

Appuntamenti In evidenza

Cantine Aperte 2019. La Sicilia e il vino in vigna

di: Redazione

22 maggio 2019



Manca pochissimo alla ventisettesima edizione di **Cantine Aperte**, l'appuntamento nazionale di Movimento Turismo del Vino, quest'anno in programma **sabato 25 e domenica 26 maggio**. Degustazioni e visite in vigna, saranno tantissime le iniziative dalle Alpi alla Sicilia.



La barricaia di Duca di Salaparuta a Casteldaccia

Cantine Aperte è l'evento enoturistico più celebrato d'Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Cantine Aperte è diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi e winelover avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diretta.

Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, sarà possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento. Protagonisti di Cantine Aperte sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli.

Cantine Aperte ha riscosso nel tempo un successo crescente, anche grazie ad una maggiore consapevolezza dei produttori, che hanno visto svilupparsi potenzialità di accoglienza inattese.

A questo indirizzo, la lista le cantine siciliane partecipanti:

<http://www.movimentoturismovino.it/risultati.php?reg=SIC>

I programmi a noi pervenuti:

Terra Costantino

Viagrande (Ct) / Etna

In occasione di Cantine Aperte, Terra Costantino apre la cantina al pubblico a Viagrande. Sarà possibile degustare i vini (agricoltura biologica) e fare una passeggiata tra vigne e cantina, con uno sguardo al passato tra il palmento storico del Settecento e la possibilità di ammirare i diversi strati del sottosuolo dell'Etna. La degustazione include salumi e formaggi tipici in abbinamento ai vini, poi, musica e intrattenimento per i bambini. Il programma:

Terra Costantino

Terra Costantino

Ore 11.30 Verticale: degustazione guidata del DeAetna Etna Bianco DOC biologico a base Carricante, Catarratto e Minnella annate 2017, 2016, 2015, 2014, 2013

Ore 16.30 Verticale: degustazione guidata del DeAetna Etna Rosato DOC biologico a base Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio annate 2017, 2016, 2015, 2014, 2013

Posti limitati. Prenotazione richiesta / Info: +39 095 9891302

Ogni ora a partire dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 17.30 ci sarà la possibilità di visitare le vigne, il palmento storico dell'azienda e la moderna cantina ipogea. Durante le visite verranno dati cenni di agricoltura biologica ed enologia / Verrà allestito uno stand a cura di Sapori di Sicilia con formaggi e salumi del territorio, uno spazio bimbi e una zona con intrattenimento musicale.

Cantine Nicosia

Trecastagni / Etna (Ct)

“Il giro dell’Etna in un sorso”: torna Cantine Aperte da Nicosia, tra metodo classico e vini bianchi che sfidano il tempo. Cantine Aperte 2019 a Trecastagni sarà un vero e proprio “giro dell’Etna in un sorso”, come recita lo slogan scelto da Cantine Nicosia per questa edizione che si terrà domenica 26 maggio.

Per la storica casa vinicola della famiglia Nicosia l’appuntamento più atteso dai winelover giunge alla dodicesima edizione. Dalle 10 del mattino al tardo pomeriggio, un’ampia gamma di etichette di punta tra quelle prodotte dall’azienda nelle tenute dell’Etna e di Vittoria, come i vini biologici della selezione *Fondo Filara*, attendono i visitatori ai banchi di degustazione libera, insieme alle visite guidate alla cantina e ai bellissimi vigneti situati ai piedi del conetto vulcanico spento di Monte Gorna. Qui a parlare di sostenibilità, biologico e viticoltura ‘eroica’ sarà l’agronomo dell’azienda **Alessandro Lo Genco**, mentre in cantina a fare gli onori di casa ci saranno **Graziano e Francesco Nicosia**, quinta generazione di una famiglia che lo scorso anno ha celebrato il 120° anniversario della sua storia d’amore con il vino. «*Cantine Aperte è per noi uno dei momenti più importanti dell’anno, una manifestazione cresciuta nel tempo, divenendo anche occasione di incontro e di confronto con altri produttori ed altre realtà, non solo del mondo del vino, uniti dalla passione per il nostro territorio e la voglia di promuoverne la straordinaria ricchezza*» dichiara Graziano Nicosia, dallo scorso anno anche vice presidente del Consorzio Etna DOC, che aggiunge «*Questo evento rimane, comunque, soprattutto una grande festa per tutti, anche per le famiglie, non solo per esperti e appassionati di vino*». Una festa da vivere in relax, sacca e calice da degustazione al collo, e per i più ‘social’ con lo smartphone a portata di mano.

