

OGGI

La vendemmia continua in tutta Italia: dall'Alto Adige alla Sicilia scegli dove fare il vignaiolo



E degustazioni di Pinot nero, vini ancestrali, vermouth, pasta e pizzoccheri tra assaggi e cene a tema: gli ultimi caldi permettono ancora qualche sortita en plain air

VENDEMMIA A MONTALCINO TRA RELAX E CONFORT – Per festeggiare la tradizione della



vendemmia, *Rosewood Castiglion del Bosco*, immersa tra i bucolici paesaggi della *Val d'Orcia in Toscana*, propone un soggiorno esclusivo all'insegna del momento più atteso per i cultori del vino, in programma *fino al 4 ottobre*. Un'esperienza di due notti in Villa, con occasioni uniche da vivere in vigna accompagnati da professionisti del settore. Si potrà infatti partecipare all'emozionante raccolta dei grappoli maturi in vigneto e ai primi passaggi di vinificazione del Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco e godere di un pranzo pic-nic tra i filari di vite dai

colori che virano verso i toni caldi del foliage autunnale.

Il programma prevede che i partecipanti, dopo aver ritirato l'Harvest Kit in cantina, siano accompagnati in vigneto, dove il team della cantina di Castiglion del Bosco mostrerà tutti i dettagli e i segreti della vendemmia. L'esperienza continuerà in cantina, in cui si scoprirà come si svolge il processo di vinificazione, passando dalla sala fermentazione alla sala di invecchiamento dove il Sangiovese viene affinato per 2 anni in botti di rovere francese. La mattinata si concluderà con una degustazione guidata dai Wine Experts di 6 diversi vini della tenuta, incluso il rinomato Brunello di Montalcino 2015, accompagnati da una selezione di formaggi e salumi toscani, pane e olio di produzione.



Per informazioni o prenotazioni: 0577 1912001 – cdelbosco.reservations@rosewoodhotels.com

SI RIAPRE LA BOTTAIA E LA GALLERIA OLFATTIVA ZENI – Tornano, in tutta sicurezza, le degustazioni eno-sensoriali proposte dalla winery boutique di *Bardolino*. Anche l'Amarone Nino Zeni, in edizione limitata, tra i vini proposti in assaggio per celebrare la riapertura.



Sarà dunque un autunno all'insegna dell'accoglienza in cantina per *Zeni1870* che intende celebrare la stagione della vendemmia regalando esperienze indimenticabili ad appassionati del buon vino e a curiosi neofiti.

Dopo l'apertura del wine shop, sono nuovamente pronte ad accogliere i visitatori anche la **Bottaia** e la **Galleria Olfattiva**, fiore all'occhiello della ricettività eno-turistica italiana.

Torna infatti ad aprire le sue porte la Bottaia interrata, 1400 metri quadrati dove trovano spazio barriques, tonneau e botti di rovere per l'affinamento dei grandi vini rossi veronesi, a cominciare dall'Amarone. Qui, in un'area sotterranea, appositamente creata

per mantenere la temperatura e l'umidità costanti tutto l'anno, i visitatori potranno muoversi in un suggestivo silenzio, ascoltando il lento maturare del vino e ammirando il prezioso soffitto, affrescato con scene mitologiche ispirate alla figura di Bacco, ed impreziosito con decorazioni, stucchi e foglie d'oro. All'interno di questo "tempio del vino", dopo aver visto e compreso il processo di invecchiamento dei rossi importanti, sarà possibile degustare le pregiate selezioni dei vini Zeni1870, in abbinamento ad assaggi gourmet.

Accanto alla bottaia anche GO, la prima galleria olfattiva italiana unicamente dedicata al vino, apre nuovamente i battenti, pronta ad accogliere i visitatori che scelgano un'esperienza enologica davvero "immersiva" e fuori dal comune. All'interno della galleria, in una atmosfera quasi rarefatta e resa ancora più suggestiva dalla penombra, dal gioco di luci e dalla musica che riprende il ritmo cardiaco, sarà infatti possibile scoprire "a ritroso" due tra le preziose referenze che Zeni1870 sceglierà di mettere in degustazione. Saranno 14 i cofanetti con all'interno gli aromi e i sentori codificati e decostruiti dalla "naso" Paola Bottai, e ogni visitatore, munito di copri dita per garantire la massima igiene, potrà spostarsi di cofanetto in cofanetto ed esercitare la propria memoria olfattiva alla scoperta di profumi e di reminiscenze.

