

CANTINE APERTE IN VENDEMMIA IN VENETO

Agg-19.09.2021

Eccoci con il primo appuntamento post estate le primissime adesioni in Veneto per questo evento. Continuate a seguirci per le novità #CantineAperteinVendemmia2021 - #VendemmiaItaliana -

#Raccoltadelluva - #MTVItalia #MtvVeneto

Ad oggi hanno deciso di partecipare all'evento con proposte presso le proprie aziende- si consiglia di contattarle per maggiori info.

F.LLI VOGADORI www.vogadorivini.it Sabato 4 -11-18-25 settembre e 4 Ottobre - Domenica 5-12-19-26 Settembre e 5 Ottobre

CANTINA PIZZOLATO www.lacantinapizzolato.com 9-16-23-30 settembre 2021 (corso wine experience da prenotare entro il 3 settembre)

MAELI www.maeliwine.com 11 settembre 2021 e 26 settembre 2021

TENUTA ZAI www.tenutazai.com 12 settembre 2021

RUGGERI www.ruggeri.it ogni giorno, dal 13 settembre al 1 Ottobre 2021

TRANSIT FARM www.transitfarm.com/it/ 19 settembre 2021

MONTRESOR www.vinimontresor.com 9- 10 ottobre 2021

F.LLI VOGADORI www.vogadorivini.it

Sabato 4 -11-18-25 settembre e 4 Ottobre Domenica 5-12-19-26 Settembre e 5 Ottobre2021

Settembre è il mese della vendemmia ed aderiremo a Cantine Aperte in Vendemmia.

Ci saranno 4 visite guidate, il sabato alle ore 10,45 e alle ore 15,30 mentre la domenica alle ore 10.45 ed alle ore 15.15.

Si inizierà con una passeggiata nei vigneti perché per avere un ottimo vino serve un'ottima uva.

Qui faremo una dimostrazione di raccolta delle uve dell'Amarone: manualmente selezioneremo i grappoli migliori per riporli in cassetine.

Procederemo quindi con il tour degustazione della cantina: un percorso sensoriale dove mentre si visita la cantina degusteremo i nostri vini: Valpolicella, 100% Corvina, Raffaello, Amarone Forlago ed il Recioto. Parleremo di terroir, tradizioni, tecniche di produzione, caratteristiche dei vini e abbinamenti. Sarà possibile vedere le vasche di fermentazione, le botti per l'affinamento ed il fruttai.

Ovviamente è anche possibile acquistare i vini che degusterete!

Ricordiamo che abbiamo anche l'olio di Oliva extravergine prodotto con gli olivi che potrete vedere nel vigneto, è una piccola produzione: è l'olio per la famiglia e l'extra viene venduto in cantina!

Possibilità di dormire nelle camere a fianco della cantina!

Per informazioni: Alberto 3289417228 (anche whatsapp)

info@vogadorivini.it

<https://www.vogadorivini.it>

**CANTINA PIZZOLATO www.lacantinapizzolato.com
9-16-23-30 settembre 2021**

CORSO DI WINE EXPERIENCE DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI AL CIBO

A settembre diamo il via alla SESTA EDIZIONE del corso di wine experience. Un corso pensato a chi desidera avvicinarsi all'affascinante mondo del vino e del cibo. Dove si imparerà a riconoscere il vino che più piace attraverso il gioco di profumi e sentori. Un corso dove vivrete la cantina come non l'avete mai vista.

9-16-23-30 SETTEMBRE 2021 DALLE 20.00 ALLE 23.00

LA CANTINA PIZZOLATO - Via IV Novembre, 12 31020 Villorba (TV)

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI al corso completo o alla prima serata ENTRO IL 3 SETTEMBRE 2021
COSTO e ISCRIZIONI

Possibilità di acquistare le serate singolarmente e/o di regalare il corso con un coupon personalizzato

COSTO A SERATA: 50,00 €

COSTO INTERO CORSO: 150,00 €

compresi i materiali didattici, i vini in degustazione e gli abbinamenti

Il corso si svilupperà in 4 lezioni suddivise in 4 serate diverse, ognuna con un proprio tema e molte curiosità da scoprire. Il corso è adatto a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo del vino, a chi vuole arricchire e approfondire le proprie conoscenze.

1° LEZIONE | GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE | STAPPA!

Inizio lezione ore 20.00

Teoria e degustazione: Come si vinifica un vino spumante: i vari metodi di spumantizzazione.

