Il Messaggero

Quotidiano

Data 26-05-2012
Pagina 14
Foglio 1

www.ecostampa.it

Cantine Aperte

Compie vent'anni l'iniziativa enologica made in Italy. Si potranno assaggiare ben 7000 tipologie diverse, ciascuna con la sua etichetta

Un milione di fan alla festa del vino

Novecento aziende aprono le porte: in offerta gusto, benessere e cultura

di ANTONIO PAOLINI

IMMAGINATE una torta gigante con su qualcosa come 1.900 candeline, il totale che si ottiene moltiplicando per 20 (gli anni che compie nel 2012 la megafesta di Cantine Aperte, il wine day inventato in Italia) il numero di cantine aderenti: oltre 900. E immaginate ancora di abbinare a ciascuna micro-fetta della maxitorta, a ogni briciola, un vino diverso. Perché, a occhio, il milione di enoturisti, wine lovers, degustatori itineranti (o chiamateli come volete) che girerà di azienda in vigna durante la kermesse assaggerà, annuserà, sorseggerà qualcosa come 7.000 tipologie diverse, ciascuna con la sua storia, ciascuna con la sua etichetta.

Vent'anni sono pochi e tanti. Ma sono un bel gruzzolo di gloria, storia ed esperienza per una manifestazione nata, una volta tanto, tutta dal basso. Senza zii o padrini, senza leggine dedicate: ma solo dalla condivisione di un'idea (e impegno) da parte di un gruppo di vinnaioli (parola creata da Veronelli entrata ormai nel lessico) illuminati: quelli che fondarono il Movimento Turismo del Vino e ne affidarono la guida a una donna di Montalcino dall'energia (e intelligenza) straordinaria: Donatella Cinelli Colombini.

Oggi c'è un'altra donna al vertice (nel Turismo del vino, sarà perché il colore è di casa anche nel calice, le quote rosa, anzi rosé, stravincono): l'umbra Chiara Lungarotti, 38 anni, in carica fino a giugno, erede di una famiglia a bagno da due generazioni nelle botti. La Cinelli, dal canto suo, è più che mai in pista. E il suo Casato Prime Donne (il nome è un proclama, lo staff tecnico è tutto al femminile) aprirà porte (e fiumi di Rosso e Brunello) ai visitatori accolti da un vortice di iniziative, incluso un trekking vino-arte tra filari e opere d'autore.

Dalla presidente in carica invece, i Lungarotti, a Torgiano, sede di uno dei più bei Musei del vino al mondo, la festa è doppia: e servono altre candeline. L'azienda festeggia i 50 anni nel 2012. E lancia per l'occasione un vino con un sonoro 50 in etichetta.

Ma, ricorrenze e primogeniture a parte, il panorama di Cantine Aperte si presenta, al solito, straricco. E con tante chiavi diverse scelte per valorizzarlo. Ancora vino-cultura, ad esempio, dai Paladin di Bosco del Merlo in Veneto, dove ospite d'onore è nientemeno che l'editrice Feltrinelli, e un panel di scrittori (Valter Esposito, Barbara Codogno, Elisabetta Tiveron, Monique Pistolato, Fabrizio Coniglio) impegnati in reading e incontri. Arte pure in Campania, con firme della pittura chiamate a istoriare bottiglie magnum con temi presi dai propri quadri (le une e gli altri esposti in anteprima a Castel dell'Ovo, Napoli, durante il salone Vitigno Italia); ma anche sapore, con 20 prodotti top scelti per tenere compagnia ai vini.

Target benessere invece dai sardi Argiolas, che alle degustazioni affiancano shatzu ed educazione sensoriale (e spazi per bimbi messi a saporito, istruttivo confronto coi segreti della piramide alimentare).

Sono i mezzi di trasporto a far la differenza in Puglia (allegri wine bus per transfer comodi e sicuri, e soste da aziende illustri come De Castris) e Trentino (defilé d'auto d'epoca e pit stop in cantina, passando per quella dell'ex re del ciclismo Francesco Moser e le spumeggianti Ferrari e Cavit).

