



PARTECIPANTI E PROGRAMMI

al 17/05/2016

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

PROGRAMMA A BREVE DISPONIBILE

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

PROGRAMMA

Una passeggiata tra i vigneti che culmina nella visita alle antiche abitazioni scavate direttamente nella roccia, e in un'insolita degustazione in vigna. E' la proposta delle Cantine Pierino Vellano in occasione di Cantine Aperte 2016.

DOMENICA 29 maggio: Passeggiata tra i vigneti e visita alle grotte (ritrovo ore 11,00).

Nelle proprietà della famiglia Vellano si trovano alcuni gruppi di case scavate nei declivi di depositi sabbio-terrosi sedimentatisi nel Pliocene (5-2 milioni di anni fa) che formano le colline immediatamente a sud del fiume Po. Gli appassionati potranno partecipare alla passeggiata che dal borgo di Castel San Pietro, risalendo il crinale collinare, condurrà alle antiche grotte, un luogo di raro fascino. L'itinerario proseguirà tra i vigneti e si concluderà, in una splendida cornice paesaggistica, con una degustazione guidata verticale che comprenderà Barbera dal 1997 al 2008.

Per chi desiderasse pranzare, sarà possibile prenotare un pranzo tipico Monferrino al prezzo speciale di 25,00 euro a persona vino escluso.

Prezzo della passeggiata con visita alle grotte e degustazione 10,00€ a persona (durata: circa 90 minuti)

Info: 0142/945900 – 339/5030545 - info@casansebastiano.it

Capriata D'Orba

AZ. AGRICOLA CASCINA GENTILE

Strada per San Cristoforo 11
tel. 0143468975 - daniele.oddone@gmail.com
www.cascinagentile.tumblr.com

PROGRAMMA

SABATO 28 maggio

Dalle ore 10:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione delle uve e di vinificazione con "obbligo" di interrogare il più possibile il vignaiolo (vogliamo che usciate dall'azienda senza neanche un dubbio!);

· Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi.

Dalle ore 19:00

· Apericena e musica in cantina con calice di vino e ricco buffet di prodotti tipici a 7 euro (è gradita la prenotazione)

DOMENICA 29 maggio

Dalle ore 10:00 alle 20:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione delle uve e di vinificazione con "obbligo" di interrogare il più possibile il vignaiolo (vogliamo che usciate dall'azienda senza neanche un dubbio!);

· Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi.

A mezzogiorno:

· Pranzo con il vignaiolo in cantina (solo su prenotazione costo 20 euro vini inclusi)

Per info e prenotazioni 3496916117 Daniele oppure daniele.oddone@gmail.com

Il nostro indirizzo è Strada per San Cristoforo 11 Capriata d'Orba (GD 44.7206539 8.70214694444)

Scopri l' #OvadaRevolution anche da Cascina Boccaccio, Cà del Bric e Rocca Rondinaria

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA

Sabato 28 e domenica 29 maggio (ore 10-18)

Visita guidata alle cantine, passeggiata didattica per i vigneti, degustazione dei vini accompagnata da "sapori di Monferrato" e digressioni musicali.

Gabiano

CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004 - info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROGRAMMA

DOMENICA 29 MAGGIO

-visite guidate al castello (alcune sale interne, torre panoramica, giardino sospeso, cantine, parco e labirinto) nei seguenti turni di visita (max. 25 persone per turno): mattina ore 10 e 11 e pomeriggio ore 15.16 e 17. E' richiesta la prenotazione anticipata. Ingresso intero 10 euro, ridotto 8 euro (12-18 anni, over 65, gruppi min. 10 persone).

-apertura dell'emporio dei vini per degustazioni e acquisti. Dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

-pranzo presso l'Agriturismo del castello "3 Orologi": menù degustazione 2 antipasti, 1 primo piatto, 1 secondo, dessert e caffè. Euro 38 a persona bevande escluse.

Soggiorno "Cantine Aperte":

-SABATO 28 MAGGIO

Include:

Pernottamento presso le nostre Luxury Suites (Junior o Suite)

1 bottiglia di Rosé "Castelvere" in camera all'arrivo

Wine & Food experience: sabato 28 maggio alle ore 15.30

Cena con Menù degustazione incluso 1 calice di vino

Colazione tradizionale presso "3 Orologi"

Prezzi:

con pernottamento in Junior Suite: euro 147 a persona al giorno

con pernottamento in Suite: euro 157 a persona al giorno

Montaldo Bormida

CÀ DEL BRIC

Via Marconi, 28
Tel. 0143 85255 - info@cadelbric.it
www.cadelbric.it

PROGRAMMA

Domenica, 29 maggio 2016

ore 10.30 - 11.30 Affinando s'impura: degustazione guidata

TRELUSTRI 2007 Dolcetto d'Ovada Superiore serie limitata

MAYNOZERO 2015 Dolcetto d'Ovada bio e senza solfiti.

