



Dal 7 settembre al 13 ottobre 2019



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 30/08/2019

NUOVO SITO MTV PIEMONTE

www.mtvpiemonte.it/piemonte-eventi

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

DA SABATO 7 SETTEMBRE A DOMENICA 13 OTTOBRE

DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile visitare liberamente il Grappa Store per degustare i tanti prodotti di Casa Mazzetti (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria.

Possibilità di visite alla Barricaia e alla Cappella Votiva La Rotonda, oltre all'esposizione "170 Anni di Grappa" e il percorso illustrativo dedicato alla Miscelazione.

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al).

Info: www.mazzetti.it / eventi@mazzetti.it / Tel. 0142 926147.

PRANZI/CENE PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

Ogni Venerdì (Cena), Sabato (Pranzo/Cena) e Domenica (Pranzo) è possibile prenotare pranzi/cene a tema con menù degustazione di stagione e di territorio con possibilità (facoltativa) di abbinamenti e degustazioni presso i locali di ristorazione di Materia Prima. Per scoprire le nuove frontiere degli abbinamenti fra food e distillati di Casa Mazzetti.

Su prenotazione al numero 0142 926215 o eventi@mazzetti.it

Menù a disposizione su: www.mazzetti.it

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

VISITE GUIDATA CON DEGUSTAZIONI SENSORIALI

Su prenotazione al numero 0142 926147 o eventi@mazzetti.it

Il tour guidato comprende la visita alla Distilleria che entra in funzione verso la fine di settembre, il tour nella scenografica Barricaia di Invecchiamento per poi passare nella Galleria della Grappa e quindi raggiungere il Grappa Store sotterraneo dove poter degustare i vari prodotti di Casa Mazzetti. E' possibile visitare anche: la Cappella Votiva "La Rotonda" risalente al 1808, la mostra "170 Anni di Grappa" e l'esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito".

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30. Durata della visita e degustazione: circa 90 minuti.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

APERICENA MAZZETTI SUMMER EDITION

Venerdì 6 Settembre torna l'Apericena con Serata Musicale in collaborazione con il SanSaPalooza di San Salvatore Monferrato!

Dalle 19 apericena su prenotazione nel Parco e a seguire esibizione live de L'Orage Duo con le sue sonorità folk con selezione musicale prima e dopo l'evento e cocktail bar.

L'ingresso alla serata musicale (INIZIO: ORE 21.30) è libero!

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al).

Info: www.mazzetti.it / eventi@mazzetti.it / Tel. 0142 926147.

GRAPPE APERTE

In occasione di Piemonte Grappa sabato 5 e domenica 6 ottobre la sede di Mazzetti d'Altavilla apre le porte per visite guidate e degustazioni gratuite (ore 10-18), abbinamenti gastronomici, la riscoperta dell'antica Torre di avvistamento, pranzi, cene e la presentazione del nuovo Calendario Artistico Mmazzetti d'Altavilla 2019/20 (quest'ultimo evento è previsto sabato 5 ottobre alle 17). Prenotazione non necessaria per le visite guidate; necessaria per pranzi e cene.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al).

Info: www.mazzetti.it / eventi@mazzetti.it / Tel. 0142 926147.

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 cell. 339 5030545 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

VENDEMMIA IN MONFERRATO

Ca' San Sebastiano Wine Resort & Spa

(Solo giorni feriali - solo su prenotazione - minimo 2 persone)

Per gruppi di almeno 4 persone è possibile organizzare anche di sabato mattina previa verifica disponibilità - sono possibili pacchetti personalizzati su richiesta.

Vivi in prima persona l'esperienza in vigna di raccolta uve e pigiatura unita ad un momento di relax a Ca' San Sebastiano: vi accompagneremo tra i nostri vigneti e proverete l'esperienza del taglio dei grappoli e della pigiatura dell'uva raccolta. Su richiesta e in base alla disponibilità sarà possibile effettuare anche un bagno nel vino. Concluderà l'esperienza un pranzo presso il nostro ristorante.

PROGRAMMA:

*H. 10:00 ritrovo presso Agriturismo Ca' San Sebastiano, cambio abiti (si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile)
raccolta uve in vigna accompagnati dalla nostra guida*

trasferimento in cantina e pigiatura delle uve raccolte in cortile

h. 13:00 pranzo di due portate

Lo stesso programma può essere svolto durante il pomeriggio a partire dalle h. 17:00 con cena h. 20:00

Costo 50€ a persona (bevande escluse).

Supplemento per vinoterapia 45€/persona.

In caso di maltempo verrà rimandata l'esperienza oppure verrà proposto un programma in parziale sostituzione di quello stabilito.

