione al numero 0142 926147 o eventi@mazzetti.it

Il tour guidato comprende la visita alla Distilleria che entra in funzione verso la fine di settembre, il tour nella scenografica Barricaia di Invecchiamento per poi passare nella Galleria della Grappa e quindi raggiungere il Grappa Store sotterraneo dove poter degustare i vari prodotti di Casa Mazzetti. E' possibile visitare anche: la Cappella Votiva "La Rotonda" risalente al 1808, la mostra "170 Anni di Grappa" e l'esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito".

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30. Durata della visita e degustazione: circa 90 minuti.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

SABATI/DOMENICHE IN GRAPPERIA

Ogni Sabato e Domenica è possibile prenotare pranzi/cene a tema con possibilità (facoltativa) di abbinamenti e degustazioni presso i locali di ristorazione di Materia Prima. Per scoprire le nuove frontiere degli abbinamenti fra food e distillati di Casa Mazzetti.

Su prenotazione al numero 0142 926215 o eventi@mazzetti.it

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile visitare liberamente il Grappa Store per degustare i tanti prodotti di Casa Mazzetti (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria.

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 cell. 339 5030545 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

VENDEMMIA IN MONFERRATO

(Solo giorni feriali a settembre - solo su prenotazione - minimo due persone)

Vivi in prima persona l'esperienza in vigna di raccolta uve e pigiatura unita ad un momento di relax a Ca' San Sebastiano: vi accompagneremo tra i nostri vigneti e proverete l'esperienza del taglio dei grappoli e della pigiatura dell'uva raccolta. Il succo d'uva ottenuto verrà utilizzato durante un rilassante trattamento di vino terapia, concluderà l'esperienza un pranzo presso il nostro ristorante.

PROGRAMMA:

H. 10:00 ritrovo presso Agriturismo Ca' San Sebastiano, cambio abiti (si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile)

raccolta uve in vigna accompagnati dalla nostra guida

trasferimento in cantina e pigiatura delle uve raccolte in cortile

trasferimento nella nostra SPA per vino terapia di coppia in esclusiva della durata di 45' utilizzando il succo d'uva da voi ricavato

pranzo di due portate e dessert h. 13:00 circa

Costo 95€ a persona bevande escluse

Lo stesso programma può essere svolto durante il pomeriggio a partire dalle h. 17:00 con cena h. 20:00

Disponibilità del programma durante tutto il mese di settembre

In caso di maltempo verrà concordato di effettuare l'esperienza durante altro giorno oppure sarà proposta un'attività alternativa.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.it

Proponiamo la visita alle cantine, con le lavorazioni del momento, e a seguire la degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali.

Saremo aperti al pubblico dalle ore 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133 - info@marencovini.com

www.marencovini.com

BENVENUTA VENDEMMIA 2018

DOMENICA 16 SETTEMBRE

Ore 10,00 – Ritrovo in Cantina a Strevi p.zza Vittorio Emanuele 10, ritiro della cesta e dei forbicioni e partenza per Cascina Valtignosa.

Ore 11,00 – Raccolta dell'uva nel vigneto

Ore 13,00 – Buffet in Vigna con focaccia, salumi, formaggi, dolci ... e uva direttamente dai filari!

Ore 14,30 – Foto ricordo alla Grande Pachina

Ore 15,00 – Visita alla Cantina in Strevi, Barricaia e sala della Civiltà Contadina

Ore 16,00 – Conclusione

Costi di partecipazione: Adulti € 28,00; Bambini (4-12 anni) € 15,00

Vino, bibite e omaggio per i bambini compresi.

Prenotazione entro il 13.09.2018: Doretta Marengo 0144-363133 / 349-2592825 dorettamarengo@marencovini.com

In caso di maltempo, l'evento sarà rinviato a data da destinarsi.

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21

tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336

viniboccaccio@gmail.com

www.cascinaboccaccio.com

Quest'anno la vendemmia sarà per noi piuttosto impegnativa... per questo abbiamo scelto di non proporre attività specifiche per i turisti. Tuttavia, chi arriva sarà il benvenuto e le nostre cantine saranno sempre aperte se sarete preceduti da una telefonata di preavviso.

