



"Cantine Aperte" in Sicilia: gli eventi più sfiziosi della nuova edizione

Non solo vino: in occasione della manifestazione legata al vino e ai winelovers, le cantine hanno preparato eventi, tour, masterclass musica dal vivo e incontri con esperti



Salvatore Spatafora
Foodmaker e winelover

24 maggio 2017

7565
LETTURE

0
CONDIVISIONI



la Tenuta di Donnafugata

Tutto pronto per la venticinquesima edizione di "**Cantine Aperte**", l'appuntamento più atteso dal mondo del vino italiano, in programma per **sabato 27 e domenica 28 maggio**.

Come da tradizione, dal 1993, l'ultima domenica di maggio le cantine del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, per fare scoprire tutti i segreti che ruotano a questo affascinante settore, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento.

"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, winelover e curiosi avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune.

Numerose le iniziative in **tutta la Sicilia**, da Trapani fino a Siracusa, che uniscono vino, gastronomia, arte e musica.

Nella provincia di **Trapani** partiamo da **Donnafugata**: la visita guidata della barriccaia sotterranea di Marsala, rappresenta uno dei punti di forza del programma proposto da Donnafugata, marchio storico del vino siciliano.

In degustazione tutte le etichette icona, come il **Mille e una Notte** e il mitico Ben Ryé di Pantelleria. Accanto al vino, spazio anche per l'approfondimento gastronomico con il laboratorio "Il Pane da grani antichi siciliani", dove un artigiano del pane mostrerà l'intero ciclo produttivo: dal grano alla farina, dall'impasto alla cottura.

La cantina **Pellegrino** apre le porte delle cantine storiche di **Marsala** per un Open Day

all'insegna dell'enogastronomia. Un appuntamento imperdibile, quello di domenica 28 maggio, per tutti gli appassionati e amanti del bon vivre che possono così vivere l'emozione di un viaggio nel tempo ripercorrendo, dal 1880 fino ai giorni nostri, le tappe della storia di una delle più importanti famiglie del vino siciliano.

Un programma ricco, con orario no-stop **dalle 11 fino alle 19**, articolato in diverse attività tra cui: visite guidate in cantina, banchi d'assaggio, laboratori enogastronomici, degustazioni tecniche, mercato del territorio, light lunch e un pranzo di alta cucina presso le torri panoramiche con vista mozzafiato sulle Egadi.

Anche la tenuta **Gorghi Tondi** si prepara ad accogliere, nella spettacolare Riserva naturale "Lago Preola e Gorghi Tondi", enoturisti e amanti della natura, per un'intensa giornata da vivere all'area aperta.

Vino, cibo, degustazioni guidate di specialità gastronomiche del territorio di Mazara dal Vallo e la Masterclass "**Grillo Experience**" saranno gli ingredienti di questa grande festa articolata in più momenti. L'appuntamento è per domenica 28 maggio, quando dalle ore 10 alle ore 18 saranno aperte le porte della cantina di vinificazione in contrada San Nicola, storico avamposto produttivo dell'azienda della famiglia Sala nell'agro trapanese.

Le **Tenute Orestiadi** partecipano da Gibellina con una serie di iniziative: dalla passeggiata tra i filari, alle attività per bambini, passando per la musica dal vivo. Ma anche degustazioni e verticali, escursioni in groppa allo "sciecco" e ancora l'apertura del museo delle Trame Mediterranee della Fondazione Orestiadi.

A Palermo iniziamo da **Baglio di Pianetto** che a pochi chilometri dalla città apre le porte dello chateau siciliano del Conte Paolo Marzotto.

Il programma della giornata sarà articolato in visite guidate nei vigneti dell'azienda e in cantina, con spiegazione dei metodi di vinificazione e imbottigliamento, sosta nella spettacolare barriera, degustazione delle etichette "Baglio di Pianetto", buffet con street food e finger food con prodotti tipici locali e musica dal vivo.

Intenso anche il programma elaborato da **Abbazia Santa Anastasia**, la cantina immersa nelle colline che circondano il borgo medievale di Castelbuono: visita guidata delle cantine di vinificazione e dell'Abbazia benedettina, musica jazz dal vivo, passeggiate a cavallo tra le vigne, area bimbi attrezzata, laboratori sui formaggi e sulle specialità madonite, raccontate direttamente dai produttori. Il menù dell'area food sarà curato, invece, dallo Chef Bonadonna del Relais di Abbazia Santa Anastasia.

