

Altre
mete

LA TENDENZA

«**B**ella è la vendemmia. Oltre i vignaioli vanno grida e risate; i cani sbalzano, accucciandosi sulle zampe anteriori davanti, da questo a quel gruppo di vendemmiatori, e i passerelli frullano sbandati», scrive Scipio Slataper a restituire l'atmosfera di festa di una giornata di raccolta tra filari. La vendemmia e, in generale, la vigna, tra colori, suggestioni, sentori, sollecitano la curiosità - e soprattutto il "passo" - di molti viaggiatori. L'enoturismo, in sensibile crescita negli ultimi anni, affascina perché consente di unire turismo sostenibile, relax, enogastronomia. E, tra rimandi letterari e cinematografici, pure romanticismo.

I DATI

A tutto ciò si aggiunge la possibilità di un viaggio in piena sicurezza, perché tra i filari è facile mantenere il distanziamento. A documentare la passione degli italiani - e non solo - per città e vie del vino, vigneti e tenute, sono i dati. Il XVI Rapporto sul Turismo del vino in Italia, curato da Città del Vino con lo staff del Corso di "Wine Business" dell'Università di Salerno, certifica una importante crescita dell'enoturismo che, nel 2019, ha registrato le performance più elevate. Nella percezione del 54,35% dei produttori intervistati, le presenze enoturistiche sono aumentate. Tale rialzo è stato calcolato pari al 23,54% e il fatturato enoturistico sarebbe cresciuto per il 60% delle cantine.

Insomma, le vacanze in vigna conquistano un numero sempre crescente di persone. L'offerta non manca. Da Nord a Sud, sono 173 le Strade del Vino e dei Sapori nel nostro Paese, alle quali si aggiungono itinerari tra cantine, percorsi nei vigneti, eventi. Da metà settembre a fine ottobre torna "Cantine Aperte in vendemmia", appuntamento del Movimento Turismo del Vino, per partecipare alla raccolta dell'uva, visitare i filari, assistere alle prime fasi di lavorazione. La Tenuta Cavalier Pepe, a Luogosano, in provincia di Avellino, propone un vero winetour.

Il XVI Rapporto in Italia del Wine Touring certifica un aumento del 23,54 per cento di appassionati soprattutto nel periodo della vendemmia. Da Nord a Sud sono 173 le Strade del vino nel nostro Paese

Enoturismo

Degustazioni e tour il relax in una vigna



VACANZE IN VIGNA
Crescono in Italia i numeri dell'enoturismo. Accanto, il Romantik Relais d'Arfanta a Tarzo. Sotto, l'Antica Corte Pallavicina

PERCORSO IN BICI LUNGO GLI ITINERARI DEL PROSECCO, PICNIC TRA I FILARI DEL POLESINE PARMENSE E GITE IN BARCA



Si comincia in vigna, per scoprire le eccellenze del territorio e le fasi del ciclo della vite. Si entra nel vivo dell'esperienza, prendendo parte alla vendemmia e alla pigiatura. Poi, degustazione delle uve, passeggiata nella tenuta, visita in cantina per scoprire l'iter di vinificazione e fare una degustazione tecnica. Per i più piccoli, su richiesta, laboratorio didattico e "assaggi" di marmellate.

Wine tour e degustazione pure presso Ca' Di Rajo, a San Polo di Piave, in provincia di Treviso: "Bellussera sotto le stelle" è il

nome delle serate tra i filari che si tengono i martedì e i giovedì, dalle 19.30 alle 21.30. Il vino si conferma protagonista con Cantine Aperte a San Martino, dal 7 all'11 novembre. La mappa delle aziende aderenti in tutta Italia è in fase di definizione. Non solo cantine. A Kranebitt, sulle colline di Bressanone, presso Haller Suites & Restaurant, si può "Dormire nel vigneto". Il maso di famiglia è stato trasformato in una struttura a terrazze per permettere di vivere pienamente il paesaggio, esplorare la vigna, conoscere il mondo del vino. Si stendono all'ombra di pesanti mura medievali e di un campanile trecentesco i vigneti di Mazzorbo, isola della laguna veneta.

LA CASA RURALE

Per chi desidera rilassarsi, lontano da tutto e da tutti, l'appuntamento è al Romantik Hotel Venissa Wine Resort, casa rurale restaurata con sole cinque camere circondate dalla tenuta, raggiungibile con barca privata. Il picnic tra i filari è una delle esperienze da provare all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense. Il percorso in bici, lungo la strada del Prosecco Superiore D.O.C.G., spicca tra le proposte del Romantik Relais d'Arfanta a Tarzo, in provincia di Treviso. Dal 12 al 20 settembre, l'attenzione degli appassionati è per il Festival Franciacorta in Cantina guida alla scoperta dei luoghi dove nasce il Franciacorta, appunto. Tra gli eventi, il

19, aperto al tramonto tra i filari di Cru Cuvette presso Villa Franciacorta, a Monticelli Brusati, in provincia di Brescia, per apprezzare i riflessi del sole sui grappoli e i giochi di luce e colore. Festa della Vendemmia, a settembre, il 19 e il 20, il 26 e il 27, alla Cascina Fontanette, a Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo. Nel programma, pure vendemmia e pigiatura guidate, per adulti e bambini. Prosegue fino al 12 settembre, "Vivi i Parchi del Lazio", rassegna enologico-musicale organizzata dalla Regione Lazio, con l'Associazione italiana sommelier del Lazio. In viaggio sulle vie del vino.