Alla fine del "viaggio sensoriale" dopo aver olfattivamente degustato i vini, sarà prevista una vera degustazione in abbinamento ad una pregiata selezione di formaggi.

«Lo spazio ampio che caratterizza sia la nostra Bottaia sia la Galleria Olfattiva – sottolinea Elena Zeni – ci permette di tornare a proporre le degustazioni eno-sensoriali in tutta sicurezza. Del resto per questo tipo di esperienza, che negli anni ci ha premiato molto, non abbiamo mai lavorato con la massa».

Per rendere ancora più preziosa l'esperienza in Bottaia o in Galleria Zeni1870 propone una degustazione davvero esclusiva: per il mese di ottobre, per coloro che ne faranno richiesta, vi sarà infatti la possibilità di degustare anche l'*Amarone Nino Zeni*, top di gamma della cantina, in edizione limitata, il cui nome celebra appunto Nino Zeni, padre di Fausto, Elena e Federica, quinta generazione alla guida dell'azienda.

Per info e prenotazioni: scrivere a bottaia@zeni.it oppure telefonare allo 045.6210087

Per chi ama la pace, il silenzio e i panorami mozzafiato delle Dolomiti, la prima tappa è la Tenuta Alois Lageder a Magrè in Alto Adige, un'oasi di pace dove godersi un piacevole giro per le vigne, una visita alla Cantina, terminando il giro con una degustazione alla Vineria Paradeis.

SULLA STRADA DEL VINO ALTO ADIGE – Applicando i principi del metodo biologico-dinamico, la **Tenuta vinicola Alois Lageder** coltiva *in Alto Adige* 55 ettari di vigneti di proprietà della famiglia. L'approccio olistico è alla base di tutta l'attività, dei rapporti che legano da molti anni l'azienda ai numerosi partner viticoltori, e anche dell'ambizione di diffondere la consapevolezza per un'agricoltura più naturale e sostenibile seguendo i principi della biodinamica. La *Vineria Paradeis* (ristorante certificato biologico) accoglie appassionati enofili e visitatori da tutto il mondo, presentando loro i valori, la filosofia d'impresa e ovviamente i vini della Tenuta.



È possibile infatti per piccoli o grandi gruppi partecipare a diversi tipi di visite guidate durante le quali degustare vini, visitare i vigneti coltivati col metodo biodinamico, passeggiare nel "Giardino all'ombra del Paradeis" o perlustrare le cantine. Vino, arte, Natura e musica si ritrovano in questa Cantina gioiello dell'Alto Adige.

Per info: aloislageder.eu/

ALLA SCOPERTA DELLA VALPOLICELLA – Un'occasione enoturistica unica per comprendere e



apprezzare lo stile e l'eleganza dei vini della *Valpolicella* e godere della bellezza delle colline venete, è quella di partecipare alle passeggiate e degustazioni guidate organizzate dall'**Azienda Tedeschi** che propone tre itinerari alla scoperta dei Cru Aziendali: *Monte Olmi*, *La Fabriseria* e *Maternigo*. Al rientro in azienda è prevista una degustazione di altri cinque vini rappresentativi di Tedeschi e del territorio, incluso l'Amarone della Valpolicella Marne 180 abbinato a piccoli assaggi di prodotti di gastronomia locale. Per il terzo itinerario ci si sposta nella

Tenuta Maternigo, un'oasi naturale circondata dal bosco con 84 ettari di terreno, di cui 33 a vigneto, tra i comuni di Tregnago e Mezzane di Sopra; siamo in alta collina, con esposizione prevalentemente Sud e Sud-Ovest, ad una altitudine che varia dai 290 ai 480 m s.l.m. Tra i filari, la degustazione del cru Maternigo Valpolicella DOC Superiore. La visita enogastronomica continua presso *Villa de Winckels* (Via Sorio 30, Tregnago) per gustare i piatti tipici della tradizione veronese accompagnati da altri prodotti dell'azienda.

