



Cantine Aperte a San Martino



31.10.2013

Domenica 10 novembre, in ben undici regioni italiane, si festeggia "il Capodanno del vignaiolo". Fra sorsi, assaggi, passeggiate, eventi e iniziative firmate dal Movimento Turismo del Vino

Ha un nome tutto nuovo. Ma il suo spirito non è cambiato. E profuma di mosto e di autunnale umore. È l'evento targato **Movimento Turismo del Vino**, di scena in ben undici regioni italiane: **Cantine Aperte a San Martino** (prima San Martino in Cantina). Quando? Domenica 10 novembre, ma non solo. Per un tino

carico di assaggi di etichette giovani e di bottiglie d'annata, in abbinata ai sapori e alle tipicità stagionali.

Ecco allora che in Veneto l'appuntamento si allarga anche al 9, al 12, al 16 e al 17 novembre, tra sfide-degustazioni, visite alle cantine sotterranee e spettacoli a tu per tu con cantastorie e antichi mestieri. E se il Friuli Venezia Giulia svela le varietà vitivinicole delle sue terre in tandem con la cucina locale, la Campania propone persino la **cindegustologia**, per una sinergia fra calici e cinema. E in Umbria? Bacco e castagne abbracciano la musica live, mentre nelle Marche l'arte sposa l'enologia e nel Lazio i sorsi scoprono il piacere dell'archeologia e della natura. Grazie alle visite guidate nella necropoli etrusca della Banditaccia, alle escursioni in mountain bike e alle passeggiate fra i vigneti. Che proseguono anche nella bella Puglia.

Cene col vignaiolo, eventi e iniziative dalla mattina al tramonto pure in Molise, Abruzzo e Sicilia. Mentre la Lombardia propone un viaggio nel passato, rileggendo in chiave biologica alcuni prodotti del Medioevo e del Rinascimento. E per chi ama la selvaggina? L'indirizzo perfetto è quello di Pietrasanta Vini e Spiriti che, in quel di San Colombano al Lambro, ospita "UnAmicoCuoco in Barricaia". Tant'è che il coltivatore di professione (e cacciatore per passione) Fabio Chiaborelli presenta gnocchi di zucca con ragù di cinghiale, bocconcini di capriolo al vino bianco con frittellona di patate e salmi di lepre in bianco con polenta integrale. In accoppiata con i grandi rossi della casa.

E per chiudere in bontà, giovedì 14 novembre, **HappyMovinHour** allo Château Monfort con protagonista il Piemonte.