Valeria Arnaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vinòforum, appuntamento nel verde per cantine ed eccellenze del gusto

L'EVENTO

Un appuntamento nel verde. Un calice in mano. Il piacere di degustare eccellenze, guidati da esperti, o magari, semplicemente, di brindare con gli amici, in una o più serate di fine estate, all'emozione di stare insieme, seppure a distanza. Fin qui, la "platea". In scena, centinaia di cantine provenienti da tutta Italia, decise a farsi scoprire o riscoprire, conquistando i palati di addetti ai lavori, cultori e curiosi, tra banchi d'assaggio, degustazioni, incon-

tri, lezioni e numerosi eventi nell'evento. Senza dimenticare una ricca proposta di sapori che vedrà tra i protagonisti anche chef stellati.

GLI ANNULLAMENTI

Si annuncia come una vera e propria festa, per il settore e per gli appassionati ma non solo, la diciassettesima edizione di "Vinòforum - Lo Spazio del Gusto", primo grande evento dedicato al comparto enogastronomico, che, dopo gli annullamenti dovuti al lockdown, si terrà a Roma, dall'11 al 20 settembre, negli spazi verdi del Parco Tor di Quinto, dove già era stato organizzato lo scorso anno, ma su una superficie ancora più estesa, ben 13mila metri quadri. Per garantire lo svolgimento della manifestazione in piena sicurezza, nel rispetto delle norme dettate dal contenimento dell'emergenza sanitaria, è stato concepito un protocollo ad hoc. L'ampliamento dell'area

consentirà le giuste distanze, senza rischio di assembramenti, pur ospitando un cospicuo numero di persone. A ciò si aggiungeranno l'incentivazione del sistema di prenotazione e vendita di ticket on-line, per ridurre le possibili code, e la realizzazione di percorsi all'interno e all'esterno. E così via.

IL DIALOGO

Grande protagonista, sarà, come sempre, il gusto, in una accezione ampia e articolata, che vedrà l'interessante dialogo tra eccellenze. E pure tra pubblici differenti, in una serie di appun-

tamenti dedicati all'intrattenimento, eventi sulla cultura del mangiare e bere bene, nonché incontri in chiave business. «La voglia di ripresa è forte - commenta Emiliano De Venuti, CEO di Vinòforum - e ci auguriamo che Vinòforum 2020 rappresenti il primo importante passo di un Rinascimento del Made in Italy enogastronomico». E così, i primi brindisi forse saranno proprio alla "rinascita", tra progetti, aspirazioni, impegno concreto, nuovi format.

I FOCUS

Ricco il cartellone, che spazia tra focus tematici e degustazioni, anche con la possibilità di provare per la prima volta in una situazione pubblica alcune etichette, in una sorta di "esplorazione" del territorio, tra profumi, sentori, suggestioni. E, perché no, seduzioni, per occhi e palato. Ad animare e arricchire l'area decine di temporary restaurant. Saranno ben trenta-



Vinòforum al Parco di Tor di Quinto dall'11 settembre

IN CARTELLONE DALL'11 AL 20 SETTEMBRE NEL PARCO ROMANO DI TOR DI QUINTO CON UN PROTOCOLLO SPECIALE ANTI-VIRUS

BANCHI D'ASSAGGIO DELLE CANTINE ITALIANE E 35 TEMPORARY RESTAURANT CON CHEF STELLATI E GRANDI OSTERIE

cinque, infatti, i ristoranti che porteranno le loro "cucine" sotto i riflettori della manifestazione. Interpreti del capitolo di gusto saranno chef stellati, grandi osterie e noti "artigiani" del cibo, ognuno con un menu di tre portate studiato per l'occasione. Si potrà così spaziare, da "Insalata di manzo, papaya, cipolla rossa e cetrioli" di Anthony Genovese, presente l'11 e 12 settembre, alla "Carbonara di Piperò", firmata da Ciro Scamardella, il 17 e 18, e, nelle stesse date, i "Maltagliati fatti da noi, salsa di pomodori gialli, salicornia e ra-

na pescatrice" di Giuseppe Di Iorio. E molti altri. In primo piano, interessanti e inusitati accostamenti tra cibo e vino. «L'obiettivo, ora più che mai - afferma De Venuti - è quello di coadiuvare le aziende nella ripartenza, creando rete tra produttori, operatori del settore e consumatori finali e promuovendo, come impone la nostra filosofia, la cultura enologica e gastronomica del Paese». Insomma, ripartire - e farlo insieme - all'insegna del gusto.

V. Arn.

© RIPRODUZIONE RISERVATA