Per info: visit.tedeschiwines.com/it/5ece5eb49e82f735b9133451?lang=it

IL CHIANTI CLASSICO TRA CASTELLI, OSTERIE E B&B – Di proprietà della *famiglia Mazzei*, il **B&B Castello di Fonterutoli** è, infatti, la scelta giusta per un break in un borgo medioevale dove trascorrere momenti tra natura, grandi vini e una cucina territoriale d'autore.

Con i suoi 5 appartamenti e le sue 17 camere incastonate nelle diverse zone del piccolo borgo e totalmente ispirate ai colori del Chianti consente di fare un soggiorno lontano dai ritmi frenetici della città.

Fonterutoli si trova nel cuore della Toscana, nelle vicinanze dei maggiori luoghi di interesse, come Firenze, a soli quarantacinque minuti di

distanza, Siena a quindici minuti, e altre località come Volterra, San Gimignano e Pienza. Tante le attività a cui ci si può dedicare a partire dalle degustazioni nella spettacolare Cantina che si sviluppa su tre livelli di profondità e custodisce un'ampia barricaia dove dimorano oltre 3000 fusti di rovere. La Cantina, realizzata da Agnese Mazzei, fa parte del progetto *Toscana Wine Architecture*, un circuito di 14 cantine d'autore e di design, firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea.

E' possibile fare un tour nei vigneti per scoprire i segreti della vendemmia ma si può optare anche per lezioni di cucina con ricette dedicate proprio al tema vendemmia, fino alle visite ai borghi circostanti Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. Le Strade Bianche che si ramificano nell'area sono lo scenario ideale per passeggiate a piedi, a cavallo o in bicicletta in mezzo alla natura incontaminata.

Per info: www.mazzei.it/it/Tenute/Castello-di-Fonterutoli/La-tenuta/



ECCO LA MAREMMA ELEGANTE – Per gli amanti delle vacanze “radical chic”, l'appuntamento è da **Monteverro**, la Cantina dolcemente adagiata sulla *Costa D'Argento*, a poca distanza da *Capalbio*, la “piccola Atene”. Qui immersi nel verde delle colline della Maremma del Sud, si potranno degustare i vini di questa azienda, piccolo gioiellino: 50 ettari, 35 vitati, 6 etichette, 4 rossi e due bianchi che ben si destreggiano tra blend internazionali come il vino di punta, il Monteverro, ottenuto dai vitigni bordolesi classici Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ma con l'inconfondibile carattere maremmano, all'autoctono Vermentino, il vitigno bianco per eccellenza della costa Toscana.

In questa Tenuta – di proprietà tedesca, Julia e Georg Weber, marito e moglie che proprio nella chiesetta di Capalbio hanno suggellato il loro patto d'amore tra loro e anche con la terra che li ha fatti innamorare – si potrà godere dei racconti di Matthieu Taunay, enologo appassionato, francese di origine, giramondo per vocazione e maremmano d'azione che ben racconta i vini che crea. Lavoro certosino in vigna e in cantina, regimo biologico e grandissima attenzione alla Bio diversità. Degustazioni in cantina, giro delle vigne e visita alla splendida Barricaia, per conoscere la vera maremma.

Per info: www.monteverro.com/it/

... E QUELLA PIU' SEGRETA - Come ultima tappa alla scoperta della Maremma Toscana più segreta vi proponiamo una visita di **Poggio Cagnano** che sorge a *Manciano (Grosseto)*: artigiani



del vino e custodi di un piccolo vigneto biologico che sorge a 500 metri di altezza e guarda verso il mare dell'Argentario.

Un podere abbandonato da 30 anni che nel 2005 "rinasce" grazie a un importante intervento che lo trasforma in un piccolo gioiello della Maremma. Una filosofia aziendale che crede in una produzione limitata di vini del territorio di altissima qualità che puntano su finezza ed eleganza. Dopo dieci anni di lavoro e impegno ora si producono tre rossi DOC Maremma Toscana, il bianco Vermentino e il Rosato, frutto di rese

molto basse che danno origine ad una produzione totale di 10.000 bottiglie/anno. Per veri appassionati alla ricerca di novità in limited edition da degustare.

Intorno tante bellezze storiche e artistiche dai borghi di Manciano e Montemerano fino alle Necropoli Etrusche passando per le famose Terme di Saturnia.

