

IN FAMIGLIA

PAGINE
UTILI!

VENDEMMIA

Quest'anno l'uva la raccogli tu

A FINE MESE PARTONO LE FESTE DEL VINO. DA NORD A SUD, ECCO LE OCCASIONI PER SENTIRSI VIGNAIOLI PER QUALCHE GIORNO. TRA LAVORO, PASSEGGIATE A PIEDI, IN BICI O SUL TRATTORE, VISITE DELLE CANTINE E ASSAGGI

di Enrico Saravalle

Si raccolgono a mano i grappoli e si passeggia tra le vigne. Si chiacchiera con i vignaioli e si fanno degustazioni nelle cantine. Si assaggiano piatti tipici e si scoprono colline disegnate a filari in sella a un cavallo, una bicicletta o un trattore d'epoca. Ecco la vendemmia nel Vigneto Italia, da vivere come una festa campestre, anche per i bambini. Si parte dal Sud, dalla Sicilia, dove le vendemmie, grazie al clima e alla posizione dell'isola, sono anticipate. Tra le colline di **Menfi (Ag)** e il mare, maturano le uve destinate a

diventare i vini Mandrarossa. A pochi chilometri da Selinunte e dalla Riserva della Foce del Belice, si tiene **Mandarossa Vineyard Tour** (il 27 e il 28 agosto, www.vineyardtour.it). In programma, vendemmia, escursioni, assaggi dei piatti preparati dalle Signore della Brigata di Cucina, laboratori del gusto, happy hour e show con Enrico Bertolino (la vendemmia è gratis, la degustazione costa 5 euro). **In Puglia a Jaddico** (vicino a Brindisi) la festa dell'uva è il **Wine day** (il 10 settembre, info: 333-92.28.01.0, www.tenuterubino.wineday.it) delle Tenute

Rubino. Squadre di donne mostrano come fare e raccontano i segreti di questo antico rito pagano. Poi la festa continua con assaggi e degustazioni, escursioni in bici, giochi, musica e balli (10 euro per l'evento). Risalendo lo Stivale ci si ferma in **Toscana, alla Fattoria del Colle di Trequanda (Si)**, nelle terre del Brunello e del Chianti. Qui Donatella Cinelli Colombini propone un'immersione di due giorni (dal 9 all'11 e dal 23 al 25 settembre, info: www.cinellicolombini.it) nel mondo

Nel Senese diventi
un piccolo enologo

Il tour del Vigneto Italia comincia ora e si conclude a

TRA I FILARI E LE BOTTI

Da sinistra, i vigneti di Jaddico (Brindisi) le vigne Al Rocol, Ome, (Franciacorta) e la visita di una cantina in Trentino. Qui e sopra, le mete per vivere da vicino la vendemmia.



