



MANDRAROSSA
VIGNETI E VINI UNICI DI SICILIA

DOVE[®]

VIAGGIO.CORRIERE.IT – 5 SETTEMBRE 2019

Vignaioli per un giorno: dove fare la vendemmia in Italia

Non solo degustazioni e visite in cantina. A settembre, si vive la campagna in modo attivo. Con forbicioni e ceste in mano, ecco i luoghi dove è possibile vivere in prima persona l'esperienza della raccolta dell'uva e trascorrere un weekend tra i vigneti. Da quelli di montagna del Trentino a quelli vista mare di Menfi

di *Eleonora Lanzetti*



È un'esperienza autentica che riporta alle cose semplici dei nonni, ai ricordi da bambini, al profumo inebriante di mosto. Nelle campagne italiane si entra nel vivo della raccolta: ecco dove andare per partecipare alla vendemmia. Come un vero vignaiolo.

Monferrato e Langhe: tra Grignolino e Moscato d'Asti

Fare il pieno di antichi sapori e tradizioni in una manciata di ore da trascorrere sui dolci pendii del [Monferrato](#). Riconoscere i diversi vitigni, **Grignolino** e **Ruchè**, partecipare alla raccolta delle uve, fino al lavoro in cantina dove nei mesi successivi il frutto di tanta fatica diventerà vino. È la proposta di Sistema Monferrato in collaborazione con l'[Azienda Agricola Durando](#) – Agriturismo Terra d'Origine di Portacomaro: una giornata da vivere in vigna per **partecipare alla vendemmia**,



scoprendone tutte le fasi, dalla raccolta alla pigiatura, come un tempo, con i ritmi scanditi dai canti, dalle sfide a chi colma prima la cesta. E poi il momento magico al calar del sole, quello della *merenda sinoira*, frugale appuntamento conviviale a base di salumi, formaggi, mosto di vino, pane, nocciole e frutta, da gustare in campagna. Anche nell'astigiano, patria di rossi rubini corposi e bianchi profumati, è tempo di vendemmiare. Un'unica azienda, [Villa Giada](#), due borghi e due vini diversi: ad **Agliano Terme** i vignaioli per un giorno potranno cimentarsi con la raccolta tra i filari del **Barbera d'Asti Nizza Dog**, e godere delle prelibatezze del territorio servite al pranzo contadino. Nel piatto: salame cotto, Muletta, robiola di Roccaverano, pane di Carlo Alberto e giardiniera tipica dell'astigiano. A **Canelli**, invece, borgo simbolo delle catacombe del vino, i suggestivi *Infernot* patrimonio Unesco, si prendono forbici e cestini e si raccoglie l'uva per il **Moscato d'Asti Docg** (per info e prenotazioni info@tourgourmet.it).

Partecipare alla vendemmia in Oltrepò Pavese, nel regno del Pinot nero e della Bonarda

Sulle dolci colline bacciate dal sole dell'**Oltrepò Pavese** si è già entrati nel vivo. I primi ad essere raccolti sono i grappoli di **Pinot Nero**, la base per le bollicine locali metodo classico. Poi sarà la volta della **Croatina**, dei grappoli tondi per la **Bonarda**. Diverse le esperienze da vivere in vigna per "meritare" gli assaggi a fine lavoro. A [Gravanago](#), grazioso paesino in pietra incastonato tra le vigne, l'omonima cantina organizza la vendemmia attiva tutti i sabati e le domeniche di settembre: al mattino si partecipa alla raccolta, poi si pranza con salame cucito, formaggi e agnolotti fatti in casa, e infine si mettono i piedi nei mastello per la pigiatura, prima della visita finale in cantina (per info e prenotazioni 0383875233). A **Montecalvo Versiggia**, piccolo borgo dove tutto ruota attorno al vino, tanto da vantare un incredibile [Museo dei Cavatappi](#), l'azienda [Calatroni](#) ha in calendario due weekend (14-15 e 21-22 settembre) dedicati alla raccolta e alla pigiatura del Pinot Nero (per info 0385 99013). Sull'aia del monastero del Senatore di Codevilla, dove ha sede cantine [Montelio](#), invece, domenica 22 settembre si torna a pigiare i grappoli di **Barbera** nei tonneau: grandi e piccini riceveranno il **kit da vendemmiatore** e si metteranno all'opera tra i filari. Dopo un breve **wine trekking guidato**, si procederà con la raccolta e la pigiatura (per info eventi@montelio.it o 0383373090).

Vendemmia in Trentino: tra i meleti della Val di Non e le bollicine di montagna

Tra i meleti della **Val di Non**, la cantina dove partecipare alla vendemmia è [Laste Rosse](#), che spumantizza con **metodo classico** il **vigneto autoctono Gropello**. Il suo nome deriva da "grop", che in Trentino significa nodo, per la forma del suo grappolo, una forma stretta e intensa. Vitigno autoctono coltivato da secoli, era un vino amatissimo persino a Vienna, alla corte di Franz Josef e della principessa Sissi e che, in tempi più recenti, ha rischiato di perdersi, soppiantato dalla coltivazione delle mele. Solo negli ultimi decenni, una manciata di pochi coraggiosi agricoltori, hanno deciso di affrontare la sfida: anche quest'anno apriranno le loro porte e i loro vigneti per far partecipare le persone alla **vendemmia**, in una giornata di condivisione e scoperta delle attività della cantina tutti insieme. I filari si possono anche adottare.