Per info: www.poggiocagnano.it/

NELLA SICILIA BAROCCA – Per chi non vuole rinunciare all'ultimo bagno d'estate e assaporare le meraviglie e i profumi della Sicilia barocca, può pianificare una visita a **Tenuta Zisola** della Famiglia Mazzei situata *nella Sicilia Sud-Orientale*, terra d'origine del vitigno Nero d'Avola, a pochi passi da Noto, celebre per i suoi edifici barocchi e Patrimonio dell'Umanità Unesco.

I Mazzei, nel 2003, hanno avviato qui un interessante progetto vitivinicolo: 50 ettari di proprietà che si estendono intorno ai 3 bagli della Tenuta, il principale dei quali gode di una meravigliosa vista su Noto e sui "giardini" circostanti coltivati a vigneto, ad agrumi, ulivi e mandorli. La Tenuta è in conversione biologica e dal 2022 potrà godere di questa certificazione.

Chicca assoluta sono le visite guidate alla scoperta di una nuova e originale interpretazione del Nero d'Avola.

La natura e la bellezza innata del luogo, con un magnifico scenario tra i "giardini" coltivati a vite e ornati da ulivi, agrumi e mandorli, la cantina ben integrata nel baglio principale, sono solo alcuni aspetti della visita a Zisola, durante la quale è possibile assaggiare i vini, l'olio e gli altri prodotti di questa terra generosa e di grande charme.

Per info: www.mazzei.it/it/Tenute/Zisola/La-tenuta/



SULLA VIA EMILIA – Tappa obbligata da **Venturini Baldini**, storica tenuta Fondata nel 1976 – da Carlo Venturini e Beatrice Baldini di cui porta ancora i nomi – nel cuore delle terre di Quattro Castella, *in provincia di Reggio Emilia*, che ospita oltre alla Cantina, un relais appena ristrutturato – 11 stanza dal lusso minimalista – una villa del XVI secolo e un'acetaia del '700, tra le più antiche della provincia di Reggio Emilia.

Oggi è di proprietà della famiglia Prestia, Julia e il marito Giuseppe, che hanno dato vita a un progetto di rilancio dell'intera struttura con l'obiettivo di una sempre maggiore valorizzazione del territorio e del suo vino più rinomato, il Lambrusco. Centotrenta gli ettari, 32 vitati, in una zona collinare dove la terra mischia elegantemente argilla e sabbia. Qui Venturini Baldini coltiva, oltre ai vitigni più famosi come Lambrusco, Sorbara, Grasparossa e Salamino, anche Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero e Chardonnay. Qui si organizzano nel weekend Brunch, picnic e aperitivi sui prati che circondano la villa con una vista sulle vigne che si perde all'orizzonte. Degustazioni di vino e di aceto e relax nel resort che è appena stato ristrutturato con un progetto caratterizzato da una visione innovativa dove estetica, funzionalità, elevate prestazioni, ecosostenibilità e risparmio energetico si fondono.

Per info: venturinibaldini.it/

LA BORGOGNA NELL'OLTREPO PAVESE – Ed infine, per gli amanti della Borgogna, gli adepti del buon cibo e gli addicted della spesa a Km zero, è d'obbligo un giro *nell'Oltrepo Pavese* fermandosi alla **Tenuta Mazzolino** – piccolo Clos di Borgogna nell'Oltrepo – per portarsi a casa i ricordi degli ultimi momenti all'aria aperta e magari qualche prelibatezza locale.

Venti ettari vitati, dolcemente adagiati sulla riva destra del Po, nella zona collinare a ridosso degli Appennini, nel cuore di una grande zona di origine controllata, l'Oltrepo, nella provincia di Pavia, una terra fatta di sapori e tradizioni tutte da scoprire. Qui affonda le sue radici la Tenuta Mazzolino, nell'omonimo borgo antico di Corvino San Quirico. L'amore per la terra e una filosofia da sempre rispettosa delle tradizioni e dei tempi a dettare la cifra del lavoro in vigna: la bassa produzione per ettaro, l'inerbimento naturale dei vigneti alternato alla pratica del sovescio che permette di evitare l'uso di concimi chimici sono il passaporto per ottenere vini di grande qualità. Oggi la cantina vanta 7 etichette – cinque bianchi e due rossi – tra cui il Noir – un Pinot Nero frutto dell'oasi di Borgogna ricreata dall'azienda in Oltrepò. A seguire Il Blanc 100% Chardonnay, dal profilo elegante, complesso e anch'esso ispirato alla scuola enologica della Borgogna. Ma è possibile degustare anche le bollicine: Metodo Classico Rosé Cruasé DOCG, sempre Pinot Nero 100%, e il metodo classico Blanc de Blancs. Da poco è stata inaugurata Bottega Mazzolino, uno shop all'interno della tenuta per conoscere le prelibatezze del territorio. Per info: tenuta-mazzolino.com/