Chi vorrà cimentarsi con la fotografia potrà, infatti, partecipare al ‘Vulkà Contest’ una delle tante proposte di un programma molto ricco. Tornano anche quest’anno l’intrattenimento musicale e lo “storytelling enogastronomico” di **Soul Salad**, noto programma radiofonico condotto dai giornalisti **Franco Seminara** e **Paolo Di Caro**, e i mini corsi gratuiti a cura dei maestri assaggiatori di **ONAV Catania**, che grazie alla collaborazione con il **Caseificio La Cavadi** Randazzo daranno ampio spazio all’abbinamento vini-formaggi. Alle 13 ci si potrà concedere una pausa pranzo all’Osteria in cantina, gustando lo speciale menù firmato dall’Executive Chef di casa **Williams Cioffi**. Alle 11.30 e alle 16 è prevista “Un’ora di Sosta”, degustazione guidata dall’enologa **Maria Carelladei** rossi da invecchiamento **Sosta Tre Santi** e delle riserve Etna Doc di contrada Monte Gorna. La novità più interessante è certamente rappresentata dall’esclusivo percorso di degustazione in collaborazione con ‘**Spumanti dell’Etna**’, il progetto di promozione delle bollicine del vulcano nato dalla partnership tra **Scirocco Mediterranean Creative Labe** **Fondazione Italiana Sommelier Sicilia**. Protagonisti, insieme al metodo classico di Cantine Nicosia, le bollicine di due importanti nomi della scena spumantistica etnea, **Murgo** e **Destro Vini**. Da non perdere, anche quest’anno, alle 17, la masterclass a numero chiuso, organizzata in collaborazione con **FISAR Catania**, ‘**Calici Vulcanici**’. Il titolo è già tutto un programma: “The Big Match: i bianchi che sfidano il tempo”. Prendendo spunto, anche stavolta, dall’Etna Bianco, la degustazione guidata dal sommelier **Gaetano Prosperinisi** spingerà molto più in là, andando oltre i confini del vino siciliano, attraverso una selezione di grandi classici italiani, alla scoperta delle notevoli potenzialità di invecchiamento di vini da pregiate uve bianche e da territori ad alta vocazione, che poco hanno da invidiare a molti vini rossi in termini di complessità e longevità. «*L’azienda sta puntando da molto tempo e con grande convinzione sulla longevità dei vini dell’Etna, – spiega Maria Carella, da più di dieci anni enologa di Cantine Nicosia – una caratteristica derivante da diversi elementi, come il suolo vulcanico e l’altitudine, che riguarda l’Etna Rosso, ma anche i bianchi da uve Carricante. Sarà davvero interessante vedere cosa verrà fuori dal confronto con alcune tra le più rinomate etichette di vini bianchi italiani*».

Programma completo e prenotazioni: www.cantinenicosia.it/cantine-aperte-2019-giro-delletna-un-sorso

Feudo Arancio... a Stelle e Strisce

Sambuca di Sicilia (Ag)

Feudo Arancio celebra Cantine Aperte nel segno delle *Stelle & Strisce*. Il mercato statunitense è, infatti, uno dei mercati più importanti per l'azienda. In segno di riconoscenza, ha scelto – quale tema dell'edizione 2019 – uno dei piatti simbolo made in USA: *l'hamburger*.

A prepararli sarà la brigata di Fattoria Morgana di Sciacca (AG). Chardonnay e Cabernet Sauvignon, varietà internazionali di cui gli americani vanno matti, verranno proposti ai banchi degustazione. Tanto spazio, naturalmente, anche al Nero d'Avola e al Grillo, nelle varie tipologie di vinificazione (giovani e beverini, longevi e strutturati), che ormai recitano un ruolo da primi attori nel mercato statunitense. Immancabili nel programma della giornata le *passegiate in vigna* con l'agronomo e in cantina con l'enologo. Il blues dei VOODOO BROS., dalle ore 14.00, contribuirà all'atmosfera d'oltreoceano.