All'ombra delle Dolomiti, i grappoli destinati a diventare **bollicine di montagna** raggiungono il giusto grado di acidità: sotto le pergole trentine le uve di **Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Pinot meunier** sono raccolte a mano, adagate in cassette di piccole dimensioni e portate in cantina per l'immediata lavorazione. Per vivere in prima persona questa importante fase della vendemmia e scoprire come nasce il metodo classico trentino, alcune delle 53 case spumantistiche aderenti all'Istituto [Trento Doc](#) organizzano esperienze attive in vigna. Alla [Cantina d'Isera](#), con tinozza e cesoie alla mano, sarà possibile seguire tutto il percorso dell'uva dalla vigna alla bottiglia, assaggiando il mosto ottenuto dalla pressatura e concludendo l'esperienza con una **degustazione**



(20 euro a persona, per info vinoteca@cantinaisera.it).

Ogni venerdì di settembre, invece, gli ospiti avranno la possibilità di raggiungere le vigne attraverso una suggestiva passeggiata in **Val di Cembra**, con il suo reticolo di muretti a secco, e cimentarsi in prima persona nella raccolta dell'uva, scoprendo tutte le tecniche della vendemmia manuale.

L'esperienza è alla **cantina [Zanotelli](#)**, a Cembra, e si concluderà con un **picnic sotto le vigne**, con prodotti a chilometro zero della Valle, e un calice di vino (per info contatti@zanotelliwines.com).

Partecipare alla vendemmia con i contadini nei masi vinicoli dell'Alto Adige

L'**Alto Adige** è una terra molto fortunata per la produzione di vino perché ha una sorprendente barriera naturale contro i venti freddi formata dalle Dolomiti. Lì, tra i 200 e i 1000 metri sopra il livello del mare, la temperatura media di 18° C e le circa 1800 ore di sole all'anno, creano una combinazione perfetta per **Gewurztraminer, Schiava, e Lagrein**. L'ideale è raggiungere uno dei **[masi vinicoli Gallo Rosso](#)**, nella provincia di Bolzano, per sperimentare da vicino l'entusiasmante lavoro della viticoltura: la vendemmia, i torchi e, perché no, anche la condivisione di un buon bicchiere di vino novello. Nello storico maso **[Weingut Oberpreyhof](#)** a **Caldaro**, sulla **Strada del vino**, il contadino Markus, vignaiolo e mastro cantiniere, invita gli ospiti a seguirlo nel proprio lavoro tra i vigneti, per scoprire curiosità sul mondo della viticoltura e sulla produzione di grappe. **Wine experience** autentiche anche nella splendida cornice del **[maso Rielinger-Hof](#)** sull'**altopiano del Renon**, a 750 metri di altitudine, dove scoprire da vicino la lavorazione di vini biologici, come il Blatterle, il Riesling, lo Schiava e lo Zweigelt.

Vendemmia vista mare in Sicilia

Iodio, sapore salino, "vino di mare", come ogni anno saranno gli ingredienti del **[Mandraro Vineyard Tour](#)** (7-8 settembre), dove il rito della vendemmia diventa occasione di condivisione e convivialità. A tutti i partecipanti verranno fornite in dotazione forbici e cestini. Guidati dai vignaioli di **Menfi** e dai loro racconti, gli ospiti potranno scoprire i segreti e la storia degli splendidi vigneti che si affacciano sulle spiagge della Sicilia sud occidentale.

Vendemmiare con i bambini: gli appuntamenti più divertenti in Italia

Forbici in mano (in totale sicurezza) e via a raccogliere grappoli e a schiacciare i chicchi nei tini, a piedi nudi. Un'esperienza che diverte grandi e piccini: all'**[Azienda agricola Bosco Longhino](#)** di **Santa Maria della Versa** (Pavia) nelle giornate **del 15 e 22 settembre** prima si raccoglie l'uva, poi si tolgono gli stivali, si pigia il raccolto, e si travasa la tramoggia per la fermentazione (prenotazioni al 335-5309754 o info@boscolonghino.it). Sempre in Lombardia, giornate per **piccoli vignaioli** anche al **[Castello di Grumello](#)** (Bergamo) dove **domenica 15 settembre** i bambini parteciperanno ad un vero e proprio workshop sulla vendemmia attiva (bambini 25 euro, adulti 30 euro: vendemmia experience, sacchetto picnic, visita guidata del Castello compresi; informazioni angela.romano@castellodigrumello.it).

In veneto, l'appuntamento per partecipare alla vendemmia con i bambini è alle **[Tenute Tomasella di Mansuè](#)**, in provincia di Treviso: domenica **15 settembre** si raccoglie l'uva, si pigia e si fa un picnic tra i vigneti (informazioni cantina@tomasella.it).

Dolce nettare da vendemmiare anche in Emilia Romagna con la **festa dell'uva** in programma al **[Castello di Gropparello](#)** (Piacenza): nei pomeriggi domenicali settembrini dell'8, 15, 22 e 29, i baby vignaioli si cimenteranno con la pigiatura nei tini dei grappoli maturi, sporcandosi e divertendosi con gusto, mentre mamma e papà potranno degustare un calice di vino.