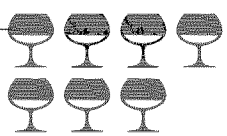
Solidarietà è invece il caldo manifesto di Zenato (firma dell'Amarone) dove i proventi della kermesse (cui aderisce anche il pastificio gourmand Verrigni) sosterranno la costruzione di padiglioni ospedalieri in Guinea Bussau, e a Milano, dove le aziende (50 etichette) iscritte al Movimento Turismo del Vino Lombardo saranno da Cubo (via Moscova), destinando parte del ricavato al varo d'una scuola materna a Chibote, Zambia.

Storica alleanza vino-birra infine in Lucania. Cantine del Notaio, tra varie gemme del gusto regionali (oliva di Ferrandina, cacioavallo, pezzente) ospita anche le chiare del Lucano, birrificio artigiano in nitida ascesa nel ricco panorama nazionale.

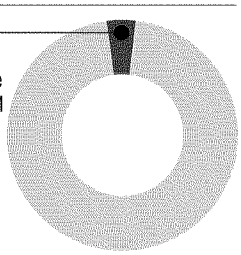
© RIPRODUZIONE RISERVATA

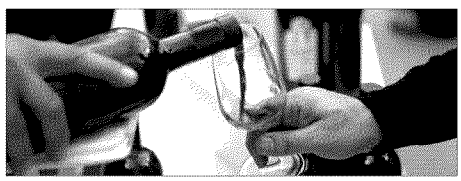
L'iniziativa

7.000 circa
le tipologie di vino in degustazione



3,8%
la quota di italiani che hanno scelto nel 2011 un viaggio-vacanza enogastronomico (1,8% nel 2009)

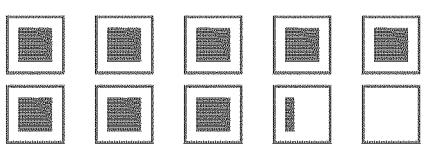




1,1 milioni
gli enoturisti attesi

950
LE AZIENDE ADERENTI

8,2
il giudizio medio (voto da 1 a 10) attribuito nel 2011 dai visitatori stranieri al "sapore Italia" (dato fonte Isnart)



ANSA-CENTIMETRI

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Movimento Tursimo del Vino

Il Messaggero

Quotidiano

Data 26-05-2012
Pagina 15
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

Alla scoperta dei prodotti tipici e dei segreti della vinificazione

Lazio, Umbria, Marche Abruzzo: grande offerta

Nelle quattro regioni aperte ben 189 aziende

di FRANCESCA FILIPPI

BRINDISI, degustazioni, visite a cantine, vigneti, mostre d'arte e mercatini. Se in ogni momento dell'anno ci sono occasioni per girare intorno ad una bottiglia di buon vino, con Cantine Aperte il tourbillon è all'apice e il vino diventa protagonista di una grande giornata di festa da Nord a Sud, con la libertà di alzare un po' il gomito (purché non ci si metta alla guida). E i territori del vino laziale non stanno a guardare: il carnet è ricco di appuntamenti, per tutti i gusti, anche per astemi in cerca di conversione. Nelle 19 cantine aperte del Lazio (info: www.movimentoturismovino.it) tante le manifestazioni che coinvolgeranno gli appassionati tra botti e bottiglie, pronti a degustare i vini abbinati, come vuole la tradizione, ai prodotti tipici locali. A Cerveteri il Casale Cento Corvi domenica 27 maggio organizza la degustazione di vini, compreso il Giacchè 2009, fiore all'occhiello dell'azienda che ogni anno produce 250mila bottiglie, e la visita guidata ad un importante sito Unesco, la necropoli etrusca della Banditaccia (ingresso gratuito, prenotazioni: 069903902 azienda@casalecentocorvi.it).

«Non solo pic-nic e barbecue – assicura il titolare Costantino Collacciani – La festa sarà un'occasione anche per imparare i segreti delle fasi di lavorazione dell'uva: dalla raccolta alla trasformazione in vino all'imbottigliamento». Ad Ardea l'azienda Donnardea offre agli enoturisti, oltre a visite guidate in vigna e in cantina, al sabato la fattoria didattica per i bambini e la domenica il pranzo nei giardini, (info@donnardea.it 069115435). Vini da abbinare con ricette a base di prodotti tipici nell'azienda agricola Ganci, tra Borgo Grappa e Latina (0773.208219info@cantinaganci.com).

