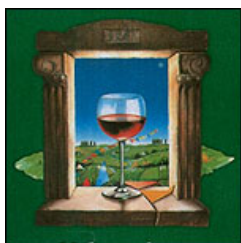


Si va per... Cantine Aperte!



Quattro giorni di **Cantine Aperte**, di nome – quello della manifestazione – e di fatto, poiché numerose aziende vitivinicole, aderenti alla 23ª edizione all'evento, apriranno i loro locali alle visite al pubblico.

Cantine Aperte è l'evento enoturistico più importante in Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del **Movimento Turismo del Vino** aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino.

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, curiosi ed enoappassionati avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune. Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, è possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento.

Protagonisti di **Cantine Aperte** sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli.

L'appuntamento più amato del **Movimento Turismo del Vino** quest'anno abbina all'esperienza in cantina agli scatti su Instagram con il contest **Bevi cosa Vedi**, che coinvolgerà le community di Instagramers di tutta Italia premiando i migliori scatti che raccontino l'abbinamento vino e territorio.

Dalle **degustazioni** alle **visite in vigna**, numerose saranno le iniziative che dalle Alpi all'Etna celebreranno il sodalizio tra vino e foto.

Nel nostro Oltrepò, saranno una trentina le aziende aderenti e aperte con qualche proposta per l'occasione...

Il Castello di Luzzano a **Rovescala**, ad esempio, per il 31 maggio e il 2 giugno ha in programma " *Il Senso del Genio a Luzzano*" con degustazioni, brevi corsi a tema tenuti da sommelier, assaggi di prodotti locali, laboratori sulla lana – dalla cardatura alla tessitura –, sugli antichi stampi, sui "colori solidali".

L'Azienda Agricola Montenato Griffini di **Bosnasco**, presenta " *A tavola con il vignaiolo*", cena in osteria con menù *ad hoc* nell'osteria nella giornata di sabato, passeggiate in vigna, visita alla cantina, degustazione guidata di vini e merenda in giardino alle 11.00 e spuntino con arrosticini alla griglia alle 16.00, nelle giornate di domenica e martedì, e aperitivo in cantina nella serata di lunedì (dalle 17.00 alle 20.00).

Il tema del " *Pranzo con il vignaiolo*" viene proposto anche dall'Azienda Agricola Bosco Longhino di **Santa Maria Della Versa**, che domenica offrirà risotti, salumi e formaggi dell'Oltrepò, con crostata della nonna e grappa di Bonarda a chiudere; mentre l'Azienda Agricola Manuelina, nello stesso Comune, organizza " *Manuelina sotto le stelle*", apericena in musica con concorso che mette in palio una magnum di 137 Pinot Nero Metodo Classico, per sabato sera, e degustazioni guidate da sommelier negli altri giorni di manifestazione.

Tra le tante iniziative dell'Azienda Agricola Calatroni di **Montecalvo Versiggia**, segnaliamo *A cena tra costellazioni e bollicine*: tra i vigneti, dove l'inquinamento luminoso è quasi totalmente assente, sarà possibile scoprire cosa hanno in serbo per noi le stelle, potendole ammirare nel pieno della loro luminosità e splendore... Alle 20.00, solo su prenotazione, *Antipasti crudi verdi versus antipasti crudi rossi* in abbinamento: Bonarda Vigò 2014, *Risotto al Metodo Classico* in abbinamento: Metodo Classico Rosé Pas Dosé (36 mesi sui lieviti), *Filetto di maialino in crosta di noccioline* in abbinamento: Metodo Classico Blanc de Noirs Pinot 64 (in magnum), *Vasetto di panna cotta con salsa di fragole* in abbinamento: Moscato 2014 (25 euro a persona inclusi acqua, vini, caffè e grappa).

Il Feudo Nico, di **Mornico Losana**, nel ricco calendario di proposte, inserisce la *Cena con Maria Antonietta dei 100 mesi* con cui coglie l'occasione, sabato sera alle 20.00, per presentare, per la prima volta al pubblico, Maria Antonietta Pinot Nero Metodo Classico 2006 100 mesi sui lieviti, un nobile spumante prodotto in edizione limitata, che verrà proposto in abbinamento a golose portate.

Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino è il menù degustazione a tema abbinato ai vini dell'Azienda Agricola F.lli Guerci di **Casteggio**, che nelle stesse giornate di domenica e martedì, propone un percorso didattico sul miele per grandi e piccini.

L'Azienda Agricola Padroggi Luigi & Figli di **Montalto Pavese**, invece, coglie l'occasione per festeggiare i suoi 30 anni di attività con quattro giorni di aperitivi e pranzi a base di tipicità locali, musica e, ovviamente, degustazioni!

Anche alla Tenuta Percivalle Wines di **Borgo Priolo** c'è un invito " *A tavola con il vignaiolo*", nella giornata di domenica e solo su prenotazione, ad accompagnare le altre iniziative.

Infine, grande festa all'Azienda Agricola Montelio di **Codevilla** che propone un *Aperitivo tra le vigne* dalle 19.00 di sabato (in caso di maltempo ci trasferiremo in cantina) e l'evento *Storia e Natura, Cultura ed Arte, Artigianato e Tradizioni, Cibi e Vini dell'Oltrepò Pavese*, nelle giornate di domenica e martedì, con visite guidate gratuite ai vigneti e alle cantine, degustazione libera di vini in accostamento a salumi e formaggi, consigliati dai nostri sommelier e... " *schita*"; esposizione di capolavori di artigianato creati usando tronchi di alberi di diverse specie e altre idee regalo... Nel cortile saranno ospitati produttori locali e non, per farvi degustare e illustrare le più svariate sfaccettature del mondo agricolo: miele, idromele, biscotti al miele, salami tipici di Varzi DOP, piante officinali, olii essenziali ed erbe essiccate, farine, cereali, prodotti da forno, composte e marmellate, aceto balsamico, parmigiano reggiano DOP e prosciutto crudo.

Informazioni

Quando: 30 maggio – 2 giugno 2015

Per informazioni: il calendario completo degli eventi in programma è disponibile sul [sito ufficiale](#) della manifestazione

La Redazione

Pavia, 26/05/2015 (13152)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Buon Compleanno Buttafuoco Storico!](#)
- » [Calici di Stelle... in musical!](#)
- » [Pavia food&wine... emozioni sull'acqua!](#)
- » [Saxbere '15](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Bevi Oltrepò](#)
- » [44ª ed. di Oltrevini al via](#)
- » [Vinuva, 13ª edizione](#)
- » [Saxbere a Golferenzo](#)
- » [Degustando Canneto 2014](#)
- » [Vino novello e i sapori d'autunno](#)
- » [34ª Rassegna dei Vini](#)
- » [3ª Pavia Wine](#)
- » [Bonarda sfida l'estate...](#)
- » [Calici di Stelle 2012](#)
- » [5 giorni di festa per i vini di Canneto](#)
- » [Barbarolo: tra storia e territorio](#)
- » [Pavia Wine, 2ª edizione](#)
- » [Arrivano "I Vini di Lombardia"](#)
- » [Testarossa Rosé Crusasé si presenta ai pavesi](#)

Vedi archivio

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Pavia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)

