

## Degustazioni & C.

# San Martino, il capodanno in bottiglia

◆◆ WINENEWS

◆◆◆ Una tradizione dalle origini antichissime, quella di San Marti-

no: usanza vuole che l'11 novembre, in campagna, si festeggiasse il raccolto. Un Capodanno del vino celebrato in tutta Italia dalle cantine del **Movimento turismo del vino**, che aprono le porte nel weekend per il «brindisi di mezzodì» ([www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)). "Con "San Martino in Cantina" spiega Daniela Mastroberardino, alla guida del Mtv nazionale con sede a Montalcino, terroir del Brunello - il **Movimento turismo del vino** si riappropria di una tradizione molto sentita per ripor-

tarla nella quotidianità». E allora, per chi parte già oggi, la destinazione è la Toscana, per un tuffo nel passato nel «Medioevo in Cantina» alle cantine Basile a Pietrasanta, o un salto nel Chianti Classico da Rocca delle Macie e Fattoria di Calcinaia, o una tappa in Maremma alla cantina Pieve Vecchia. Da Cantina Bonfiglio a Podere Riesto, altra meta è l'Emilia Romagna, ma anche il Friuli Venezia Giulia per mettersi «A tavola con il vignaiolo» (...)

segue a pagina 24

## Degustazioni & C.

# Al capodanno del novello si va con il «wine bus»

*Il brindisi col vino nuovo: anche quest'anno cantine grandi e piccole rinnovano la tradizione di San Martino*

continua da pagina 23

(...) nelle cantine, oltre 40 quelle aperte, da Livio Felluga a Ronco delle Betulle, da Rocca Bernarda a Ronchi di Manzano, da Dario Coos a La Tunella - da raggiungere con un comodo *wine bus*. E la Sicilia, da Donnafugata per una verticale di Vigna di Gabri dal 1997 al 2011 e l'assaggio del Panettone al Kabir prodotto con la Pasticceria del Carcere di Padova, da Alessandro di Camporeale per un tour tra i suoi uliveti secolari, da Marchesi de Gregorio o da Etna Wine.

In Piemonte il «Crotin», cantina sotterranea scavata nel tufo, fa da sfondo al brindisi da

Ferraris, ma si può anche fare la semina a mano del sovescio da Carussin. E se da Valle Roncati si degusta il San Martino rosato, creato ad hoc, da Terre da vino si sperimenta il novello abbinato al cioccolato piccante, mentre alla tenuta la Tenaglia il vino nuovo si assaggia ascoltando racconti di misteri. In Lombardia in Valtellina si visitano i vigneti terrazzati e le «involt» da Sesterzio, si pranza con il vignaiolo da Guerci e soprattutto si portano anche i bambini per una gara di pigiatura con i piedi alla Cantina Sociale di Quistello o per i laboratori di cucina a ritmo di filastrocche gastronomiche da Pietrasanta. Così come in Umbria, dai Conti Faina ad Antonelli San Marco, da Castel-

lo di Montegiove e Sportoletti, a Lungarotti che, a Torgiano, ha ideato per i più piccoli una caccia al tesoro tra la cantina e il Museo del vino, mentre da Caprai a Montefalco si gioca con un percorso didattico in compagnia dell'agronomo.

Da Cà Bianca a Viticoltori Ponte, da Malibrán a Mazzolada, da Fratelli Vogadori a Massimago, da Zeni a Cà Rugate, l'appuntamento è doppio in Veneto (anche 18 novembre), dove si visitano le antiche cantine di Santa Sofia in Valpolicella e quelle sotterranee di Villa Sandi, o si incontrano merlettaie e «impiraresse» alle Cantine Paladin Bosco del Merlo. E da Stefania Pepe e Faraone in Abruzzo a Casale del Giglio o

Terenzi nel Lazio, da Cantine D'Uva in Molise a Criserà in Calabria, si passa dalla Campania dove si rivivono le atmosfere della tradizione contadina, tra danze, canti e l'antico rito dell'accensione del falò da Terredora, si ascolta la *Divina Commedia* nella settecentesca cantina di Castel Campagnano, o si brinda a Tenuta Cavalier Pepe e Terre del Principe. Direzione Puglia? Con il **Movimento Turismo del Vino** Puglia e da Vignuolo, Villa Schinosa, Sampietrana, Menhir, Bonsegna, Mottura e Santi Dimitri dove si degusta il vino nuovo come quando i contadini aprivano «ozze» (anfore di creta) e botti per assaggiarlo.

WINENEWS