Cin cin tra filari e botti anche nelle 60 aziende dell'Umbria (visitate nel 2011 da 55mila appassionati). Tra queste la Arnaldo Caprai di Torre Montefalco, presso Perugia (750mila bottiglie ogni anno di cui 100.000 di Sagrantino) che ha pensato a tutto: trekking con l'agronomo, ovvero una passeggiata di 9 km alla scoperta del Sagrantino; aperitivo in cantina dove saranno illustrate pratiche di vinificazione e processi d'invecchiamento; degustazioni di Gregante Grechetto e musica cubana (www.arnaldocaprai.it, 0742.378802).

In tour tra i migliori vini anche nelle 68 cantine che nelle Marche aderiscono alla manifestazione. Come l'Antica Casa Vinicola Garofoli (dal 1871 a Castelfidardo produce ogni anno 2 milioni di bottiglie) che organizza degustazioni alla scoperta, tra gli altri, dei suoi Verdicchio, Falerio Pecorino e Rosso Piceno (prenotazioni allo 071.7820162). E se da Umani Ronchi, ad Ancona, sarà possibile scoprire la barricaia scavata nella collina del vigneto San Lorenzo, dove maturano i rossi importanti della casa, oltre a degustare del Cùmaro (in particolare le annate dal 1989 al 2008) che ha reso famosa l'azienda nel mondo (puntovendita@umanironchi.it), da Moroder a Montacuto, sempre vicino ad Ancona (140.000 bottiglie prodotte l'anno) sarà possibile scoprire i Montepulciani Dorico Conero, Moroder Rosso Conero e Aiòn Rosso Conero (071.898232).

Infine l'Abruzzo. Nell'azienda Valle Reale di Popoli, in provincia di Pescara – una delle 42 cantine aperte nella regione – che ogni anno produce 400mila bottiglie (è famosa per il Vigna di Capestrano, un Trebbiano d'Abruzzo a fermentazione spontanea e il Montepulciano d'Abruzzo San Callisto) oltre ai pic-nic in vigna, i migliori interpreti gastronomici dell'Abruzzo presentano le loro specialità: guanciale, pecorino e mortadella di Campotosto (info: 085.9871039 info@vallereale.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Non solo picnic e barbecue anche il trekking tra i filari

Lazio, Umbria, Marche Abruzzo: grande offerta

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Movimento Tursimo del Vino

Il Messaggero

Quotidiano

Data 26-05-2012
Pagina 15
Foglio 2 / 2

www.ecostampa.it

Le iniziative nel Lazio

www.movimentoturismovino.it
Sabato e domenica 26-27 maggio 2012 ore 10-18. Musica dal vivo, visite ai vigneti, degustazioni in cantina, wine safari e passeggiate all'aria aperta. Ma anche arte, cultura, poesia, fattorie didattiche per bambini e mercatini

ALCUNI APPUNTAMENTI

AZIENDA AGRICOLA CANTINA DEL TUFAIO a Zagarolo (Roma)
Degustazioni di vini abbinati ai prodotti tipici del territorio (pane, formaggi, salami e dolci vari) e visita guidata nella grotta scavata nel tufo

www.cantinedeltufaio.it

06/9524502

AZIENDA AGRICOLA CANTINA TERRE DEI RUTULI a Pomezia (Rm)
Visita ai vigneti e degustazioni in cantina

www.terredeirutuli.it

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI TORRE IN PIETRA (Rm)
Assaggi, escursione in mountain bike di 40 km, passeggiata di 12 km con guida archeologica

cantina@castelloditorrempietra.it

06/61697070

AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL VEIO, località La Storta (Rm)
brindisi tra botti e filari, visita alla tomba etrusca "I Leoni Ruggenti"

06/30888470

AZIENDA AGRICOLA CASALE DEL GIGLIO a Le Ferriere (Lt)
Pane, vino, pecorino romano e porchetta di Ariccia

www.casaledelgiglio.it

06/92902530

AZIENDA AGRICOLA VINI GIOVANNI TERENZI a Serrone, località La Forma (Fr)
Sabato 26 alle ore 17 "Merenda tra le viti": si parte dalla cantina con un trenino panoramico che attraversa le vie del paese fino a raggiungere il vigneto di Piglio dove ci saranno degustazioni di vini e prodotti tipici locali. Si replica domenica 27

www.viniterenzi.com

0775/595466

ANSA-CENTIMETRI

060038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.