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

PROGRAMMA SABATO 15 SETTEMBRE

Ritrovo presso il piazzale dell'agriturismo Ca' dell'ebbro

Ore 10 prima vendemmia per i bambini a partire dai 5 anni di età (raccolta e pigiatura)

A seguire degustazione dei nostri vini e piatto di prodotti tipici.

Ore 14 seconda vendemmia per i bambini.

A seguire degustazione come sopra .

L'attività di vendemmia per i bambini è gratuita e sarà gradita la prenotazione al fine di poterci organizzare.

La degustazione vini con piatto di prodotti tipici avrà un costo di €10 cad. , l'intero ricavato verrà devoluto in beneficenza

all'associazione "Under the same Sky" associazione culturale che si occupa dell'istruzione di bambini ospitati in un campo profughi somalo.

Durante la degustazione gli ospiti potranno visionare la mostra fotografica dell'associazione Under the Same Sky allestita sul piazzale dell'agriturismo.

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

In occasione della fine dell'estate ed inizio dell'autunno, come di consueto quello che dà il via alla manifestazione nazionale 'Cantine Aperte', si arricchisce e moltiplica di opportunità il programma di eventi promossi da Alessandra Bodda alla 'Tenuta La Pergola', a Cisterna D'Asti dal 1903 una delle più antiche e pluripremiate cantine italiane. Oltre alla possibilità di soggiornare in un caratteristico

agriturismo, spazio a degustazioni con abbinamenti di vini e menù piemontesi a chilometro zero, pedalate tra i vigneti con l'ausilio di guide, visite ai luoghi di produzione del vino e una ricca scelta di percorsi di degustazione affiancati da personale esperto. In più, durante la giornata, sarà possibile per i visitatori partecipare a un concorso fotografico che premierà la foto migliore con un buono degustazione gratuito per due persone. Stagione dopo stagione seguiamo la nascita dei nostri vini in maniera artigianale e familiare, come si faceva un tempo. Il nostro prodotto è prima di tutto un'esperienza: per questo vorremmo invitarvi a partecipare. Scopri quanto lavoro e dedizione dedichiamo ad ogni nostra bottiglia.

#CantineAperteInVendemmia

Possibilità di partecipare alla visione delle varie fasi della vendemmia con descrizione dettagliata dei metodi di lavorazione delle vigne e di produzione dei vari vini, dalla vinificazione all'imbottigliamento e dei vari abbinamenti di ogni vino con i piatti della cucina Piemontese.

Consegna a fine giornata dell'Attestato del "Vinaiolo per un giorno"

#VediCosaBevi

Proposte di degustazioni e agri aperitivi dove i vini vengono accompagnati da formaggi e salami tipici locali.

#DegustaCosaMangi

pranzi, merende sinorie, aperitivi e cene; nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo le eccellenze delle aziende agricole del territorio e prodotti coltivati direttamente nel vostro orto.

#Fattoria Didattica

Per l'occasione i bambini potranno cimentarsi con le costruzioni utilizzando solo i tappi oppure dipingere con i "vinarelli".

Possibilità di PERNOTTAMENTO nella casa del Nonno Toni con mini alloggi

Trekking e Biking in vigna a piedi nel percorso panoramico in mezzo ai vigneti di proprietà.

Parcheggio auto, pullman nel cortile dell'azienda.

Nei weekend di settembre prenditi una giornata per riscoprire l'antica magia della vendemmia.

Ore 11.00 visita alla cantina e ai luoghi di produzione

Ore 12.00 degustazione di piatti tipici piemontesi in abbinamento agli oltre 15 vini della Tenuta (prezzo in base al piatto)

Dalle ore 17.00 alle 18,30 merenda sinora (€ 15) e merenda per i più piccoli (gratuita) con visita alla cantina e passeggiata tra i vigneti.