PINOT NERO A MILANO – *Go Wine* riprende l'attività in hotel a *Milano* dopo la pausa dettata dall'emergenza Covid. L'evento, **Focus Pinot Nero**, è infatti dedicato al vitigno Pinot Nero e alle sue diverse espressioni in differenti territori del vino italiano. Una serata di degustazione tematica e di approfondimento.

Si svolgerà l'1 *ottobre* nella location del NH Hotel Milano Touring, a pochi passi da Piazza della Repubblica. Nelle sale alcune cantine incontreranno direttamente il pubblico, altre cantine parteciperanno presentando i vini in una speciale Enoteca.

Proprio a causa del virus, l'evento si svolgerà in sicurezza e con il rispetto delle prescrizioni di legge: distanziamento, evitando assembramenti in sala, presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo di mascherine... Per gli stessi motivi gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, la degustazione verrà divisa in 3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi. Dopo un'anteprima per operatori, il pubblico potrà partecipare o dalle 18,00 alle 20,00 o dalle 20,00 alle 22,00. Il costo della degustazione è di € 20,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore € 16,00).

Per potersi prenotare: stampa.eventi@gowinet.it e per gli ultimi aggiornamenti: www.gowinet.it/evento/pinot-nero-a-milano-2020-ottobre-nuovo/

RELAIS & CHATEAUX E SLOW FOOD INSIEME PER FOOD FOR CHANGE – Gli chef dell'Associazione Relais & Châteaux scendono in campo per **proteggere la biodiversità** e combattere il cambiamento climatico: *dall'1 al 4 ottobre* in oltre 200 dimore verranno serviti menu eco-friendly o vegetariani.

Per il terzo anno consecutivo *Relais & Châteaux* rinnova la partnership con *Slow Food*, l'organizzazione internazionale no profit presente in 160 paesi che unisce al piacere del cibo l'impegno per la comunità e l'ambiente proponendo sulle proprie tavole menu climate-friendly e partecipando a live talk. Gli chef di Relais & Châteaux vogliono dimostrare, portando sulle loro tavole stellate ingredienti erroneamente considerati "poveri" e valorizzando il lavoro dei piccoli produttori locali, che un'alimentazione più sana e una filiera agro-alimentare più sostenibile sono davvero possibili.

Dall'1 al 4 ottobre 20 gli chef italiani proporranno nei loro ristoranti piatti e menu sostenibili a base di ingredienti stagionali e del territorio, possibilmente biologici e approvvigionati entro un raggio di 50 km, Presidi Slow Food – tra cui il Vastedda della valle del Belice, il Fagiolo cosaruciaru di Scicli e il Bagòss di Bagolino – e prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food come le Fiche maschie a stocchetto, il Peperone di Voghera e il Mais spinato di Gandino.

Per approfondire queste importanti tematiche, ogni mercoledì verranno organizzati dei *Live Talk* con chef di fama internazionale sul profilo Instagram @relaischateaux: il 7 ottobre l'Italia sarà rappresentata da Massimiliano Alajmo. L'elenco completo degli eventi in Italia e nel mondo è consultabile su events.relaischateaux.com dove si trova anche l'elenco di tutti gli chef che aderiscono all'iniziativa.

FESTA DEL PANUOZZO DI GRAGNANO – *Venerdì 2 ottobre dalle 19,30* appuntamento con la "Festa del Panuozzo di Gragnano" nel locale di Eccellenze Campane di via Brin a Napoli. Nato a



Gragnano negli anni Ottanta, il Panuozzo (per l'occasione tutti al prezzo di 10 euro) è uno dei cibi più identitari della cucina campana: un panino di grandi dimensioni realizzato con lo stesso impasto della pizza e cotto nel forno a legna. Nella versione classica prevede come ripieno la pancetta arrotolata e il fior di latte di Agerola ma, oltre a quello tradizionale, Eccellenze Campane offrirà un'ampia scelta di abbinamenti, grazie a un menù studiato ad hoc dalla Panuozzeria gragnanese di Vincenzo D'Amora, maestra in questo tipo di produzione.