Apertura banco d'assaggio dei vini premiati:

16 anni di storia ... in un bicchiere

ore 12.30 Pranzo

I piatti dello Chef Alberto abbinati ai nostri VINI SENZA SOLFITI presso "Antico Torchio" ristorante ricavato nelle antiche cantine del Castello di Trisobbio.

ore 14.30 Grotta del vino

Piccola passeggiata tra i filari verso un bosco di querce alla scoperta di un' antica cantina ipogea

ore 16.00 Arte in cantina

Visite alla cantina e percorso di arte contemporanea con le opere del pittore Giorgio Ottolia

ore 16.30 Aperitivo BIO

Brindiamo in allegria con i nostri vini senza solfiti accompagnati da prodotti gastronomici a km 0.

ore 18.00 Cantine chiuse

Il prezzo è di € 5,00 a persona immediatamente rimborsabili all'acquisto di vino; in omaggio bicchiere da degustazione e portabicchiere.

Per garantire un servizio migliore vi chiediamo di confermare la vostra presenza.

Prenotazione obbligatoria al tel. 0143 85255

Il pranzo si paga a parte ed è necessaria la prenotazione, chiamateci in anticipo!

Prosit!

Scopri #OvadaRevolution anche da Cascina Boccaccio, Cascina Gentile e Rocca Rondinaria!

Novi Ligure

TENUTA LA MARCHESA

Strada Gavi 87
tel. 0143-743362 - info@tenutalamarchesa.it
www.tenutalamarchesa.it

PROGRAMMA

Visita guidata con degustazione vini

Visita guidata per tutti i visitatori dalle 09,30 alle 18,00 che prevede una passeggiata all'interno del giardino frutteto con visita panoramica dei vigneti, visita alla cappella e alla limonaia dell'azienda, visita alla cantina con relativa spiegazione di tutto il processo produttivo dell'uva e del vino. Alla fine della visita faremo assaggiare gratuitamente un vino a scelta abbinato alla focaccia di Novi preparata al momento nei nostri forni a legna. Finita la visita potete anche fare una passeggiata al nostro laghetto privato ed ammirare la fioritura dei primi fiori di loto.

Mostra di pittura

Per gli appassionati di pittura abbiamo anche la mostra del pittore Teresio Ferrari che esporrà alcuni dei suoi dipinti tra i quali " I grandi campioni del ciclismo " e di altri 3 illustri artisti, TOROK YUDITH, MAGLIOTTO CARLO E ALEXANDRE MORA SVERZUT.

Prodotti locali

Potrete assaggiare e acquistare prodotti tipici locali tra i quali formaggi caprini, miele della Val Borbera, marmellate varie, ceci della Merella e zafferano della Fraschetta prodotti tutti da piccole aziende agricole locali.

Promozione speciale per cantine aperte:

A tutti i visitatori che acquisteranno un cartone da 6 verrà riconosciuto uno sconto del 10%.

Con l'occasione, se volete trascorrere l'intero week end in zona potete anche pernottare nel ns. agriturismo il sabato sera ed assaggiare e la domenica dedicarla alla visite delle cantine, per informazioni 0143314028-0143743362.

Ozzano Monferrato

CANTINE VALPANE

Cascina Valpane 10/1
tel. 0142-486713 - info@cantinevalpane.com
www.cantinevalpane.com

PROGRAMMA

Cantine Valpane apre agli appassionati cultori del vino di qualità, le proprie antiche cantine che hanno sede in una caratteristica cascina a corte chiusa del '700 piemontese nel cuore del Monferrato.

E' possibile effettuare la visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustare i suoi vini.

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA ROCCA RONDINARIA

Castello di Rocca Grimalda

Piazza Borgatta 2

Tel. 0143-873223 - roccarondinaria@gmail.com

www.roccarondinaria.com

PROGRAMMA

Domenica 29 maggio 2016 (ore 10,30 – 12,30 / 14,30 – 18,00)

Ingresso libero

- Degustazione vini prodotti dall'azienda:
- Vino rosso – località Bernarda – dolcetto anno 2013
- Dolcetto di Ovada – località Bernarda - Spessiari 2014
- Vino rosso – località Trionzo – dolcetto 2012
- Vino rosso – località Trionzo – dolcetto Sibrà 2013
- Vino rosso – metodo retrò – dolcetto 2011
- Visita alla cantina dell'azienda nel castello

Ingresso a pagamento

- Il castello è dimora privata, sarà possibile visitare con un tour guidato dai proprietari stessi: i saloni del piano nobile, il giardino rinascimentale e medievale, la cappella, le grandi cantine storiche.

Saremo lieti di ricevervi, raccontarvi la nostra appassionata esperienza di produttori di “vini naturali” e i nostri progetti e ricevere i vs. commenti.

Scopri l’#OvadaRevolution anche da Cascina Gentile, Cascina Boccaccio, Cà del Bric.

Rocca Grimalda

AZ. VITIVINICOLA FRATELLI FACCHINO

Tel. 0143-85401 - facchino.vini@alice.it

www.vinifacchino.com

PROGRAMMA

Domenica 29 Maggio

Siamo aperti tutto il giorno, dalle 10:00 di mattina alle 19:00.

Durante tutta la giornata è possibile eseguire gratuitamente il tour dei vigneti e la visita alle cantine.

Inoltre accompagneremo la degustazione dei nostri vini con un ricco buffet con focaccia artigianale, formaggi, salumi tipici e tante altre specialità.

