



Categoria: News

ROMA - 06 NOVEMBRE 2013, ORE 11:23

DEGUSTAZIONI, CENE CON IL VIGNAIOLO E NUMEROSE ATTIVITÀ FINO AL TRAMONTO. QUESTO E MOLTO ALTRO PER "CANTINE APERTE A SAN MARTINO", L'EVENTO MOVIMENTO TURISMO DEL VINO DI SCENA DAL 9 AL 10 NOVEMBRE IN OLTRE 200 CANTINE ITALIANE

Degustazioni, cene con il vignaiolo, numerose attività fino al tramonto e brindisi al nuovo "anno agricolo". Questo e molto altro per "Cantine aperte a San Martino", l'evento griffato Movimento Turismo del vino di scena, dal 9 al 10 novembre, che coinvolgerà oltre 200 cantine italiane di Campania, Puglia, Umbria, Sicilia, Marche, Lazio, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Molise. Le cantine apriranno così le porte per assaggiare insieme agli enoturisti i vini dell'ultima vendemmia, e non solo, in abbinamento a prodotti di stagione. Una tradizione dalle antiche origini, quella del giorno di San Martino: l'usanza vuole che l'11 novembre nelle campagne si festeggiasse il raccolto e, con la nuova annata agraria, il rinnovo dei contratti.

In Veneto, l'appuntamento con le iniziative di "Cantine Aperte a San Martino" è il 9 e 10 novembre, ma anche il 12, il 16 e il 17 novembre: a Due Carrare-PD aspiranti sommelier e degustatori provetti, ad esempio, potranno sfidarsi in un gioco-degustazione affidandosi alle proprie abilità gustative e olfattive. Per un "tuffo" nella cultura e nelle tradizioni basterà andare a Crocetta del Montello (Treviso) e visitare le suggestive cantine sotterranee; a Montecchia di Crosara (Verona) si potrà assistere invece allo spettacolo del cantastorie, mentre a Gambellara (Vicenza) saranno di scena gli antichi mestieri attraverso dimostrazioni pratiche. Tra cene con il vignaiolo (9 novembre) e degustazioni in cantina (10 novembre) il Friuli Venezia Giulia presenta le varietà enologiche in abbinamento alla cucina del territorio. E se in Campania, il 9 e il 10 novembre, tutte le cantine aderenti organizzano piccoli laboratori di approccio al vino in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, a Montefusco in provincia di Avellino (10 novembre) c'è anche chi propone la "cinegustologia", un nuovo modo di degustare il vino in accostamento al cinema.

Nelle aziende umbre il 10 novembre spazio all'olio dei frantoi (in collaborazione con la Strada dell'Olio Extravergine di Oliva Dop dell'Umbria), ma anche per insoliti abbinamenti cibo-vino, degustazioni guidate, visite in cantina. Non solo. A Castiglione del Lago (Perugia) vino e castagne vanno braccetto con la musica live, mentre a Torgiano si degustano calici all'insegna del bere responsabile, con la possibilità per grandi e piccini di partecipare a una caccia al tesoro nel Museo del Vino oppure ammirare i tesori della Balsameria. "Cantine Aperte a San Martino" sarà anche l'occasione per il lancio della nuova app Mtv Umbria che guiderà i wine lover alla scoperta degli eno-itinerari della regione. "Cantine Aperte a San Martino" è all'insegna dell'arte nelle Marche con le esposizioni di artisti locali. Nelle aziende Mtv Lazio il vino novello e i grandi vini da invecchiamento delle ultime annate incontrano l'archeologia, lo sport e la natura: il 10 novembre si va dal giro guidato nella Necropoli etrusca della Banditaccia (Cerveteri) alle escursioni in mountain bike (Torrimpietra), dalla passeggiata tra i vigneti che si affacciano sul lago di Fogliano nel Parco nazionale del Circeo (Borgo Grappa) alla degustazione in barricaia abbinati a prodotti bio (Lanuvio).

In Puglia, per tutto il 10 novembre i wine lover potranno degustare il vino nuovo ma anche etichette storiche, incontrando i produttori e confrontandosi con amici e parenti. E per gli amanti della bicicletta c'è spazio per gli itinerari fra vino e natura. In Lombardia, a S. Colombano al Lambro (Milano), sempre il 10 novembre il vino sposa la cucina: da un insolito percorso culinario che guiderà gli enoappassionati alla scoperta della cacciagione (nell'ambito dell'iniziativa "Un Amico Cuoco in Barricaia"), al viaggio nel passato con antiche ricette segrete attraverso cui saranno riproposti in chiave biologica alcuni prodotti del Medioevo e del Rinascimento. In Trentino Alto Adige sono molte le cantine che propongono seminari e momenti di scambio di opinioni, come la cantina sociale di Trento che ha in programma il laboratorio con degustazione: "L'esperienza di cantina sociale Trento con le uve da varietà resistenti, una nuova sfida per agricoltura e vini sostenibili", o come la cantina Moser (Trento) con il laboratorio "Le Basi della vendemmia 2013". Da non perdere anche alle Cantine Mezzacorona - cantina Rotari: "Doc & Dop": le Riserve di Rotari incontrano le diverse stagionature di Trentingrana e l'appuntamento serale con la Distilleria Marzadro "A Tu per Tu con la Grappa". Infine in Piemonte, oltre a le molte visite in cantina, l'azienda agricola Pierino Vellano di Camino Monferrato (Alessandria) propone per i 2 giorni "A cena col vignaiolo" - una

cena monferrina tipica e "Passeggiata tra i vigneti con degustazione": un percorso tra boschi e vigneti per visitare le antiche abitazioni scavate direttamente nella roccia.

Info: www.movimentoturismovino.it