Dal "Gragnanese", con salsiccia, fiordilatte e melanzane grigliate, alla versione "Alla Nerano" con pancetta provola e zucchine fritte, fino a quella con salsiccia, provola e patate. Sono solo alcuni degli ingredienti selezionati che sarà possibile degustare ed esalteranno appieno le potenzialità di questo straordinario prodotto gastronomico.

Per info: Tel. 081.203657 e www.veracesudd.it È gradita la prenotazione al tavolo.

MERENDA E POI A VEDER LE STELLE – Il 3 ottobre l'incantevole cornice del *Castello di*

Semivicoli ospiterà **"Sotto il cielo della vendemmia"**, una serata esclusiva a bordo vigna pensata per apprezzare la cultura enogastronomica abruzzese. L'atmosfera sarà resa ancora più suggestiva grazie all'osservazione solare e notturna del cielo con Astronomitaly, il primo progetto di sviluppo del Turismo Astronomico in Italia, che ha ideato il marchio di qualità "I cieli più belli d'Italia"[®], prima Certificazione di qualità astroturistica delle destinazioni che scopre e valorizza le migliori location da cui osservare il cielo stellato.



Ai partecipanti verrà offerto un delizioso pic-nic basket da gustare accompagnati da musica dal vivo. Il menù sarà curato da Marco Cavallo, Chef de La Tavola di Gianni, che creerà per l'occasione ricette tipiche a base di uva e dal sapore autunnale.

La merenda inizierà alle 17.30 per permettere di osservare il sole al tramonto e, più tardi, le stelle.

L'ECCELLENZA DELLA PASTA E' A ROMA – Che sia lunga o corta, fresca o secca, non c'è dubbio



che la pasta rappresenti la migliore espressione del cibo Made in Italy. È pressoché incalcolabile il numero delle preparazioni entrate a far parte dei ricettari tradizionali di ogni regione e non esiste un ristorante italiano nel mondo che non abbia in carta una proposta classica o innovativa, più o meno corposa. Osannata da medici e nutrizionisti sostenitori della dieta mediterranea, la pasta sviluppa altresì a livello globale un fatturato che sembra premiare sempre di più l'impegno dei pastifici artigianali, ed è proprio queste eccellenze che *sabato 3 e*

domenica 4 ottobre Pasta Excellence vuole promuovere a Roma.

30 celebri chef della capitale daranno vita a cooking show che si susseguiranno nelle 3 aule didattiche, opportunamente sanificate dopo ogni esibizione e rispettivamente dedicate ai "Primi della tradizione", "Cinefood" e "Formati di pasta". Saranno inoltre presenti espositori selezionati tra pastifici e produttori di condimenti.

“Abbiamo voluto fortemente questo evento – afferma l’ideatore Pietro Ciccotti – soprattutto in considerazione del difficile momento storico che stiamo attraversando causato dalla pandemia. Siamo convinti che a Roma non possa mancare un appuntamento dedicato ad un alimento che è alla base della cultura gastronomica italiana. La formula è quella che sino ad ora ci ha caratterizzati e premiati: una piazza d’affari per professionisti del settore aperta al pubblico, espositori attentamente selezionati, una folta rappresentanza dei migliori chef italiani protagonisti di cooking class e cooking show, e una tavola rotonda che discuterà sulle tematiche della pasta per un confronto tra esperti”.

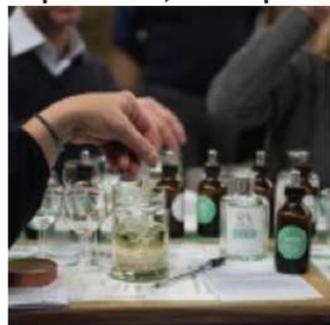


L’evento si svolgerà nel pieno rispetto delle norme anti Covid-19 presso la sede del centro di alta formazione Coquis by Excellence Academy in Via Flaminia, 575 Roma.