Contattateci per prenotare la vostra visita con degustazione, come sempre sarà un piacere accogliere voi, la vostra famiglia ed i vostri amici .

Dalle ore 12:00 alle ore 14:00, esclusivamente su prenotazione, nella nostra nuova sala degustazione con vista sui vigneti, offriremo il menu degustazione al prezzo di € 18,00 a persona.

Alle ore 16:00, “Vino e divertimento”: organizzeremo alcuni giochi semplici e simpatici, durante i quali, il vino diventa protagonista e simbolo di una maggiore conoscenza.

I partecipanti proveranno in prima persona un’esperienza conoscitiva, leggera e divertente.

Proseguiremo con le degustazioni e le visite fino alle 19:00.

Per info e prenotazioni: facchino.vini@alice.it; Tel. +39.0143.85401

Rosignano Monferrato

VICARA SRL

Cascina Madonna delle Grazie

tel. 0142-488054 - vicara@vicara.it

www.vicara.it

PROGRAMMA A BREVE DISPONIBILE

Serralunga di Crea

TENUTA LA TENAGLIA

Strada Santuario di Crea, 5

tel. 0142-940252 - info@latenaglia.com

www.latenaglia.com

PROGRAMMA

Sabato 28 maggio

Ore 17:00: vernissage della mostra di Michelle Hold e Daniela Vignati “Women in Red” e brindisi finale.

Ore 20:00: “A tavola con l’artista”. Cena a numero chiuso (massimo 25 persone, costo a persona € 35,00, prenotazione obbligatoria allo 0142 940 252 – info@latenaglia.com).

Domenica 29 maggio

A partire dalle ore 10:00 la Tenuta sarà aperta per visite guidate alle cantine con l'enologo e il cantiniere e degustazioni. L'azienda ospiterà inoltre un mercatino al femminile con articoli di artigianato e prodotti tipici. La degustazione avrà un costo di € 5,00 a persona. Per ogni 50,00 € di acquisto verrà scontata una degustazione.

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10
tel. 0144 363133 - info@marencovini.com
www.marencovini.com

PROGRAMMA

SABATO 28, alle ore 21:

La cantina sarà il palco per l'esibizione musicale de "The Dude's Company", evento organizzato e realizzato grazie al supporto dell'associazione "Lunamenodieci". La serata sarà accompagnata dai nostri prodotti.

DOMENICA 29, dalle ore 11 alle ore 19:

Degustazione dei nostri vini e cocktail con accompagnamento musicale.

Ore 11, inaugurazione progetto "Grande Panchina"

Ore 16, presentazione "Carialoso 2015"

Vi aspettiamo per poterci godere assieme il Monferrato e i suoi stupendi prodotti.

Quargnento

COLLE MANORA

Strada Bozzole 4
tel. 0131-219252 - info@collemanora.it
www.collemanora.it

PROGRAMMA

DOMENICA 29 MAGGIO

11-11.30: visita in cantina ed al museo (20 pax)

11.30-12.30: visita e degustazione guidata 3 vini Colle Manora (30 pax, su prenotazione e fino ad esaurimento posti..10 € a persona)

12.30-13: visita in cantina ed al museo (20 pax)

>

13.30-14: visita in cantina ed al museo (20 pax)

14-15: visita e degustazione guidata 3 vini Colle Manora (30 pax, su prenotazione e fino ad esaurimento posti..10 € a persona)

15-15.30: visita in cantina ed al museo (20 pax)

15.30-16: visita in cantina ed al museo (20 pax)

16-17: degustazione verticale MANORA (30 pax, su prenotazione e fino ad esaurimento posti..15 € a persona)

Contatti per prenotazione: info@collemanora

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21
tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336
viniboccaccio@gmail.com
www.cascinaboccaccio.com

PROGRAMMA

SABATO 28 e DOMENICA 29 MAGGIO (dalle 10 alle 19)

OvadaRevolution

- Degustazione Ovada docg classico e riserva
- Degustazione di tutti i vini aziendali accompagnati da tipicità del territorio e della cascina
- Visita alle antiche cantine, all'infernot e ai vigneti
- Piccola esposizione di attrezzature storiche agricole ed enologiche

Scopri #OvadaRevolution anche da Cà del Bric, Cascina Gentile e Rocca Rondinaria!

Tassarolo

CASTELLO DI TASSAROLO

Loc. Alborina, 21
tel. 0143 342248 Cell 3669111482

info@castelloditassarolo.it
www.castelloditassarolo.it

PROGRAMMA

SABATO 28 MAGGIO: Henry Finzi ed i suoi studenti faranno dimostrazioni di lavoro con i cavalli da tiro dalle ore 9.30 alle 12 e dalle 14 alle 17. Sarà possibile assaggiare e comprare i vini.

DOMENICA 29 MAGGIO

Henry Finzi e i suoi studenti faranno dimostrazioni di lavoro con i cavalli da tiro tutto il giorno.

ORE 10: Massimiliana Spinola e Nicola Nacevski vi porteranno nel vigneto e vi spiegheranno le pratiche di Agricoltura Biodinamica, vi mostreranno i preparati, la dinamizzazione, il cumulo Biodinamico ed il lavoro con i cavalli da tiro condotto da Henry Finzi ed i suoi studenti.
ORE 11.30: Massimiliana Spinola e Miri Velli vi accompagneranno in cantina e vi spiegheranno come facciamo i vini Senza Solfiti e come li imbottigliamo.

