



Torna Cantine Aperte Degustazioni e bike tour

Dopo due anni di stop si torna ad alzare i calici per Cantine Aperte. Per l'edizione 2022 hanno risposto oltre 70 cantine del Veneto che, per tutta la giornata di oggi, hanno ideato un ventaglio di eventi tra degustazioni, passeggiate tra le vigne e bike tour (info e programma completo su www.mtvveneto.it). Il viaggio tra vigneti e natura inizia dalle terre del Prosecco. Qui, a Valdobbiadene, si incontra Bortolomiol che oggi inviterà il pubblico al Parco della Filandetta, offrendo visite guidate alle 10.30 e alle 15.30 con l'artista portoghese Inês Coelho Da Silva, chiamata a raccontare il suo progetto artistico ideato in residenza (informazioni sul sito web www.bortolomiol.com). Cantina Pizzolato a Villorba ha pensato a una giornata nel verde dedicata a grandi, piccini e amici a quattro zampe (info www.lacantinapizzolato.com) grazie a passeggiate a piedi e in bici nella campagna (ore 17.30 bike tour guidato nei vigneti). Spostandosi nel Veneziano

nell'evento creato da La Frassina, in località Marango di Caorle, a due passi dal mare (info frassina.it), oltre alla visita della cantina e della tenuta, sono organizzate delle escursioni a bordo della tipica imbarcazione del «burcio» tra canneti e casoni, nei luoghi cari a Hemingway (ore 10, 12, 14 e 16). Dalla laguna ai Colli Euganei per il programma di Ca' Lustra, a Cinto Euganeo (info www.calustra.it) dove la cantina ha organizzato una giornata dedicata alla conoscenza del territorio, al divertimento e alla scoperta dei sapori euganei. Nel Vicentino, Maculan, il re del Torcolato, oggi condurrà gli ospiti in un viaggio dall'uva alla bottiglia, facendo scoprire come si produce il vino a Breganze, accompagnandoli fino alla degustazione guidata e agli abbinamenti con il cibo (info www.maculan.net). Tantissime le cantine che apriranno le porte in terra Veronese proponendo degustazioni guidate e visite alle aziende vitivinicole. A Fumane, la cantina Cesari si potrà ammirare sia l'impianto di pigiatura e fermentazione, che quella al fruttato di appassimento delle preziose uve per l'Amarone e Recioto della Valpolicella (info www.cesari.it).

Francesco Verni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