Orari: Sabato 3 ottobre dalle 12.00 alle 19.30 (ultimo ingresso); Domenica 4 ottobre dalle 12.00 alle 18.30 (ultimo ingresso), ingresso solo su prenotazione

Per info: Tel . 06 33220082 Mail. info@excellencemagazine.it Whatsapp 348 304 4846

VIVI IL TUO GIRO D’ITALIA 2020 CON LE ESPERIENZE DI VERMOUTH – La start up torinese Esperienza, tour operator Ufficiale del Giro d’Italia 2020 (che si svolgerà *dal 3 al 25 ottobre*),



propone 6 esclusivi format per vivere il Giro in prima linea coniugando lo sport con le eccellenze enogastronomiche e culturali del territorio, seguendone le tappe da un elicottero o su un’auto Vip, accedendo alle Aree Hospitality o tagliando il traguardo in sella alla propria bici o ancora, costruendo la propria experience su misura, tappa dopo tappa. All’interno di queste opportunità si svolgono le **Esperienze Vermouth**, laboratori multisensoriali, insoliti e originali alla scoperta del Vermouth; un viaggio tra storia, territorio e aneddoti curiosi, erbe, spezie e piante aromatiche.

Il racconto è piacevolmente accompagnato da una degustazione di tre Vermouth che permette ai partecipanti di comprendere quale tipologia si avvicina maggiormente ai loro gusti. La seconda parte dell’attività è dedicata alla creazione del Vermouth: ogni partecipante ha a disposizione una postazione allestita con erbe e spezie, tinture professionali, vino base, contagocce, imbuti e tutto il necessario per diventare apprendista vermuttiere. Una volta dosati gli ingredienti e formulata la propria ricetta, ogni partecipante scrive il proprio nome sull’etichetta e può portarlo via con sé al termine dell’attività.

Per ulteriori informazioni: www.giroditalia.esperienza.com/ e scopri tutte le tappe: www.giroditalia.esperienza.com/index.php/tappe/

PIZZOCCHERO D'ORO E WEEKEND DEI SAPORI D'AUTUNNO – Il Pizzocchero d'oro è una rassegna enogastronomica dedicata ai famosi pizzoccheri di *Teglio*, rinomata patria di questo piatto (siamo in Valtellina), e agli altri prodotti autunnali tipici che verranno interpretati dagli chef tellini secondo il loro estro. Nel fine settimana *dal 3/4 ottobre al 28/29 novembre*. Per info: valtellina.it/it/eventi/teglia/weekend-sapori-di-autunno



DEGUSTA MORBEGNO – Sempre in Valtellina, *nei weekend del 3 e 4 e 10 e 11 ottobre* **Degusta Morbegno**, una degustazione di prodotti tipici abbinati ai migliori vini valtelinesi in tre location speciali: Chiostro di S. Antonio, Convento di S. Antonio e Palazzo Malacrida. Possibilità di scelta tra i menù proposti dalle tre location. Posti limitati – iscrizione obbligatoria da www.degustamorbegno.it/

VINI ANCESTRALI IN CASCINA



In *Cascina Caremma* ritornano le serate a tema dedicate al vino, al maiale, al riso. *Dall'8 ottobre, sino alla fine di novembre*, ogni giovedì sera sarà così dedicato al vino con il format **Ritorno alla Vigna**, inaugurando la stagione con uno speciale appuntamento dedicato a *Vini Ancestrali* assieme all'*Azienda Castello di Stefanago*. L'Azienda vitivinicola storica dell'Oltrepò Pavese, da sempre impegnata nella produzione di vini del territorio grazie ad un vigneto di oltre 20 ettari convertito all'agricoltura biologica già dal 1998, si distingue per aver ideato una versione di spumante eccezionale e innovativa, frutto di un

metodo di produzione detto Ancestrale. Tale metodo si diversifica, in quanto a metà tra un tradizionale Metodo Classico e un Rifermentato in bottiglia: la seconda fermentazione avviene spontaneamente in bottiglia per la naturale presenza di lieviti e zuccheri residui, viene così sottoposto a *dégorgement* prima della messa in vendita.

Ogni giovedì sarà dedicato ad una Cantina e un viticoltore sarà presente in sala a far degustare i propri vini durante la cena. Un modo per conoscere direttamente quei pionieri del vino biologico e "Contadini Resistenti", ultimi cantori dell'Inno della Terra verso il Cielo, come li definì il grande Gino Veronelli.