ORE 12.30: ASSAGGIO VINI con MENU DEGUSTAZIONE BIO. Massimiliana Spinola ed Azeta Velli vi faranno degustare 4 VINI: Barbera DOC Bio Senza Solfiti, Monferrato Rosso DOC Bio Senza Solfiti, Gavi DOCG Bio Senza Solfiti, Frizzante Gavi DOCG Senza Solfiti.

ORE 14: Henry Finzi e Francesca Passalacqua vi parleranno dei cavalli da tiro e delle loro lavoro in azienda. Illustrazione del progetto dell'Accademia di Biodinamica. Dimostrazioni di lavoro con i cavalli in campo e nel Bosco.

Merenda con gelati certificati Demeter e succhi di Mela Biologici.

ORE 16: Daniele Goria vi accompagnerà attraverso il bosco all'ISOLA DELLE VERDURE, il nostro Orto Biodinamico. Vi parlerà della coltivazione degli ortaggi secondo il metodo Biodinamico e vi illustrerà il nostro progetto. Dimostrazioni di lavoro con i cavalli nell'orto.

POSSIBILITA' DI ACQUISTO VINI DURANTE TUTTA LA GIORNATA.

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30
tel. 0141 979246
pergola@tenutalapergola.it
www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA A BREVE DISPONIBILE

Costigliole d'Asti

CASCINA FIORE

Strada Piazza n.2
tel. 0141 961407
cascinafiore@libero.it

PROGRAMMA

Sabato 28 Maggio (dalle ore 11 alle ore 20)

degustazioni dei nostri vini tra i quali la Barbera d'Asti e il Moscato d'Asti e della Grappa di Moscato in piu degustazioni di salumi, formaggi e bagnet (salsa di verdure e acciughe)
su prenotazione visite guidate nei nostri vigneti sulle colline con vista a 360°

Domenica 29 (dalle 10 alle 20)

degustazioni dei nostri vini tra i quali la Barbera d'Asti e il Moscato d'Asti e della grappa di moscato degustazioni di salumi con "chiccole fritte", formaggi e bagnet (salsa di verdure e acciughe).

Ingresso e degustazione dei vini gratuite. Info: 3200418010

Grana

AZ. AGRICOLA GARRONE EVASIO & FIGLIO

Via Roma 58
tel. 0141-92629
azienda.garrone@libero.it

PROGRAMMA

Domenica 29 Maggio, visita alla cantina storica, degustazione guidata accompagnata da piatti locali e accompagnamento musicale. inoltre, quest'anno la nostra azienda sarà una delle tappe della camminata di 12 km "**A spasso nel cuore del Ruche**" organizzata dalla Pro Loco di Castagnole Monferrato (info prolococastagnolemonferrato@gmail.com).

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

Via Guasti 34/36 Fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

PROGRAMMA

Le Distillerie Berta hanno il piacere di invitarvi DOMENICA 29 MAGGIO dalle 9 alle 19 al tradizionale appuntamento di Cantine Aperte. Nella splendida cornice delle colline del Monferrato ti guideremo nell'affascinante mondo della distillazione, con visite guidate agli impianti di produzione, al Museo dell'Alambicco e alle Cantine di Invecchiamento.

Nel Salone della Fondazione SoloPerGian, dedicata a Gianfranco Berta, potrai ammirare l'esposizione artistica dei ragazzi di Fraternità e Amicizia Onlus, scoprendo la storia di "Elisi per il Sociale".

Dalle 9 alle 12 ti aspettiamo sulla terrazza panoramica per iniziare la giornata con caffè, brioche e la pasticceria di nostra produzione.

Dalle 12 alle 19 i colori e i profumi della natura faranno da sfondo al PIC-NIC nel Parco Naturalistico con degustazione di salumi, formaggi e piatti tipici del territorio a cura di Villa Castelletto e Villa Prato, il tutto accompagnato dai grandi vini firmati Vietti.

Non mancheranno poi, i dolci della nostra pasticceria, gli amaretti e il gelato artigianale, in abbinamento alle nostre grappe.

TI ASPETTIAMO PER FARTI VIVERE UN GIORNO PER IL GUSTO, PER LA NATURA, PER IL PIACERE, UN GIORNO PER IL RELAX. SEMPLICEMENTE IL FASCINO DISCRETO DELLE COSE BUONE.

INGRESSO E VISITE GRATUITE, CONSUMAZIONI A PAGAMENTO

Mombaruzzo

AZ. AGR. PIANA ARMANDO ERMINIO

Via Torino, 2 fraz. Casalotto

Tel 0141-739458

vinipiana@tin.it

www.vinipiana.it

PROGRAMMA

L'Azienda Vitivinicola Piana Vi invita Domenica 29 Maggio presso l'azienda per visitare la cantina e degustare i propri vini a suon di musica.

BRACIOLATA NO STOP CANTANDO E BALLANDO

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni attraverso i nostri vigneti, Degustazione dei vini di nostra produzione abbinati a FORMAGGI, SALUMI, CONFETTURE, MIELE, OLII, AMARETTI DI MOMBARUZZO E GELATI AL VINO.

