

Appuntamenti In evidenza

Mandrarossa Vineyard Tour 2022, la vendemmia tra mare e vigne incontra i suoi fan

di: Redazione

29 agosto 2022



Sabato 3 e domenica 4 settembre torna l'appuntamento con la vendemmia di Mandrarossa. Dopo due anni di stop forzato sarà nuovamente protagonista il **Vineyard Tour**, un evento nato per promuovere il territorio e le sue infinite ricchezze enogastronomiche, culturali e naturalistiche.

Mandrarossa

Durante questa due giorni sarà infatti possibile vivere l'esperienza della vendemmia con i vignaioli, scoprire le tradizioni gastronomiche custodite dalle Signore della Brigata di cucina Mandrarossa nei banchi d'assaggio della pineta *Alle Giache Bianche*, degustare i vini figli della terra e del mare prodotti nei vigneti circostanti, partecipare alle wine dinner dello chef stellato Tony Lo Coco e di Bonetta dell'Oglio ed esplorare il territorio scoprendo le bellezze della Sicilia Sud Occidentale a piedi, a cavallo, in barca o dal cielo (info e costi delle escursioni su <https://www.mandrarossa.it/vineyard-tour#winery>).

La pineta sulla spiaggia alle giache bianche

Come ogni anno cornice naturale dell'evento sarà la pineta in riva al mare. In un'oasi verde attrezzata, lo staff e le signore della Brigata di cucina Mandrarossa, serviranno i piatti della tradizione menfitana in abbinamento ai vini Mandrarossa, da degustare al fresco dei secolari pini, guardiani della spiaggia delle Giache Bianche.

Sabato 3 settembre, dopo una giornata all'insegna del relax, per chi desidera concludere in musica, ci sarà il concerto live dei Fancies, cui sarà possibile assistere sorseggiando con un calice di vino, unitamente al cibo della tradizione preparato dalle Signore della Brigata di cucina Mandrarossa. Info, costi e prenotazioni su: <https://www.mandrarossa.it/vineyard-tour#pineta>

Vigneto Bertolino

Nell'iconico vigneto della Contrada Bertolino si terrà la vendemmia guidata dagli agronomi Mandrarossa che sveleranno tutti i segreti di questo magico momento prima di gustare un calice di vino bianco a conclusione dell'esperienza. Le sessioni di vendemmia aperta al pubblico si terranno sabato 3 e domenica 4 dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 19:00. Info su <https://www.mandrarossa.it/vineyard-tour>

Mandarossa Winery

Novità assoluta di questa decima edizione è la possibilità di visitare la nuova “casa Mandrarossa”, la Winery, vero e proprio landmark di una Sicilia fuori dagli stereotipi. Nella Mandrarossa Winery, 700 metri quadri disposti su più livelli, quasi interamente celati nel pendio naturale, che racchiudono la nuova barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza in affaccio sulla natura selvaggia e sul mare incontaminato di Menfi, si terranno, su prenotazione, visite guidate della cantina, percorsi di degustazione dei vini e le esclusive wine dinner.

Wine Tastings

– Sabato 3 e domenica 4 settembre dalle ore 11:00 alle ore 12:00 si svolgerà la degustazione guidata “I Vini dell’Estate” alla scoperta di Calamossa, Larcéra, Perricone Rosè e Frappato.

– Alle ore 17:00 invece l’appuntamento con “I volti del Nero d’Avola” porterà i partecipanti alla scoperta dei vini prodotti con uve di Nero d’Avola, per imparare a riconoscere le diverse espressioni della varietà a bacca rossa più nota del territorio. L’evento avrà luogo in entrambe le giornate.

Info, costi e prenotazioni su <https://www.mandarossa.it/vineyard-tour#winery>

Foodie experiences e wine dinners

– Dalle ore 13:00 alle ore 15:00, in entrambe le giornate del Vineyard Tour sarà possibile pranzare presso la cantina partecipando a “*Origini e Tradizioni*”. Un menù degustazione che esplora le tradizioni culinarie dei tre territori in cui nascono i vini delle Storie Ritrovate: Menfi, Etna e Pantelleria.

– Sabato 3 settembre alle ore 20:00 avrà luogo la Wine Dinner Stellata con il menù dei Pupi preparato live dallo Chef Tony Lo Coco, 1 stella Michelin. Un percorso di sette portate in abbinamento a cinque vini. Maggiori dettagli su <https://www.mandarossa.it/wine-dinner-con-tony-lo-coco>

– Domenica 4 settembre alle ore 20:00 invece sarà la volta del menù degustazione di cinque portate in abbinamento a cinque vini realizzato dalla chef Bonetta Dell’Oglio che tornerà a Menfi a fianco della Brigata di cucina Mandrarossa a celebrare l’anniversario dei dieci anni dalla sua fondazione. Maggiori dettagli su <https://www.mandarossa.it/wine-dinner-bonetta-dellooglio>