C'è poi **Alessandro di Camporeale**: l'appuntamento di "Cantine Aperte", organizzato da questa giovane e dinamica realtà produttiva richiama ogni anno numerosi visitatori dalla vicina città di Palermo e il programma prevede visite guidate dei vigneti e della cantina di vinificazione, degustazione dei vini e dei prodotti tipici del territorio, musica dal vivo.

Un viaggio nelle Terre del Syrah, il vitigno internazionale ormai considerato autoctono, è quanto propone **Sallier de La Tour** a Camporeale. In programma degustazioni guidate, visite in cantina, assaggi di prodotti del territorio, passeggiate in vigna, laboratori per bambini e vinyl dj set, blues, jazz, soul e country.

Posti limitati: ticket d'ingresso 15 euro, si consiglia la prenotazione. Per pochissimi, alle 10:30 conversazione-degustazione condotta da Nino Aiello. "Il Syrah nella Valle dello Jato, espressioni del territorio tra Monreale e Camporeale".

Spostandosi verso **Agrigento** non si può non passare dalle cantine dell'azienda **Planeta** saranno aperte su tutte e tre le punte dell'isola: a Ulmo, nel territorio di Menfi, a Buonivini, in quello di Noto, e per la prima volta anche a Sciaranuova, sull'Etna. Sud ovest, sud est e nord est: un percorso attraverso tutta la Sicilia, per dare al pubblico degli appassionati la possibilità di dedicarsi alla conoscenza di vini diversi in territori diversi.

Feudo Arancio apre le porte della cantina di Sambuca di Sicilia, per una giornata che vedrà trionfare lo sport all'aria aperta. Le vigne si animeranno con due particolari e insolite escursioni: un giro in mountain bike a cura dell'associazione ASD Triskele Bike e una sessione di trekking con uno dei massimi conoscitori delle Terre Sicane, il giornalista Michele Termine (la quale prevede un costo di 10,00 € aggiuntivo rispetto al biglietto di ingresso all'evento).

Sarà anche l'occasione per presentare "Accussì", l'ultima etichetta della cantina, uno spumante prodotto con uve Grillo.

A **Catania**, alle pendici dell'Etna, appuntamento da **Cantine Nicosia** per tour guidati in vigna e in cantina, degustazioni, un pranzo gourmet con i presidi siciliani, il mercatino dei prodotti tipici, artigianato d'autore e musica dal vivo. Da segnalare la degustazione guidata con l'enologo.

Un evento nell'evento: sotto la guida esperta di Gaetano Prosperini, Sommelier Fisar Catania, e di Maria Carella, Enologo di Cantine Nicosia, si potrà scoprire una delle espressioni meno note dell'enologia etnea: il metodo classico. Un affascinante percorso di degustazione tra territori e contrade e tipologie diverse di spumanti, dai "blanc de blancs", a base di Carricante, ai "blanc de noir" di Nerello Mascalese. In abbinamento le delizie gastronomiche di Giuseppe Nicotra, Chef dell'Osteria di Cantine Nicosia (solo su prenotazione, posti limitatissimi).

Siracusa ammalia per il secondo anno consecutivo: ritorna, in occasione di "Cantine Aperte", il "**Val di Noto Winetour**" che lega ben quattro cantine della Sicilia orientale: Planeta, Cantina Marilina, Feudo Ramaddini e Terre di Noto. Con un'offerta integrata, i winelover potranno visitare le cantine aderenti con un ticket unico. A disposizione degli ospiti, comodi wine bus in partenza dalle principali città del sudest.

Informazioni e prenotazioni: ogni cantina prevede un ticket a seconda dell'evento, consultabili tutti i siti web.

©Copyright 2003-2017 **Balarm Società Cooperativa** - P.IVA 06277900822

La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, in qualunque forma, su qualsiasi supporto è proibita. Balarm.it è una testata giornalistica registrata. Autorizzazione del Tribunale di Palermo n° 32 del 21/10/2003

Direttore responsabile: [Fabio Ricotta](#)