La giornata sarà presentata da PIERO MONTANARO, che canterà le sue canzoni alternate alla musica di "Lui, Lei e l'altro" e agli spettacoli della scuola di ballo Kimbara.

Mombercelli

CANTINA SOCIALE TERRE ASTESANE DI MOMBERCCELLI

Via Marconi 42B

tel.0141 959155

info@terreastesane.it

www.terreastesane.it

PROGRAMMA DOMENICA 29 MAGGIO

Dalle ore 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00:

- **Degustazione gratuita** (anche per i non partecipanti al pranzo) dei vini abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici piemontesi in un percorso guidato all'interno della cantina. Banchi per degustare salumi e formaggi.

- **Dimostrazione degli antichi mestieri** da parte del gruppo storico di Priocca d'Alba.

Dalle ore 16,30 battitura del grano con trebbiatrice d'epoca e trattori Testa Calda.

- **Tour panoramico tra le colline ed i vigneti** dalle 9.30 alle 13.00: con **aperitivo tra i filari**.

Sarà disponibile il servizio Bus navetta gratuito per il trasporto nei vigneti.

- **Pranzo** (dalle 12.30): nel Palatenda allestito nel piazzale della Cantina preparato dalla Proloco di Mombercelli con piatti tipici piemontesi:

Affettati misti, carne cruda battuta al coltello, Vitello Tonnato, Tortino di verdure con crema al gorgonzola, agnolotti al sugo, Stracotto al Barbera con patate, Panna cotta al Moscato d'Asti, Piccola pasticceria

(25€ - Consigliata la prenotazione).

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9
tel. 0141-63624
www.montemagno.it
info@tenutamontemagno.it

PROGRAMMA

SABATO 28 (dalle 11 alle 18)

- Degustazione vini di nostra produzione e piatti tipici del territorio
- Visite guidate in cantina, e passeggiata tra i vigneti
- Vendita diretta vini

DOMENICA 29 (dalle ore 10)

- Per tutta la giornata degustazione vini di nostra produzione, e di piatti tipici del territorio
- Visite guidate in cantina e nei vigneti
- Vendita diretta vini
- la scuola Nordic Walking ANWI Alessandria con i suoi istruttori offre una lezione di prova di nordic walking e bungy pump. attività fisiche e di benessere adatte a tutti
- h. 14,30: prova di acminata nordic
- h. 15,30 Bungynsanity (fitness bungy pump) a bordo piscina
- h. 19,30 nordic walking al tramonto

DALLE ORE 11,30 IN POI SERVIZIO NAVETTA GRATUITO per tutta la giornata in collegamento con:

- Distilleria Mazzetti d'Altavilla 1846 in cima alla collina
- la "Torre dei Segnali" di Viarigi con spettacolo sotto la torre
- presso il Comune di Montemagno festa di "Pane al Pane"
- Alle ore 17,00 concerto jazz nella piazzetta panoramica della Tenuta a cura dei "Johny Thomson Trio" che allieteranno gli ospiti con Jazz tradizionale/jazz funky contemporaneo
- Durante il concerto si potranno degustare piatti tipici accompagnati dai nostri vini

San Marzano Oliveto VINI CARUSSIN

Regione Mariano, 27
tel. 0141 831358
vinicarussin@gmail.com
www.carussin.it

PROGRAMMA

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1
tel. 0141950903
info@vinchio.com
www.vinchio.com

PROGRAMMA

SABATO 28 MAGGIO 2016

Associazione culturale Davide Lajolo onlus
In collaborazione con: Cantina di Vinchio – Vaglio Serra
Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra
Con il patrocinio dell'Associazione Paesaggi vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato
FESTIVAL DEL PAESAGGIO AGRARIO 2016 – VIII EDIZIONE

ULISSE SULLE COLLINE www.davidelajolo.it

Poesia, natura, musica, arte (XXIII edizione)

Passeggiata sull'itinerario letterario di Davide Lajolo "IL MARE VERDE" nel territorio patrimonio dell'umanità UNESCO

- Ore 15.00 Ritrovo alla Cantina di Vinchio – Vaglio Serra, passeggiata sul sentiero di Arsculo fino alla vigna di Romano.

- Ore 15.30 **Prima "conta"** nella Vigna di Romano

Incontro con Lorenzo Giordano, presidente della Cantina di Vinchio – Vaglio Serra: **"Il vino si fa nella vigna"**

Degustazione: Vino Spumante "Castel del Mago" Pinot-Chardonnay Brut

- Ore 16,30 **Seconda "conta"** al Bricco di Monte del Mare

Musiche e voci recitanti a cura della Scuola secondaria di primo Grado "C.A. Dalla Chiesa" GREEN WAVES

Radici, musica e poesia

Primi attori e mediatori per la tutela del patrimonio paesaggistico

Esposizione di opere di Bruna Laiolo e Piero Oldano

Degustazione: "Arengo" – Piemonte D.O.C. Barbera

Ore 17.30 **Terza "conta"** a La Ru, (quercia secolare e monumento naturale della Riserva della Valsarmassa) .