Il ticket d'ingresso è di 5 euro (l'hamburger non è incluso), Domenica 26 Maggio 2019 (dalle 11 alle 18).

Indirizzo: Contrada Misilbesi a Sambuca di Sicilia (AG).

Per informazioni e prenotazioni: posta@feudoarancio.it, tel. 0925579000.

Duca di Salaparuta

Casteldaccia (Pa)

Domenica 26 maggio 2019, dalle 11 alle 22, il design delle rinnovate Cantine Duca di Salaparuta e le storiche bottaie si apriranno a visite, eventi e degustazioni speciali dei vini del Gruppo Duca di Salaparuta, offrendo ai visitatori la possibilità di vivere un'esperienza immersiva nell'eccellenza dei vini siciliani. Il programma completo:

www.duca.it/cantine-duca-di-salaparuta-cantine-aperte-2019

Gorghì Tondi

Mazara del Vallo (Tp)

Trascorrere una giornata a Tenuta Gorghi Tondi significa lasciarsi travolgere dallo spettacolo più vivo della Natura, mettendo alle spalle tutto il resto. A pochi km da Mazara del Vallo, in un territorio che, nei secoli, ha fuso in sé diverse e lontane tradizioni, aprono le porte della cantina le sorelle Annamaria e Clara Sala, in occasione dell'appuntamento per eccellenza del Movimento Turismo del Vino, Cantine Aperte, che, come da tradizione, inaugura la stagione enoturistica.

Domenica 26 maggio dalle ore 10.00 alle ore 18.00, gli appassionati di vino, le famiglie con bambini e gli amanti della Natura avranno occasione di scoprire a fondo un'azienda immersa in un contesto paesaggistico unico, la Riserva Naturale Integrale "Lago Preola e Gorghi Tondi", tutelata dal WWF. L'ultima domenica di maggio vivrà così all'insegna dei colori delle vigne e dei profumi del vicino mare, uno spettacolo dei sensi impreziosito dalla degustazione dei vini di Tenuta Gorghi Tondi e dei prodotti artigianali del territorio: un vero e proprio viaggio nel cuore di una cantina moderna ma perfettamente integrata con l'ambiente, dove non mancherà una colonna sonora d'eccezione con la band dei Masterminds che si esibirà dal vivo. Il lungo e gustoso programma di giornata comincerà proprio con la visita guidata della cantina, dai metodi di vinificazione fino ai segreti della barricaia dove vengono affinati i Cru di famiglia. A seguire, sarà possibile partecipare al tour nella Riserva Naturale Integrale "Lago Preola e Gorghi Tondi", curato direttamente da una delegazione di volontari del WWF che condurrà gli ospiti tra la flora e gli specchi d'acqua d'origine carsica, simbolo di questo splendido contesto (tre turni, 12.00 – 14.30 – 16.00). Dopo l'esplorazione della cantina e della Riserva Naturale, il luminoso Baglio, cuore dello storico avamposto produttivo della famiglia Sala, accoglierà winelovers e foodies per rifocillarli con gustosi abbinamenti cibo/vino. Gli ospiti potranno degustare fino a tre etichette di Tenuta Gorghi Tondi, scegliendo tra le diverse tipologie realizzate dall'azienda: i Cru, gli Spumanti, le Contrade, le Maioliche e i Territoriali, a cui appartiene anche il primo rosato dell'azienda presentato in anteprima nel corso dell'ultimo Vinitaly, l'elegante e fresco Rosa dei Venti. Un'esperienza gustativa completata dai tanti prodotti fiore all'occhiello di diverse aziende del territorio: dai piccoli pani cunzati, le immancabili arancine e la pizza del bar L'Angolo alle prelibate carni alla brace della Macelleria Rodo; dalle specialità di suino nero di Salumi Lipari ai filetti di tonno, acciughe e alici di Mare Puro, e per concludere le dolci delizie artigianali della Gelateria Romeo e le cremose miscele di Zicaffè. Una degustazione speciale sarà dedicata interamente al Cous Cous di verdure, uno dei piatti più tipici della tradizione mediterranea, sintesi tra la cucina siciliana e quella maghrebina e protagonista delle migliori tavole mazaresi. Accanto al vino e al cibo, verranno inoltre accostati altri prodotti d'eccellenza. Come i capolavori di Ceramica Artistica Marsalese di Antonino Patti, pregevole esponente di questa celebre tradizione artigianale siciliana. Inoltre, per i più golosi e gli appassionati della grande tradizione pasticceria, a partire dalle 15.30 si svolgerà uno Show Cooking con un focus sulla Cassata Siciliana (posti limitati, da prenotare in loco). Infine, partner della giornata a Tenuta Gorghi Tondi sarà anche Essepiauto, tra i principali concessionari della provincia di Trapani. Una domenica di natura, cultura, profumi, sapori e davvero aperta alle esigenze di tutti: per i genitori che vogliono godersi tour, Show Cooking e degustazioni nella massima serenità, è stato preparato infatti un programma di animazione per i bambini a partire dalle 11.00 fino alle ore 16.00. Info & Prenotazioni:

- Prenotazione obbligatoria tramite e-mail enoturismo@gorghitondi.it o tel. 3510930988
- Orari di apertura: dalle 10:00 alle 18:00
- Costo ingresso, inclusi calice in vetro e tracolla omaggio; degustazione di tre vini e assaggi di prodotti tipici offerti dai partner aderenti; visita della Cantina e alla Riserva Naturale; cooking show: € 18
- Per tutti i visitatori sconto del 10% per l'acquisto dei vini.
- Per visitare la "Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorghi Tondi" concordare direttamente con lo staff del WWF, che sarà presente in Cantina durante tutta la durata dell'evento.
- Il programma della manifestazione è disponibile su: www.gorghitondi.it

Planeta

Noto (Sr)

Tavoli tematici, gli special tasting, il wine game, intrattenimento e allegria all'aria aperta e un'area kids per i più piccoli: anche quest'anno vi aspettiamo a Cantine Aperte! Per quest'edizione apriremo la nostra cantina di Buonivini a Noto, dalle 11 alle 17. Potrete scegliere di trascorrere la giornata con noi, pagando un ticket di 15 euro, o di cogliere l'opportunità del Val di Noto Wine Tour, visitando 4 cantine del territorio con un ticket di 30 euro. Info e prenotazioni: 0925 195460 / reservation@planeta.it

Donnafugata

Marsala (Tp)

Il programma di domenica 26 maggio, presso la cantina storica di Marsala, prevede la visita guidata al termine della quale seguirà la degustazione di tutti i vini dell'azienda. Anche quest'anno sono previste delle attività di animazione riservate ai bambini (4-12 anni), e delle postazioni interattive per gli adulti: Laboratorio "Alla scoperta del Giardino della Kolymbethra e delle arance di Ribera Ganduscio". Giuseppe Lo Pilato, direttore del Giardino, ci porta alla scoperta del Bene FAI che racchiude al suo interno un fiorente giardino di piante mediterranee e agrumi. Nel laboratorio verranno proposte in degustazione le spremute delle arance di Ribera presentate dal produttore Cav. Paolo Ganduscio, il pane e le marmellate di agrumi della Kolymbetra. Ticket: € 2 da pagare in loco; posti limitati. Orari: 10.30; 12.00; 14.30; 16.00.



Donnafugata

Laboratorio "Il Tonno e i vini Donnafugata": i prodotti di tonnara incontrano i vini Donnafugata: un laboratorio per conoscere la tradizione della pesca e della lavorazione del tonno rosso del Mediterraneo. In degustazione 3 vini abbinati a 3 prodotti di tonnara. Ticket 10€ da pagare in loco; posti limitati. Orari: 11.00; 12.30

Laboratorio "I vini dell'Etna": una masterclass per esplorare il versante nord del vulcano, dove Donnafugata produce i propri vini. In degustazione Sul vulcano Etna Rosato Doc 2018, Sul Vulcano Etna Rosso Doc 2016, e Fragore Etna Rosso Doc 2016, Contrada Montelaguardia. Laboratorio gratuito. Orari: 15.00; 16.30.

Il pane da Grani antichi: degustazione di pani da grani antichi siciliani con Molini del Ponte.