Degustazione di 4 vini spumanti.

Food pairing: 3 proposte culinarie in abbinamento.

La curiosità: Tutti i segreti per una perfetta miscela del vino.

Termine lezione ore 23.00

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI ENTRO IL 3 SETTEMBRE 2021

2° LEZIONE | GIOVEDÌ 16 SETTEMBRE | ESPLORA!

Inizio lezione ore 20.00

Teoria e degustazione: Come si vinifica un vino bianco. Visita guidata in vinificazione con degustazione dalla vasca.

Degustazione di 4 vini bianchi fermi.

Food pairing: 3 proposte culinarie in abbinamento.

La curiosità: I difetti olfattivi del vino.

Termine lezione ore 23.00

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI ENTRO IL 13 SETTEMBRE 2021

3° LEZIONE | GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE | SCOPRI!

Inizio lezione ore 20.00

Teoria e degustazione: Come si vinifica un vino rosso. Esperienza sensoriale nella barricaia della cantina.

Degustazione di 4 vini rossi.

Food pairing: 3 proposte culinarie in abbinamento.

La curiosità: Conservare e degustare un vino d'annata.

Termine lezione ore 23.00

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI ENTRO IL 20 SETTEMBRE 2021

MOVIMENTO TURISMO DEL VINO VENETO

www.mtvveneto.it mtv@mtvveneto.it

Sede legale: Contrà S. Croce, 3 36100 Vicenza ITALIA - C.F. 94063520269

Presidente -Emanuela Bincoletto c/o Tessere Società Agricola via Bassette, 51 30020 Noventa di Piave (VE) ITALIA tel. +39 0421 320438

4° LEZIONE | GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE | MEDITA!

Inizio lezione ore 20.00

Teoria e degustazione: Come si vinifica un vino da meditazione: dai barricati ai passiti.

Degustazione di 4 vini da meditazione.

Food pairing: 3 proposte culinarie in abbinamento.

La curiosità: Il packaging del vino: dal tappo all'etichetta.

Termine lezione ore 23.00

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI ENTRO IL 27 SETTEMBRE 2021

-- --

Info evento:

SOLO SU PRENOTAZIONE | ADESIONI al corso completo o alla prima serata ENTRO IL 3 SETTEMBRE 2021
RELATORI Sabrina Rodelli e Leonardo Baldasso, sommelier FISAR con VINI IN DEGUSTAZIONE ITALIANI E
ESTERI CERTIFICATI BIO

Il corso è un'ottima IDEA REGALO: noi ti consegneremo il coupon con la tua dedica da donare a chi vuoi!
COSTO e ISCRIZIONI

Possibilità di acquistare le serate singolarmente e/o di regalare il corso con un coupon personalizzato dal nostro staff:

COSTO A SERATA: 50,00 €

COSTO INTERO CORSO: 150,00 €

compresi i materiali didattici, i vini in degustazione e gli abbinamenti.

PAGAMENTO ANTICIPATO per iscrizione presso il WINE SHOP della cantina a Villorba in via IV Novembre, 12 - Villorba (TV) oppure tramite bonifico bancario

A seguito della normativa vigente la partecipazione è consentita solo con esposizione di GREEN PASS

Info e prenotazioni:

m. welcome@agricolapizzolato.com

t. 0422 928166

Seguiteci nei nostri canali social per rimanere aggiornati sui nostri eventi in cantina:

Facebook - <https://www.facebook.com/cantinapizzolato/>

Instagram - <https://www.instagram.com/cantinapizzolato/>

Linkedin - La Cantina Pizzolato - Organic Wine Experience

MAELI www.maeliwine.com

11 settembre 2021 e 26 settembre 2021

MAELI www.maeliwine.com

11 settembre 2021

La cantina Maeli, in collaborazione con Feshion Eventi vi invita ad un esclusivo pic nic sui Colli Euganei, in occasione di Cantine Aperte in Vendemmia, sabato 11 settembre!

Maeli vi accoglierà nella sua cantina di Baone per la festa della vendemmia.

Dalle ore 17 alle ore 18 sarà possibile, per chi lo desidera, vendemmiare. I partecipanti, forniti di occhiali protettivi, guanti monouso e forbici, verranno guidati sui filari del vigneto sopra la cantina per raccogliere l'uva che verrà subito dopo spremuta con il torchio.