Concorso fotografico: SCATTA IN AGRITURISMO. La foto più bella scattata durante la vendemmia vincerà una degustazione per 2 persone.

Per i più piccoli IL DISEGNO PIU' BELLO: Il disegno più bello vincerà un cofanetto di prodotti del nostro territorio "La colazione di Nonna Franca"

Durante tutta la giornata è possibile fare la passeggiata tra i vigneti, soli o accompagnati dall'enologo nel pomeriggio.

Per i gruppi è possibile personalizzare la giornata.

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7

tel. 0141-958974

info@bricchiaastigiani.it

www.gaslinialberti.it

SABATO 29 SETTEMBRE 2018

Visite guidate in cantina, passeggiate tra i vigneti biologici, vendemmia, degustazione e vendita dei vini prodotti:

- Piemonte Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noir (100% Pinot Nero)

- Piemonte Rosato-Monferrato Rosso Bricco San Giovanni

- Barbera d'Asti

- Barbera d'Asti Superiore "Bricco del Perg"

Inoltre: - Visite guidate in cantina per scoprire la produzione dello spumante metodo classico e della Barbera d'Asti

Per info e prenotazioni: tel. 345 450 5217 E-mail: info@bricchiaastigiani.it

Loazzolo

ISOLABELLA DELLA CROCE

Via Caffi 3

tel. 0144-87166

admin@isolabelladellacroce.it

enotour@isolabelladellacroce.it

Saremo aperti:

Dal Lun al Ven dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 17.30 nei periodi 03/09-07/09 - 10/09-14/09 – 17/09-21/09 - 24/09-28/09 - 1/10-5/10 - 9/10-13/10

Sabato 29/07/18 e Sabato 13/10/18 dalle 10 alle 17.

E' importante la prenotazione obbligatoria con almeno 2 giorni di anticipo.

Si consiglia di indossare un paio di scarpe comode per la visita ai vigneti. Segue visita alla cantina per comprendere meglio il processo produttivo.

Il tour si conclude con la degustazione dei nostri vini, compresi i nostri Cru:

-“Bricco del Falco” Piemonte DOC Pinot Nero

-“Augusta” Barbera d’Asti Superiore DOCG Nizza

Durata 2 ore, costo per persona: 8€

CUNEO

Monteu Roero

AZ. AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti n.15 e n. 40

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

www.facebook.com/PoderiMoretti

L’Azienda Agricola Vitivinicola Poderi Moretti di Moretti Francesco sarà lieta di accogliere nella propria cantina gli enoturisti che sanno apprezzare i vini di pregio e qualità nelle seguenti date: 6 e 7 ottobre 2018 | 13 ottobre 2018 | 21 ottobre 2018 | 27 e 28 ottobre 2018 | 3 e 4 novembre 2018 | 10 e 11 novembre 2018 | 17 e 18 novembre 2018

La cantina sarà aperta alle ore 10.00 e alle ore 15.00.

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di due ore circa, punto di partenza Frazione Occhetti n. 40 - Monteu Roero (fabbricato rosa con la scritta Cascina Occhetti sotto la Chiesa di San Pietro di Occhetti) (<https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>)

Sarà possibile effettuare visite guidate della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata di cinque vini a scelta, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, al costo di € 25,00 a persona.

Bambini fino a 5 anni gratis senza degustazione; ragazzi 7-18 anni € 5,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi piemontesi.

Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso almeno due o tre giorni prima, con indicati data, ora e numero di persone, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 19.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 15,00.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti: nocciole tostate e vini - Nebbiolo d’Alba DOC, Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barbera d’Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe DOC, Vino bianco dolce MPF, Vino spumante VSQ Brut.

Vini premiati in importanti concorsi enologici internazionali.

La nostra cantina si trova in Frazione Occhetti 15 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/fuhrfjSSqUA2>

Frazione Occhetti 40 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>

Per gruppi da 8 o più persone, prenotando almeno quattro giorni prima, siamo aperti anche durante i giorni feriali di ottobre e novembre 2018.

