



Il percorso

**Dal Veneto
al Friuli,
l'estate
è in cantina**



De Min
a pagina 7

All'aria aperta, originali, lontani dalla folla: le escursioni nei luoghi del vino sono una affascinante alternativa per divertirsi a contatto con la natura, in totale sicurezza. E conoscere il coinvolgente mondo della viticoltura e dell'enologia

Dal Veneto al Friuli L'estate è in cantina

Claudio De Min

All'aria aperta, originali, coinvolgenti, lontani dalla folla e dalle consuetudini: le escursioni nei luoghi del vino sono una affascinante alternativa per divertirsi a contatto con la natura, in totale sicurezza, magari scappando dall'afa e dalla pazzia folla vocante. E per conosce-

re il coinvolgente mondo della viticoltura e dell'enologia i due regioni vocate. E mai come quest'anno, le aziende si sono organizzate per accogliere i visitatori e offrire loro un modo insolito per trascorrere qualche giorno di relax. Immergendosi in una coinvolgente realtà, a volte poco conosciuta. Innumerevoli le proposte, dal Veneto al Friuli Venezia Giulia.

Partendo magari dal cuore di





Valdobbiadene, a Santo Stefano, dove Le Colture - tra le famosissime e sempre più amate colline del Prosecco -, organizza visite in cantina, alla scoperta della storia dei luoghi, dei



paesaggi, delle caratteristiche antropologiche e naturalistiche del territorio, e per ascoltare quello che hanno da dirci i vini. La famiglia Ruggeri è proprietaria anche di un agriturismo, Prime Gem-

me, vecchio casale padronale del 1925 completamente rinnovato, incastonato, a Nervesa della Battaglia, dove si passa il tempo fra percorsi immersi nella natura - a piedi o in bicicletta - come l'Itinerario del Bosco della Serenissima o l'Itinerario dei Croderi, oppure passeggiate a cavallo lungo le rive del Sile e fra i boschi del Montello.

In Friuli, ecco i vigneti trattati nel segno dell'attenzione all'ecosistema che circonda l'azienda e che hanno dato vita a vini biologici dell'azienda Gradisc'iutta, dove i visitatori potranno immergersi nell'at-

mosfera del Collio in modo inedito. Infatti, la coach Giulia Terlicher ha strutturato un percorso all'insegna del relax, momenti di meditazione a piedi nudi tra i vigneti, in piena sinergia con la natura. Un modo originale per ritrovare le energie e approfondire il vino da un punto di vista alternativo, anche con la partecipazione di Robert Princic, proprietario di Gradisc'iutta. Una rigenerazione psicofisica che passa attraverso tutti i sensi, compreso il gusto.

Sempre in Friuli, e precisamente a San Canzian d'Isonzo (Go), giovedì 29 luglio, alle 19.30, l'Azienda Agricola Lorenzon propone "Vigne sotto le stelle: I Feudi di Romans ospitano Villa Tizzano". Immersi nella bellezza dei vigneti, con un menu unico studiato dall'astro emergente Sabina Joksimovic e la scoperta dell'ultima novità in casa Lorenzon: Fysi, vino biologico prodotto con barbatelle resistenti Piwi (info su www.vignesottolestelle.it, co-

sto 60 euro). E fino al 28 agosto, ogni mercoledì e sabato, i picnic in vigna con "Pic&Taste" scegliendo tra due possibilità: il menu tradizionale, a 20 euro a persona e il menu gourmet a 30 euro (10 euro il menu per i bambini). Info: 0481/76445.

Torniamo in provincia di Treviso, precisamente a Villorba, dove la Cantina Pizzolato già dal lontano 1991, dunque in tempi non sospetti, quando cioè i temi del bio e della sostenibilità erano poco trattati, ha puntato su una produzione eco-sostenibile, e un prodotto biologico e vegano, scelta sostenuta e portata avanti con determinazione da Settimo Pizzolato. Fra le proposte la Cena tra i filari "BBQ EDITION", pensati (dal 9 giugno e per tutta l'estate, ogni mercoledì sera) come serate uniche, in cui gli ospiti ceneranno circondati dai vigneti, degustando un menù completo all'insegna della carne alla griglia. Ovviamente abbinata ai vini della cantina.

Un salto in Valpolicella? È quasi d'obbligo, verrebbe da dire, trattandosi di un'altra delle più rinomate e straordinarie aree vinicole del nordest. Magari approfittando della ospitalità di Tommasi Family Estates, una delle più importanti e storiche aziende del territorio, che





dal 1902 è fra gli artefici della valorizzazione del mitico Amaron, e oggi propone nuove esperienze di visita e degustazione nella welcome area di Pedemonte. Un viaggio da fare, volendo, anche in bicicletta, grazie al noleggio e-bike che Tommasi propone per coinvolgere gli appassionati in un tour tra i vigneti, per godere di una natura incontaminata.

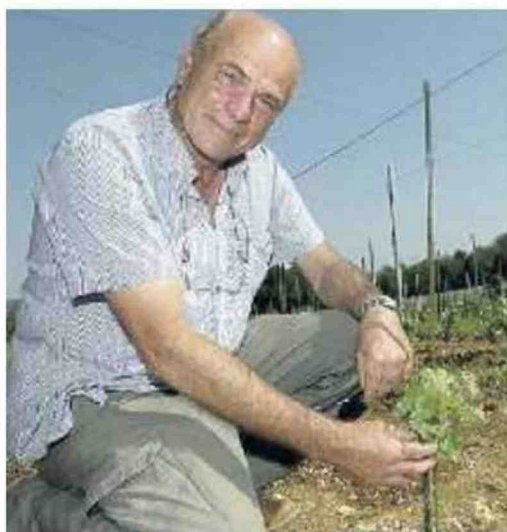
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CENE FRA I FILARI
NELL'ISONTINO
OPPURE A VILLORBA
MEDITAZIONE
FRA I VIGNETI
SUL COLLIO**

**A SAN STEFANO
DI VALDOBBIADENE
NEL VECCHIO
CASALE DELLA
FAMIGLIA RUGGERI
A LE COLTURE**

dell'azienda Le
Colture di
Santo Stefano
di
Valdobbiadene

A destra le
collone del
Prosecco



Cesare
Ruggeri,