Valentina Archimede legge il racconto di Davide Lajolo "La leggenda di Clelia e Ariosto"

Ritorno attraverso il sentiero di Arsucdo (percorso breve) o attraverso il percorso lungo del Lago Blu nella Riserva naturale
In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà nel Salone convegni della Cantina con inizio alle ore 16: letture e musica.

DALLE ORE 19,00 IN POI.....

A cura delle Pro Loco di : Vinchio e Noche

Gran menu' degustazione – self service – no stop con ampia scelta di : Antipasti misti - Primi piatti - Secondi piatti - Dolci

Vini : Piemonte Cortese e Piemonte Barbera al bicchiere "COMPRESI"

Ore 21,00 (tra un piatto e l'altro) Tra un piatto e l'altro tutti in pista in compagnia dell'orchestra "Beppe Carosso" e del suo spettacolo che vi travolgerà fino a tarda notte!

Durante la serata sarà attivo lo specialissimo "Vinc e Voij Wine Bar" nella stupenda atmosfera del parco della cantina, con sfiziose specialità!

DOMENICA 29 MAGGIO

Dalle Ore 10 alle ore 18: Visite guidate in cantina

Degustazione di tutti i vini prodotti dalla cantina e delle più eccellenti selezioni in aree attrezzate, accompagnate da sfiziosi stuzzichini.

Ore 10:00: NORDIC WALKING – ovvero "la camminata nordica", camminata nel Parco della Val Sarmassa a cura del gruppo istruttori Nordic walking Incisa con punto di ristoro durante il percorso.

Ore 11:00: apertura dei "banchi di assaggio" dove sarà possibile degustare tutti i vini prodotti e commercializzati dalla cantina, comprese le più eccellenti selezioni, con accompagnamento di sfiziosi e prelibati stuzzichini.

Quest'anno la Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino e l'A.I.R.C. Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, grazie alla vendita dei bicchieri degustazione, donerà all'A.I.R.C. € 2,00 per ogni calice venduto!

Dalle ore 12:00, a cura delle Pro Loco di Vinchio e Noche, **Gran menu' degustazione – self service – no stop**

Ampia scelta di : Antipasti misti - Primi piatti - Secondi piatti - Dolci

Vini : Piemonte Cortese e Piemonte Barbera al bicchiere "COMPRESI"

Inoltre, a cura dell'Associazione di volontariato "INCOMPAGNIA" , il pomeriggio sarà allietato da animazione musicale con KARAOKE e PIANO BAR per grandi e piccini, balli di gruppo e baby dance per i più piccoli, giochi di gruppo per bambini.

Possibilità di visita ai vigneti ed al Parco Naturale attraverso percorsi e sentieri appositamente segnalati, con partenza dal piazzale della cantina.

BIELLA

Vigliano Biellese

CASTELLO DI MONTECAVALLO

Via per Chiavazza, 30

info@castellodimontecavallo.it

www.castellodimontecavallo.it

manfriwine@gmail.com

cell.3475620019

PROGRAMMA A BREVE DISPONIBILE

CUNEO

Barolo

AZIENDA AGRIVINICOLA SEBASTE SRL

Via San Pietro delle Viole, 4

tel. 017356266

syllasebaste@syllasebaste.com

www.syllasebaste.com

PROGRAMMA

La nostra cantina sarà aperta per le visite, le degustazioni ed eventualmente il pranzo nei locali dell'adiacente Matteo Morra Restaurant.

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

PROGRAMMA

"IL VINO è poesia, e tu puoi esserne l'autore ...

In occasione di Cantine aperte 2016, vi invitiamo a farci visita per assaggiare i nostri vini e contribuire

alla creazione del nostro albero della poesia.

Ciascuno dei visitatori, potrà lasciare una frase e/o una poesia avente come tema il mondo del vino.

La famiglia Borgogno, al termine di Cantine aperte, premierà con un omaggio in vino, la frase che più rappresenta la cantina.

- Degustazione tradizionale a scelta tra tutta la gamma dei vini: Barolo Cannubi, Barolo Classico, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Gavi, Moscato.

- La cantina rimarrà aperta dalle 10.30 alle 18.00

- Prenotazioni: per gruppi superiori alle 8 persone è richiesta la prenotazione

Questa vostra gentilezza, ci permetterà di organizzarci e ricevervi nel miglior modo possibile.

Clavesana

CANTINA CLAVESANA

Frazione Madonna della Neve, 19

tel : 0173 790451

info@inclavesana.it

www.inclavesana.it

PROGRAMMA

Degustazioni guidate e tour della cantina tra le ore 10:00 – 16:00 presso la sede della cantina:

Frazione Madonna della Neve, 19 – 12060 Clavesana (CN)

È richiesta la prenotazione, il costo della degustazione comprensiva di tour è di € 10.

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

PROGRAMMA

Sabato 28 (dalle 10 alle 17): Vi attendiamo per la nostra classica degustazione (su prenotazione) che proponiamo agli enoturisti tutto l'anno.