La prenotazione è obbligatoria.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.it

Proponiamo la visita alle cantine, con le lavorazioni del momento, e a seguire la degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali.
Saremo aperti al pubblico dalle ore 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133 - info@marencovini.com

www.marencovini.com

DOMENICA 22 SETTEMBRE

Benvenuta vendemmia

Ore 10,00 – Ritrovo in cantina a Strevi, Piazza Vittorio Emanuele 10 per ritirare cesta e forbicioni

Ore 11,00 – Raccolta dell'uva nel vigneto

Ore 13,00 - Pranzo: antipasto a buffet, primo, secondo, dolce

Ore 16,00 - Foto ricordo alla grande Panchina

Ore 17,00 – Visita alla Cantina di Strevi

Ore 18,00 – Conclusione

Costi di partecipazione adulti € 40,00 – Bambini fino a 12 anni € 20,00

Prenotazione entro il 18 settembre: Diretta Marenco 0144-363133 349-2592825 dorettamarenco@marencovini.com

In caso di maltempo l'evento sarà rinviato a data da destinarsi

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

VENDEMMIA PER I BAMBINI – SABATO 21 SETTEMBRE 2019

Mattino

ore 9.30 ritrovo

ore 10.00 vendemmia + pigiatura (bambini)

ore 11.30 animatrice

Una bibita e un piatto degustazione per i bambini

Costo esperienza per bambino: euro 15,00

Per gli accompagnatori offriamo la possibilità di una degustazione a fine esperienza, si svolgerà sul piazzale dell'Agriturismo e avrà un costo di euro 10,00 (3 vini a scelta + tagliere)

Pomeriggio

ore 14.30 ritrovo

ore 15.00 vendemmia + pigiatura (bambini)

ore 16.30 animatrice

Una bibita e un piatto degustazione per i bambini

Costo esperienza per bambino: euro 15,00

Per gli accompagnatori offriamo la possibilità di una degustazione a fine esperienza, si svolgerà sul piazzale dell'Agriturismo e avrà un costo di euro 10,00 (3 vini a scelta + tagliere)

Per la partecipazione è richiesta la prenotazione - Accettiamo prenotazioni per bambini a partire dai 5 anni.

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA

Mattinata: Visita libera ai vigneti, e degustazione dei vini a partire dalle ore 11.00

Pranzo degustazione dalle 12.30 alle 14.30

- tagliere con 4 vini - 10€

- tagliere + piatto con 5 vini - 16€

- Menù degustazione antipasto + primo o secondo + dolce con abbinamento di 3 vini - 22€

- Menù degustazione antipasto + primo + secondo + dolce con abbinamento di 4 vini - 27€ I prezzi includono la visita alla cantina del Pomeriggio: a partire dalle 15.30 visite guidate alla cantina : COME NASCE IL VINO?

spiegazione delle fasi della vendemmial e degustazioni dei mosti in vinificazione

Con prenotazione anticipata, possibilità di effettuare la ricerca guidata del tartufo con trifolao della zona, e sempre su prenotazione anticipata affitto di biciclette elettriche o mtb con guida per percorso tra i vigneti

Info e prenotazioni: agriturismo@tenutalapergola.it - 0141979246

CUNEO

Monteu Roero

AZ. AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti n.15 e n. 40

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

www.facebook.com/PoderiMoretti

L'Azienda Agricola Vitivinicola Poderi Moretti di Moretti Francesco sarà lieta di accogliere nella propria cantina gli enoturisti che sanno apprezzare i vini di pregio e qualità nelle seguenti date (dalle 10.00 alle 15.00):

sabato 28 e domenica 29 settembre 2019

sabato 5 e domenica 6 ottobre 2019

sabato 12 e domenica 13 ottobre 2019

sabato 19 ottobre 2019

sabato 26 e domenica 27 ottobre 2019

sabato 2 e domenica 3 novembre 2019

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di due ore circa, punto di partenza Frazione Occhetti n. 40 - Monte Roero (fabbricato rosa con la scritta Cascina Occhetti sotto la Chiesa di San Pietro di Occhetti) (<https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>)
Sarà possibile effettuare la visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino. Al termine della visita seguirà la degustazione guidata di vini, accompagnati da grissini o assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, il costo dipende dai vini e dai prodotti scelti.
€ 15,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, grissini)
€ 25,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, grissini e salame)
€ 25,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG San Michele, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC Montevada, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG Ginis, grissini e salame)
€ 35,00 a persona OCCHETTI CRU EXPERIENCE, minimo 4 persone (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

Bambini fino a 5 anni gratis senza degustazione; ragazzi 6-17 anni € 5,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di grissini e salumi.

Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso almeno sette giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, data e ora della visita, numero di persone, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 20.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 13,00.

Per gruppi da 8 o più persone, prenotando almeno nove giorni prima, siamo aperti anche durante i giorni feriali di settembre, ottobre e novembre 2019, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocciole tostate e vini: Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barolo DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe DOC, Vino bianco dolce MPF, Vino spumante VSQ Brut.