Piobesi d’Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2

Tel. 0173.619119

shop@tenutacaretta.it

www.tenutacaretta.it

DOMENICA 16 SETTEMBRE

Tenuta Carretta aprirà le sue porte per l'evento dedicato al Roero Arneis "Cayega", il vino più "pop" della tenuta. Una giornata tra vigneti, piatti "stellati" e divertimento.

Assistere al rituale della vendemmia tra le splendide colline del Roero passeggiando tra i filari, addirittura potendo parteciparvi da protagonista diventando "Vignaiolo per un giorno", degustare un prelibato pic nic "stellato" immersi nella natura, scoprire i segreti di una delle più antiche tenute italiane attraverso visite guidate da esperti, assaporare l'evoluzione del Roero Arneis DOCG con una degustazione di diverse annate, brindare con un calice di Roero Arneis DOCG Cayega durante l'happy hour ammirando il tramonto in compagnia di buona musica dal vivo... questo e molto altro potrà succedere ai partecipanti di "Casa Cayega", l'evento di Tenuta Carretta in programma domenica 16 settembre dalle 10.00 alle 21.00.

Una giornata speciale di "Cantine Aperte in vendemmia", dedicata a uno dei vini più rappresentativi del territorio, il Roero Arneis DOCG, e a una delle etichette aziendali che meglio incarna il piacere della condivisione e dello stare insieme: il Cayega.- Dalle 10.00 alle 20.00 "Cantine Aperte in vendemmia" partecipa alla vendemmia e diventa "Vignaiolo per un giorno"

Vine Trekking nei vigneti della Tenuta alla scoperta del paesaggio del Roero

Visite guidate alla cantina dove nasce il Roero Arneis DOCG Cayega e dove affinano i grandi rossi di Tenuta Carretta

- Dalle 11.30 alle 15.00

Pic nic "stellato" da gustare tra i filari

Prenotazione: shop@tenutacarretta.it - 0173 619119

- Dalle 12.30 alle 14.00

Pranzo ai tavoli del ristorante 21.9 (chef Flavio Costa)

Prenotazione: info@flaviocosta.it - 0173 619261

- Ore 16.00

Degustazione "verticale" commentata di Roero Arneis DOCG Cayega di annate diverse

Prenotazione: shop@tenutacarretta.it - 0173 619119

- Dalle 18.30 alle 21.00

"Happy Cayega Hour" con Cayega, hot dog e hamburger firmati Flavio Costa e la musica live dei "50 SPECIAL"

In caso di maltempo il programma subirà variazioni

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

Prenotazioni al 360-415269 / 0141844227

arianofranco@gmail.com

SABATO 29 (ore 16-24) e DOMENICA 30 SETTEMBRE (ore 10-20)

- VENDEMMIA TRA I FILARI
- VISITA GUIDATA della cantina e dei vigneti
- DEGUSTAZIONE VINI ABBINATI A PIATTI TIPICI: tagliere con salumi, insalata russa, peperoni con bagnet e formaggi € 5,00; ravioli al plin € 6.00; torta di nocciole € 3,00; calice di vino € 2,00
- DEGUSTAZIONE VINI: Brut, Cortese, Bertus, Moscato, Rosé, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato.
- AREA ESPOSITIVA E DI DEGUSTAZIONE: olio extravergine di oliva taggiasco, formaggi, cougnà, torta di nocciole, nocciole tostate.
- INTRATTENIMENTO MUSICALE: Duo "I Basso Profilo"

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna,1

tel. 0322.87332
info@podereaivalloni.it
www.podereaivalloni.it

ATTENZIONE: EVENTO ANNULLATO – CAUSA VENDEMMIA ANTICIPATA

La vendemmia da sempre è momento di gioia e convivialità.

Vi aspettiamo in azienda per partecipare attivamente alla nostra vendemmia 2018 e pranzare insieme!