Domenica 29 (dalle 10 alle 18) proposte speciali per "Cantine Aperte":

- 1 bicchiere di Langhe doc Arneis (vino bianco), 1 bicchiere di Langhe Nebbiolo (vino rosso), 1 bicchiere di Moscato d' asti docg (vino dolce) in piedi al banco

... se invece volete passare un po' piu' di tempo in nostra compagnia...

per 10€ vi proponiamo il **MENU 1**:

1 PIATTO DI STUZZICHINI (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d' aj...) IN ABBINAMENTO CON:

- LANGHE DOC FAVORITA o LANGHE DOC ARNEIS (VINO BIANCO)

- LANGHE DOC "PASSIONE" (assemblaggio di Barbera e Nebbiolo) (VINO ROSSO)

- MOSCATO D'ASTI DOCG (VINO DOLCE) accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura fatta in casa

oppure **MENU 1b**:

- 1 PIATTO DI CISRA' (minestra di ceci con costine e pane arrostito)

- LANGHE DOC "PASSIONE" (assemblaggio di Barbera e Nebbiolo) (VINO ROSSO)

- LANGHE NEBBIOLO (VINO ROSSO)

per 15€ vi proponiamo il **MENU 2**

- 1 PIATTO DI STUZZICHINI (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d' aj...)

- 1 PIATTO DI CISRA' (minestra di ceci con costine e pane arrostito)

In abbinamento con:

- LANGHE DOC FAVORITA o LANGHE DOC ARNEIS (VINO BIANCO)

- LANGHE DOC "PASSIONE" (assemblaggio di Barbera e Nebbiolo) (VINO ROSSO)

- LANGHE NEBBIOLO (VINO ROSSO)

- MOSCATO D'ASTI DOCG (VINO DOLCE) accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura fatta in casa

per 22€ vi proponiamo il **MENU 3**

- 1 PIATTO DI STUZZICHINI (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d' aj...)

- 1 PIATTO DI CISRA' (minestra di ceci con costine e pane arrostito)

- 1 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI (salame cotto, salame crudo e pancetta + toma piemontese, bra duro con cugnà)

In abbinamento con:

- LANGHE DOC FAVORITA o LANGHE DOC ARNEIS (VINO BIANCO)

- DOLCETTO D'ALBA "CARLOT" o BARBERA D'ALBA "CARLOT"

- LANGHE DOC "PASSIONE"(assemblaggio di Barbera e Nebbiolo) (VINO ROSSO)
- LANGHE NEBBIOLO (VINO ROSSO)
- MOSCATO D'ASTI DOCG (VINO DOLCE) accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura fatta in casa

... E se siete in zona per gustare il "Re dei Vini", avrete la possibilità di assaggiarlo e aggiungere un bicchiere di Barolo Docg a tutti i menù, per 4 €.

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA "BAJAJ" DI MORETTI GIOVANNI

Via del Forno, 4
tel. 0173 90346
bajaj@giobajaj.it
www.giobajaj.it

PROGRAMMA

SABATO 28 maggio dalle 16.30 alle 20,00 (riceviamo al mattino su richiesta)

DOMENICA 29 maggio dalle 10.00 alle 20.00

- **VISITA AI VIGNETI** (munirsi di calzature e abiti adatti all'occasione) - durata del percorso 2 ore circa (comprese le varie soste) - si dovranno rispettare i seguenti orari: Sabato pomeriggio ore 16,30 partenza- Domenica mattina ore 10,30 partenza del primo gruppo - pomeriggio 16,30 secondo gruppo -

PUNTO D'INCONTRO: partenze dall'azienda, sita in centro paese, via del forno 4 - Monteu Roero Passeggiata nelle vigne con passaggio nei castagneti nocciolati fragole ciliegie ecc. Ad accompagnarvi in questo percorso il sig. Moretti Giovanni sarà a vs. disposizione e spiegherà e risponderà alle vostre domande, come nasce una vigna con i vari passaggi evolutivi fino a diventare vino, il nettare per i nostri palati. Vi porterà nei frutteti : fragole ,ciliegie, pesche albicocche, nocciole castagne e scoprirete quanto lavoro c'è dietro a tutto quello che ammirerete con i vostri occhi.

- **VISITA AI "CROTINI" SOTTERRANEI**, dove un tempo si poneva il vino per l'invecchiamento e la temperatura è costante giorno e notte, estate e inverno. Nel periodo della guerra venivano utilizzati come nascondigli. Non smettiamo mai di ricordare un importante episodio della famiglia Moretti Bajaj che merita di essere ricordato e si riferisce al nonno di Giovanni e Elio, il quale si salvò, grazie a questo crutin, ma il resto ve lo spiegheremo quando verrete a trovarci!

- **DEGUSTAZIONE DI 2 VINI A SCELTA OFFERTI DA NOI!!!** Vi spiegheremo i sapori profumi i vitigni. Durante le due giornate sarà possibile acquistare i nostri prodotti e di produttori locali che collaborano con noi: vini doc e docg rossi – bianchi- rosè e dolci confetture con zucchero e senza zucchero succhi di frutta, sugo contadino, sugo vegano, antipasto piemontese, miele acacia e castagno nocciole tostate- torte di nocciola , biscotti e baci di dama alla nocciola olio alla nocciola e aromatizzati frutta e verdura fresca di stagione

Per chi desidera degustare i nostri prodotti e trascorrere qualche ora in nostra compagnia, vi comunico il nostro programma, articolato in due soluzioni:

- dalle ore 12,30 in poi allestiremo un punto ristoro con sedie tavoli al costo di € 10/cad. Diamo aperitivo salato con 1 bicchiere di vino patatine, olive, tagliere, affettati e formaggi con la cognà e miele antipasto piemontese oltre al programma descritto in precedenza. Se deciderete di acquistare una bottiglia da bere sul momento, la pagherete al prezzo cantina, mentre, se volete solo 1 calice di vino, lo pagherete € 2,00 .