La nostra cantina si trova in

Frazione Occhetti 15 – 12040 Monte Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/fuhrfjSSqUA2>

Frazione Occhetti 40 – 12040 Monte Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2

Tel. 0173.619119

shop@tenutacarettait

www.tenutacarettait

DISPONIBILE A BREVE

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

Prenotazioni al 360-415269 / 0141844227

arianofranco@gmail.com

SABATO 28 (ore 16-24) e DOMENICA 29 SETTEMBRE (ore 10-20)

- VENDEMMIA TRA I FILARI
- VISITA GUIDATA della cantina e dei vigneti
- DEGUSTAZIONE VINI ABBINATI A PIATTI TIPICI: tagliere con salumi, insalata russa, formaggi tipici € 5,00; ravioli al plin € 6,00; torta di nocciole € 3,00; calice di vino € 2,00
- TASCA CON BICCHIERE PER DEGUSTAZIONE VINI: Brut, Cortese, Bertus, Moscato, Rosé, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato.
- AREA ESPOSITIVA E DI DEGUSTAZIONE: olio extravergine di oliva taggiasca, formaggi dell'az. Agricola Mazzucchetti, bagnet verde,

cougnà, torta di nocciole, nocciole tostate.

• INTRATTENIMENTO MUSICALE con Maurizio Gallo alle tastiere e voce

Info e prenotazioni: www.cascinafontanette.com – arianofranco@gmail.com – 360 415269

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna, 1

tel. 0322.87332

info@podereavalloni.it

www.podereavalloni.it

Programma disponibile a breve

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1

10087 VALPERGA TO

345-3352098

info@terredelcreario.it

INVITO ALLA VENDEMMIA – 29 SETTEMBRE

Metti una giornata intera da passare all'aria aperta, una bella compagnia e un po' di sano lavoro manuale. Condisci il tutto con l'atmosfera romantica tipica delle vigne e con un bel pranzo finale a base di prodotti tipici e di ottimo vino: la vendemmia del Ventunesimo secolo è servita. Questo momento di festa è anche un piccolo esempio di cosa significhi fare comunità, poter conoscere nuovi compagni di avventura....La mattina si passa il tempo raccogliendo uva lungo i filari, accompagnati da esperti viticoltori che vi forniranno tutte le necessarie informazioni e curiosità. Il pomeriggio, dopo aver pranzato, ci si rilassa, si partecipa alle visite e alle degustazioni guidate in cantina.

Settembre e Ottobre sono il periodo più suggestivo per visitare le vigne, anche con i bambini (i quali avranno anche uno spazio a loro dedicato per i giochi): è tempo di raccogliere l'uva e l'atmosfera della vendemmia incanta a tutte le età..... e allora trasformiamoci in piccoli vignaioli per un giorno, grazie all'evento "CANTINE APERTE IN VENDEMMIA", in collaborazione con il Movimento del Turismo del Vino, pensato proprio per le famiglie, ma anche per gli amici e per tutti coloro che vogliono trascorrere una giornata immersi nella natura. E' quindi veramente imperdibile per chi arriva in Canavese una visita alla Cantina "TERRE DEL CREARIO"(A 10 km dall'uscita del casello di San Giorgio dell'autostrada TO-AO, mentre per chi arriva da Torino, prendere la SS 460 per Ceresole, ovvero Parco Nazionale Gran Paradiso, e uscire a Valperga

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

-ritrovo in cantina ore 10.30

-a chi vorrà provare l'emozione della vendemmia sarà fornita la necessaria attrezzatura e verrà accompagnato in vigna per gruppi (si raccomanda un abbigliamento agreste...soprattutto per i bambini)

-ore 12,30 pranzo in cantina: piatto di salumi e formaggi tipici + piatto di carne alla griglia con vino di nostra produzione. Musica live di sottofondo.

-nel pomeriggio sarà possibile per i bambini provare a pigiare a piedi nudi parte del raccolto e per i più grandi visitare la cantina e degustare i vini di nostra produzione (Barbera, Syrah, Nebbiolo...)

-consegneremo infine ai partecipanti il diploma di "Aspirante Vignaiolo 2019" che darà diritto, il prossimo anno in vendemmia, a ritirare gratuitamente una bottiglia personalizzata con il nome vostro o del vostro bambino, con la dicitura "Questo vino l'ho fatto io". (per l'occasione, verranno consegnate le bottiglie a chi ha partecipato all'edizione 2018)

PREZZO dell'evento, comprensivo del pranzo, vini compresi, €.18.00. (bambini sino a 10 anni, tutto gratuito).

Per l'occasione sarà anche possibile acquistare i vini di nostra produzione con prezzi scontati !
PRENOTAZIONI: CANTINA TERRE DEL CREARIO Email : commerciale@terredelcreario.it cell. 345 3352098