A Brindisi le contadine
danno lezione

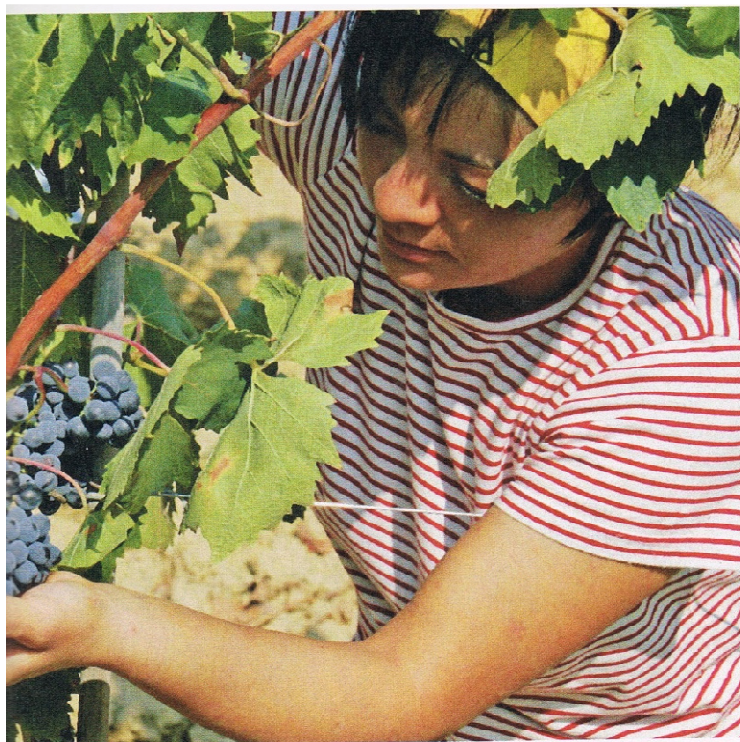
In Franciacorta c'è
anche il trekking



78 **OGGI** • Il 27 e 28 agosto si festeggia a «Di Gavi in Gavi», kermesse dedicata al grande bianco piemontese (info: www.gavi972.it)

a cura di

STRADA
VINO e SAPORI
TRENTINO



delle vigne, con vendemmia, passeggiate tra i vigneti, *wine class* con degustazioni dei vini della Cantina Casato Prime Donne, abbinamenti con i piatti del territorio e la possibilità di diventare enologi per un giorno creando il proprio vino Supertuscan da portarsi a casa (da 282 euro, il pacchetto con due notti, due cene e visite alle cantine). In **Franciacorta, Al Rocol di Ome (Bs)** si tiene il **Wine Trekking** (dal 20 agosto, www.alrocol.com) con raccolta delle uve Chardonnay e Pinot Nero. Le pause relax sono

settembre



In Trentino offrono degustazioni in cantina

speciali: ad attendere gli ospiti, una degustazione di Franciacorta, una tipologia diversa a ogni sosta (20 euro). Un'altra regione vocata alla produzione di vini è il **Veneto**: nella terra del Raboso e del Prosecco, **L'Azienda Ca' di Rajo a San Polo di Piave (Tv)** fa scoprire una vendemmia antica, viaggiando in trattore sotto pergole di viti a raggiera che formano un monumento naturale, le Bellussere (dall'1 al 30 settembre, info: www.cadirajo.it; 15 euro a persona). In Trentino, si segue la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, nella **Piana Rotaliana per VendemmiaAmo** (dal 27 agosto al 2 ottobre, info: www.pianarotaliana.it; 56 euro il pacchetto per due in camera doppia a notte). Con diverse aziende vitivinicole (tra cui Rotari Trentodoc, La-Vis, Maso Poli) si può partecipare alla vendemmia e, con la guida di viticoltori, conoscere i segreti della vinificazione. In programma visite guidate ed eventi enogastronomici, come il Settembre Rotaliano, la Mostra Alla Scoperta del Teroldego, la Festa dell'Uva e il Festival del Vino Trentino. ●

Dalla vigna alla bottiglia

● **LA VENDEMMIA.** La raccolta dell'uva si svolge ad agosto, settembre o ottobre in base alla zona, alla vigna e al tipo di vino da produrre. Dura da una a due settimane.

● **LA PIGIATURA.** Subito dopo la raccolta, si schiaccia l'uva, non più con i piedi, ma con mezzi meccanici, per estrarre succo e polpa dalle bucce. È la pigiatura, dalla quale si ottiene il mosto che viene poi liberato dalle impurità. Per produrre il vino bianco si eliminano i raspi, i semi e le bucce, che si lasciano nella produzione del vino rosso.

● **LA FERMENTAZIONE.** Dopo aver trattato il mosto con i solfiti, pratica comune per tenere lontani i batteri, si versa l'uva nei tini, dove avviene la



fermentazione, innescata dai lieviti della frutta: gli zuccheri si trasformano in alcol e il mosto diventa vino. I tempi variano da uno a dieci giorni.

● **LA SVINATURA** è il passo successivo, per eliminare altre impurità (vinacce). Poi, il vino è travasato nelle botti di rovere o in contenitori d'acciaio.

● **L'INVECCHIAMENTO.** Nelle botti in legno avviene una seconda fermentazione e il vero e proprio invecchiamento, che può durare da pochi mesi a cinque anni.

● **L'IMBOTTIGLIAMENTO** è la fase finale. Il vino imbottigliato deve essere conservato a 15 °C.

Enrica Belloni

● Con World Wide Opportunities on Organic Farms (www.woof.it) si riceve ospitalità in cambio di un aiuto nelle vigne **OGGI 79**

a cura di