- al costo di € 18 puoi si possono degustare i prodotti dell'azienda! Il prezzo comprende un pasto (per maggiori info bajaj@giobajaj.it oppure chiamare il +39 338 8164016), 2 calici di vino a scelta, frutta, dolce, acqua e caffè. I bambini sotto 8 anni € 5,00 - I bambini oltre 8 anni € 10,00.

- SU PRENOTAZIONE e al RAGGIUNGIMENTO di un certo numero di partecipanti dalle ore 18,00 alle ore 20.00 circa ci sarà un'aperitivo musicale al costo di 10,00 euro. Vino, cibo, musica e un allestimento...un po' particolare!

ATTENZIONE: Per comitive e gruppi numerosi, occorre la prenotazione

PER INFO E PRENOTAZIONI: bajaj@giobajaj.it - 338 8164016 (ADRIANO)

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15
tel. 0173 90383
morettivini@libero.it
www.morettivini.it

PROGRAMMA

Sabato 28 e domenica 29 maggio 2016 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 (orario dalle 10.00 alle 19.00).

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di un'ora e mezza circa con inizio alle ore 10.00 – 11.30 – 13.00 – 14.30 – 16.00 – 17.30, punto di partenza Borgata Occhetti n. 40 - Monteu Roero

Sarà possibile effettuare visite guidate della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione di quattro vini a scelta, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, al costo di € 7,00 (scontabile in caso di acquisto vini).

Per i bambini degustazione gratuita di succo d'uva di nostra produzione.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso scrivendo a morettivini@libero.it oppure telefonando al 0173 90383 dopo le ore 19.00.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti: vini, succo d'uva, nocciole tostate.

La nostra cantina si trova in Borgata Occhetti 15 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte

Borgata Occhetti 40 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte

Monteu Roero dista:

* 16 km da Alba * 30 km da Asti * 63 km da Cuneo * 50 km da Torino (Autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba -> Monteu Roero) * 150 km da Genova (Autostrada A10 Genova-Savona, autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba -> Monteu Roero) * 150 km da Milano (Autostrada A21 Torino-Piacenza uscita Asti est -> San Damiano d'Asti -> Canale -> Monteu Roero)

Neive

CANTINA DEL GLICINE

via Giulio Cesare 1

tel. 0173-67215

info@cantinadelglicine.com

www.cantinadelglicine.com

PROGRAMMA

Sabato 28 e domenica 29 (dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18,30)

Visita alla cantina storica che risale al 1582, descrizione dell'attività di vinificazione e degustazione dei vini di nostra produzione accompagnati da formaggi.

Degustazione gratuita.

Neive

CANTINA FRANCONI

SP3 - Via Tanaro 45

tel. 0173 67068

franconi@franconevini.com

www.franconevini.com

PROGRAMMA

Solo Sabato 28 Maggio

Visita guidata alla cantina di invecchiamento con degustazione di 4 vini abbinata ad un assaggio di specialità tipiche.

Santo Stefano Belbo

BEPPE MARINO SRL

Via Stazione 23

tel. 0141-840677

info@beppeamarino.it

www.beppeamarino.it

PROGRAMMA A BREVE DISPONIBILE

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.it

PROGRAMMA

Sabato 28 dalle 15.00 alle 18.00 - Domenica 29 dalle 11.00 alle 18.00

Visite al vigneto e alla cantina e degustazioni libere

Sabato Ore 17.00 – Su prenotazione – Euro 20.00 a persona

Degustazione verticale annate storiche Boca doc Vigna Cristiana

1994 – 1997 – 2001 – 2005 – 2007 – 2009 condotta da Caterina Zellioli, nostra Sommelier

A seguire aperitivo a buffet

Domenica Ore 13.00 – su prenotazione – Euro 20.00 a persona

Pranzo in azienda in collaborazione con Palzola:

Salumi tipici novaresi, Riso Carnaroli al Gorgonzola, Selezione di formaggi locali, tome e gorgonzola

Prenotazioni entro il 26 Maggio 2016

Ghemme

ARLUNNO - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5

tel. 0163 840041 335-7051980

info@cantalupo.net

www.cantalupo.net

PROGRAMMA

DOMENICA 29 maggio 2016

In occasione di Cantine Aperte, una mostra a Cantalupo per dare il **BENVENUTO AL GEOPARK MONDIALE DELL'UNESCO**. Verrà presentato quanto gli sconvolgimenti tellurici di due continenti, Africa ed Europa e dell'antico Oceano Tetide hanno generato nell'area delle Colline Novaresi.

Seguirà la visita della cantina e la degustazione dei Nebbioli di Ghemme.