Enologo DOC: metti alla prova l'enologo che è in te! una degustazione alla cieca in cui si dovranno riconoscere almeno 5 vini assaggiati durante il percorso di degustazione. Chi ci riuscirà potrà fregiarsi del titolo di Enologo-DOC.

Musica dal vivo: la band Yasmin Brother.

Ticket in prevendita su: visit.donnafugata.it: 13 € + 5 € caparra bicchiere / Ticket con acquisto in loco: 15€+ 5€ di caparra bicchiere / Info: visit.donnafugata.it. Oppure chiamando al 0923 724 245 / 724 263 o scrivendo a visitare@donnafugata.it / Orari di apertura: dalle ore 10.00 alle ore 18.00 / Indirizzo: Cantine Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18, 91025 Marsala (TP).

Baglio di Pianetto

Santa Cristina G. (Pa)

Sarà di nuovo festa ed allegria a Baglio di Pianetto. L'appuntamento è per domenica 26 maggio, dalle 10 alle 18, quando saranno aperte le porte della Tenuta Pianetto e della cantina di Santa Cristina Gela, alle porte di Palermo. Una domenica in campagna da trascorrere con lo spirito della convivialità ed immersi nella natura. Passeggiate tra i vigneti, visite della cantina e degustazioni delle etichette più prestigiose dell'azienda sono i must di una festa dedicata al vino e al cibo della tradizione locale. Per partecipare a Cantine Aperte è necessaria la prenotazione sul sito www.bagliodipianetto.it. Le visite prenderanno il via a partire dalle 10 del mattino, con turni di mezz'ora sino alle ore 16. Si inizia dal punto di accoglienza posto all'ingresso della cantina da dove gli ospiti potranno ammirare i vigneti coltivati in regime di agricoltura biologica percorrendo il viale che li condurrà all'area di conferimento delle uve. A questo punto gli enoturisti si troveranno nel punto più alto della cantina e potranno scoprire i segreti e i vantaggi qualitativi del processo di conferimento e vinificazione in verticale. Subito dopo si andrà verso le profondità della cantina per essere accolti nell'atmosfera della barricaia proprio lì dove il vino viene custodito in botti di rovere nell'attesa di raggiungere l'affinamento perfetto. Ai banchi di assaggio saranno serviti tutti i vini delle collezioni di Baglio di Pianetto. In prima linea le ultime etichette prodotte dall'azienda della famiglia Marzotto: Viafrancia Rosso Riserva vendemmia 2014, blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, Viafrancia Bianco Riserva vendemmia 2016, Viognier in purezza biologico e Murriali 2018, Insolia in purezza, primo vino DOC Monreale prodotto dall'azienda. Ma l'esperienza eno-sensoriale di Cantine Aperte firmata da Baglio di Pianetto si aprirà anche ad altre chicche: dalla riserva Cembali ai Classici Timeo, Ficiligno, Shymer, Ramione e Syraco, passando dai Monovarietali Bio (Viognier, Insolia, Catarratto, Nero d'Avola, Syrah) ai vini Naturali Natyr Insolia e Natyr Petit Verdot per concludere in dolcezza con il Ra'ls Essenza Moscato di Noto. Le degustazioni saranno integrate da assaggi e finger food di eccellenze gastronomiche artigianali della campagna siciliana in un percorso fatto di sei tappe con altrettante isole di degustazione. Ci saranno i formaggi dell'Azienda Agricola Pianetto, il prosciutto crudo tagliato a vista della Salumeria San Giorgio, lo street food palermitano (panelle, crocchè e pane ca' meusa) preparato da Paolo Rizzo, le Caserecce Pianetto, firmate dallo chef dell'Agrirelais Baglio di Pianetto, lo sfincione e il cannolo Di AURA LA PIANA DELLA BONTA' di Piana degli Albanesi. Inoltre tutta la giornata sarà scandita dalla musica dal vivo dei Mantropia Swing Show Band. Ticket di ingresso: 20 € + 5 € cauzione calice. Costo del biglietto per ragazzi dai 10 ai 17 anni: 10€ (i bambini fino ai 10 anni entrano gratis)

bagliodipianetto.it/cantine-aperte