Il primo brindisi della Vendemmia 2021 sarà dunque con il mosto d'uva appena raccolta dai partecipanti, abbinato, come da tradizione, ad una focaccia con l'uva.

Come in tutte le feste che si rispettino non mancheranno danze e musica. Il gruppo Ande Cante e Bali intonerà canzoni popolari e intratterrà le persone con balli folcloristici nel giardino davanti alla cantina.

Dalle 18:30 sarà poi possibile ritirare il proprio cestino per proseguire la serata con un suggestivo pic-nic in giardino o sopra la terrazza della cantina, da cui si gode la vista di un incantevole tramonto.

Il ticket include:

- brindisi della vendemmia
- telo pic-nic
- cestino pic-nic
- 2 calici di vino a persona

Il cestino, ideato da "Braci e Sapori" prevede:

- frittata al formaggio
- pasticcio al ragù
- mezzo galletto alla brace con verdure grigliate
- budino con le uve vendemmiate Maeli

Sono inclusi, a testa, una bottiglietta di acqua e 2 calici di vino Maeli a scelta tra:

- "Bianco Infinito" 2018, Moscato Giallo Veneto IGT secco
- "Dilante" 2020, Vino rosato Veneto IGT col fondo, senza solfiti aggiunti
- "Rosso Infinito" 2018, Colli Euganei Rosso DOC

Menù baby su richiesta (da indicare tra le note) al costo di 15€ con primo piatto al pomodoro e cotoletta con patate. Vi preghiamo di contattarci per eventuali richieste (ad esempio a causa di allergie, etc.) che saremo lieti di soddisfare

Costo: 35€ a testa

Posti limitati

Note importanti:

- i posti disponibili sono solamente 80
 - verrà messo a disposizione gel disinfettante per le mani, da utilizzare al vostro ingresso in vigna e in qualsiasi altro momento lo desideriate
 - tutto il cibo sarà preparato e confezionato nei laboratori di "Che Sfizio" in apposite food box, secondo tutte le prescrizioni richieste dall'emergenza sanitaria
 - il servizio di accoglienza seguirà tutti i protocolli richiesti per il contenimento della diffusione del virus e per evitare assembramenti
 - vi chiediamo di indossare al vostro arrivo la mascherina protettiva, che potrete tranquillamente rimuovere, una volta accomodati nella vostra postazione
- In caso di maltempo, il pic nic sarà rimandato alla settimana successiva

info e ticket qui:

<https://feshioneventi.it/prodotto/pic-nic-maeli/>

**MAELI www.maeliwine.com
26 settembre 2021**

A Maeli torna Cantine Aperte in Vendemmia, **domenica 26 settembre** con il pic-nic della domenica e le degustazioni di vecchie e nuove annate nel pomeriggio

Domenica 26 settembre a partire dalle ore 12, gli ospiti verranno accolti in cantina con il brindisi della Vendemmia 2021, con il mosto delle uve raccolte abbinato alla tradizionale focaccia all' uva. Dalle ore 12:30 sarà possibile ritirare il proprio cestino per continuare la festa in modalità pic-nic in giardino o sopra la terrazza della cantina.

Il pic-nic verrà allietato dal gruppo Ande Cante e Bali, che intonerà canzoni popolari e intratterrà la persone con balli folcloristici.

L'evento si svolgerà all'aperto, nel rispetto delle norme sul distanziamento e sulla sicurezza.
Il costo a persona è di 35€/persona.

Il ticket include:

- brindisi della vendemmia
- telo pic-nic
- cestino pic-nic
- 2 calici di vino a persona

In caso di maltempo, il pic-nic sarà rimandato alla settimana successiva

Il pic-nic è organizzato in collaborazione con FEventi, che gestisce le prenotazioni, e cura il menù del cestino.

A questo link tutte le informazioni circa lo svolgimento del pic-nic, il contenuto del cestino e i vini in abbinamento :

<https://fb.me/e/6RrnOTTKE>

A questo link invece è possibile prenotare il proprio posto al pic-nic:

<https://feshioneventi.it/prodotto/pic-nic-maeli/>

Nel pomeriggio, dalle 17 alle 20, si potranno degustare tutti i vini di Maeli, comprese le vecchie annate. Saranno infatti proposte le degustazioni verticali dei due vini simbolo dell'azienda, Bianco Infinito, ovvero il Moscato Giallo nella versione ferma e secca e Rosso Infinito, il taglio bordolese a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenere. In particolare verranno proposti:

- Bianco Infinito 2018, Moscato Giallo secco Veneto IGT
- Bianco Infinito 2016, Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG secco
- Bianco Infinito 2015, Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG secco

- Rosso Infinito 2018, Colli Euganei Rosso DOC
- Rosso Infinito 2017, Colli Euganei Rosso DOC
- Rosso Infinito 2016, Colli Euganei Rosso DOC

Costo a persona: 15€

Per partecipare prenotarsi scrivendo a

prenotazioni@maeliwine.com o chiamando il numero

+39 380 382 5750

**TENUTA ZAI www.tenutazai.com
12 Settembre 2021**

In occasione di Cantine Aperte in Vendemmia vogliamo raccontare il periodo in cui la nostra famiglia si dedica alla raccolta a mano dell'uva. Domenica 12 Settembre sarà la giornata in cui i nostri ospiti potranno godere di una visita guidata al vigneto e degustare i nostri quattro vini rossi, il tutto immersi nell'affascinante contesto naturalistico dei Colli Berici. Per garantire posto a sedere e rispetto delle distanze abbiamo previsto un limitato numero di presenze, dunque la visita verrà garantita solo su prenotazione presso i nostri recapiti cel.3518682052 e email info@tenutazai.com.

Costo di partecipazione: 12 euro a persona (comprensivo di visita guidata e degustazione dei 4 vini in abbinamento ad assaggi di salumi e formaggi)

Orari:

- Mattino ore 10.30 visita guidata e degustazione (durata complessiva circa 2 ore)
- Pomeriggio ore 16.30 visita guidata e degustazione (durata complessiva circa 2 ore)

Note: L'evento è garantito anche in caso di maltempo, in tal caso non sarà effettuata la visita al vigneto ma sarà comunque svolta la degustazione guidata con descrizione della vendemmia e dell'attività vitivinicola.

Eventuali esigenze, intolleranze alimentari o allergie devono essere comunicate al momento della prenotazione.

**RUGGERI VALDOBBIADENE www.ruggieri.it
ogni giorno, dal 13 Settembre al 1 Ottobre 2021**

Questa proposta è perfetta per chi ha voglia di scoprire il meglio del Mondo Ruggieri in un'ora! Ne uscirai entusiasta, avendo imparato alcuni concetti chiave relativi al territorio del Valdobbiadene Docg e allo stile e metodo Ruggieri, dopo aver visitato le varie fasi del processo produttivo, il tutto durante la Vendemmia! Non mancherà ovviamente l'assaggio dei nostri migliori spumanti, abbinati a dell'ottimo Pan da Vin!

La visita verrà proposta ogni giorno in due occasioni, dal lunedì al sabato, alle ore 11.30 e alle ore 17.00. Saranno proposti 4 Valdobbiadene Docg, 3 delle nostre migliori selezioni ed un classico, abbinati al Pan da Vin

Prezzo a visitatore: € 18, gruppi minimi di 2 persone, max 8

Per info scrivi a hospitality@ruggieri.it

E' raccomandata la prenotazione e richiesto il green pass

**TRANSIT FARM www.transitfarm.com/it/
19 settembre 2021**

La cantina Transit Farm per cantine aperte in vendemmia propone una vendemmia didattica.

Per maggiori informazioni potrete contattare la cantina.

ore 9.30 ritrovo presso la cantina

ore 10.00 visita dei vigneti e vendemmia didattica

ore 13.00 degustazione dei nostri vini con piatti abbinati

**MONTRESOR www.vinimontresor.com
9 - 10 ottobre 2021**

Sabato 9 e Domenica 10 Ottobre, Cantine Montresor Vi aspetta per visitare la cantina. Vedremo insieme l'antico fruttajo Montresor dove come da tradizione si svolge l'appassimento delle preziose uve Corvina, Molinara e Rondinella che costituiscono l'uvaggio base per l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG e il Recioto della Valpolicella DOCG. Il tour procederà poi nella cantina sotterranea dedicata all'affinamento e all'invecchiamento dei grandi vini e si concluderà con la degustazione dei nostri vini in abbinamento a salumi e formaggi tipici del territorio.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.vinimontresor.com/?post_type=eventi&p=1123&preview=true

Costo a persona: 20 €

È possibile scegliere tra due orari:

Mattino ore 10:00

Pomeriggio ore 16:30

Note: L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo. Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento della prenotazione.