Programma della giornata:

Dalle 9.00 alle 11.00: Raccolta dei grappoli d'uva a Vigna Cristiana - Visita guidate al vigneto e alla cantina

Ore 12.00: Pranziamo insieme con Polenta e spezzatino Gorgonzola

I nostri vini in abbinamento

Ore 13.30: Ringraziamenti e saluti

(noi dobbiamo procedere con i lavori in vigna!)

Euro 22.00 a persona (bambini euro 15.00)

Sono necessari un abbigliamento comodo, un paio di guanti da giardinaggio e...ricordatevi le forbici!

Prenotazioni entro il 2 Ottobre 2018

Massimo 20 posti disponibili

I bambini possono partecipare solamente sotto sorveglianza a vista dei genitori

In caso di maltempo l'evento verrà annullato.

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1

10087 VALPERGA TO

345-3352098

info@terredelcreario.it

POSTI DISPONIBILI TERMINATI! Ci vediamo per Cantine Aperte a San Martino 10-11 novembre

INVITO ALLA VENDEMMIA dal 23 settembre 2018

Metti una giornata intera da passare all'aria aperta, una bella compagnia e un po' di sano lavoro manuale. Condisci il tutto con l'atmosfera romantica tipica delle vigne e con un bel pranzo finale a base di prodotti tipici e di ottimo vino: la vendemmia del Ventunesimo secolo è servita. La raccolta dell'uva, che un tempo coinvolgeva solo contadini e manovali, negli ultimi anni è diventata un vero e proprio fenomeno; una moda che coinvolge tantissime persone, affascinate dall'idea di contribuire con le proprie mani alla produzione del nettare degli dei. Questo momento di festa è anche un piccolo esempio di cosa significhi fare comunità, di poter conoscere nuovi compagni di avventura.....La mattina si passa il tempo raccogliendo uva lungo i filari, accompagnati da esperti viticoltori che vi forniranno tutte le necessarie informazioni e curiosità. Il pomeriggio, dopo aver pranzato, ci si rilassa, si partecipa alle visite e alle degustazioni guidate in cantina.

Settembre e Ottobre sono il periodo più suggestivo per visitare le vigne, anche con i bambini (i quali avranno anche uno spazio a loro dedicato per i giochi): è tempo di raccogliere l'uva e l'atmosfera della vendemmia incanta a tutte le età. E allora trasformiamoci in piccoli vignaioli per un giorno, grazie all'evento "CANTINE APERTE IN VENDEMMIA", in collaborazione con il Movimento del Turismo del Vino, pensato proprio per le famiglie, ma anche per gli amici e per tutti coloro che vogliono trascorrere una giornata immersi nella natura. Chiederemo inoltre a tutti di voler partecipare ad un amichevole safari fotografico tra i filari e durante le varie fasi della vendemmia: pubblicate le foto sulla nostra pagina Facebook o su Instagram; le stesse saranno visionate e verrà premiata la più suggestiva con una scatola da 6 bottiglie di Canavese NEBBIOLO Doc di nostra produzione.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

-ritrovo in cantina ore 10.00

-per chi vorrà provare l'emozione della vendemmia sarà fornito della necessaria attrezzatura e accompagnato in vigna per gruppi (si raccomanda un abbigliamento agreste...soprattutto per i bambini)

-ore 12,30 pranzo in cantina: piatto di salumi e formaggi tipici + piatto di carne alla griglia con vino di nostra produzione.

-nel pomeriggio sarà possibile per i bambini, provare a pigiare a piedi nudi parte del raccolto e per i più grandi visitare la cantina e degustare alcuni vini.

-consegneremo infine ai partecipanti il diploma di "Aspirante Vignaiolo 2018" che vi darà il diritto, il prossimo anno, a ritirare

gratuitamente una bottiglia personalizzata con il nome vostro o del vostro bambino, con la dicitura "Questo vino l'ho fatto io".
PREZZO dell'evento, comprensivo del pranzo, vini compresi, €.15.00. (bambini sino a 10 anni, tutto gratuito).
Per l'occasione sarà anche possibile acquistare i vini di nostra produzione con prezzi scontati !
PRENOTAZIONI: commerciale@terredelcreario.it Cell : 345 3352098