Perché (e dove) pagare per vendemmiare

Perché pagare per vendemmiare? Undici anni fa aveva fatto scalpore la proposta dell'azienda toscana di Sting (Il Pelagio) di partecipare alla raccolta dell'uva e delle ulive alla modica cifra di 260 euro al giorno circa. Oggi dall'azienda agricola di Sting non giungono notizie in merito, mentre sono molte le aziende agricole e le cantine che stanno proponendo esperienze turistiche in vigna proprio per partecipare alla vendemmia. Se non si conoscono parenti, amici e amici di amici che possano aprire le porte a uno dei principali appuntamenti dell'anno agricolo, approfittare di queste occasioni per avvicinarsi a un mondo solitamente riservato agli addetti ai lavori, permette di toccare con mano il processo di trasformazione dell'uva, offrendo un punto di vista concreto e didattico sul ciclo del vino. E niente paura! Le esperienze di vendemmia dalle cantine proposte ai wine lovers, sono molto di più e molto altro che momenti di fatica e lavoro nei campi.

L'esperienza sensoriale

Partecipare alla vendemmia significa immergersi in un'esperienza sensoriale completa. Non si tratta solo di tagliare grappoli, ma di camminare tra i filari, sentendo il profumo dell'uva matura e il fruscio delle foglie. È l'opportunità di sporcarsi le mani, di percepire la consistenza degli acini, di imparare a distinguere tra le diverse varietà. I vignaioli, custodi di un sapere antico, guidando gli ospiti in questo percorso, svelando i segreti di una tradizione millenaria. Spesso, l'esperienza culmina con il momento più conviviale: la pigiatura, che in alcune cantine viene ancora fatta a piedi, per la gioia di grandi e piccini.

Vino, cibo e cultura

Una giornata di vendemmia in vigna non si esaurisce con la raccolta. Molte aziende offrono un programma completo che abbina il lavoro in campo a momenti di relax e scoperta di prodotti locali a chilometro zero, accompagnati ovviamente dal vino prodotto in loco. Questo è il vero cuore dell'esperienza: condividere, ridere e unire in un solo brindisi i winelovers con chi il vino lo fa per lavoro e passione.

La selezione

Ecco alcune proposte in diverse regioni d'Italia, con dettagli pratici per chi desidera partecipare. Le date sono indicative, legate alla maturazione dell'uva, per cui la prenotazione è sempre consigliata. Dato che le date della vendemmia sono strettamente legate alle condizioni climatiche e alla maturazione dell'uva (che variano di anno in anno e anche tra i diversi vitigni), e che i prezzi possono subire variazioni, è **fondamentale consultare sempre il sito ufficiale di ciascuna cantina o contattarli direttamente per ottenere le informazioni più aggiornate e precise** riguardo date, orari, prezzi e disponibilità per la stagione in corso visto le vendemmie principali del 2025 sono in arrivo.

1. **Cantina Gianni Ramello – La Morra (Cuneo)**

In uno dei paesaggi più noti per la produzione di Barolo e Barbaresco, la Cantina Gianni Ramello organizza giornate di "Vendemmia didattica" che iniziano alle 10 di mattina.L'esperienza non è una simulazione, ma un coinvolgimento diretto nella raccolta. I partecipanti, dopo una breve introduzione sulle tecniche e sui vitigni locali, si uniscono ai vignaioli per tagliare i grappoli. Successivamente, si assiste e si partecipa alle prime fasi della vinificazione in cantina. Per chi vuole è possibile provare la pigiatura fatta con i piedi. Il programma prosegue con un pranzo che unisce i sapori del territorio ai vini

prodotti dalla cantina.

- **Quando:** Al momento le date disponibili sono a settembre (il 5, 6, 7, 12, 13, 14, 19, 20, 26, 27, 28) e a ottobre i 3,4, 10, 11 e 12.
- **Dove:** Cantina Gianni Ramello, La Morra (CN).
- **Prezzo:** 50 euro a persona, che include l'esperienza in vigna, la visita in cantina e il pranzo con degustazione.
- **Come iscriversi:** È necessaria la prenotazione tramite il sito web della cantina o i contatti diretti.
- **Perché farlo:** L'esperienza offre un contatto diretto con un'azienda a conduzione familiare che lavora in una zona di alto valore vitivinicolo. Partecipare alla vendemmia in un luogo simbolo del vino italiano, con la guida di chi vive quotidianamente la vigna, permette di comprendere a fondo le ragioni della qualità del prodotto finale.

2. **Le Manzane – San Pietro di Feletto (Treviso)**

La Cantina Le Manzane organizza un evento che unisce la vendemmia alla solidarietà sulle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. La "Vendemmia Solidale", giunta ormai alla 14° edizione, è una giornata di festa che si propone di raccogliere fondi per associazioni benefiche locali. Quest'anno l'incasso sarà devoluto a "In My Father House" in Ghana per finanziare la costruzione di una scuola. I partecipanti si impegnano nella raccolta dell'uva, che viene poi trasformata in vino, il Prosecco Solidale, il cui ricavato viene devoluto. Nel corso della giornata non mancano musica dal vivo, tour in cantina, spettacoli con i burattini, finger food e merenda.

- **Quando:** Il 7 settembre
- **Dove:** Cantina Le Manzane, San Pietro di Feletto (TV).
- **Prezzo:** È richiesta una quota di partecipazione che viene interamente devoluta.

- **Come iscriversi:** Le iscrizioni si effettuano online scrivendo a info@lemanzane.it o tramite contatti diretti con la cantina. I posti sono limitati per garantire la gestione dell'evento.
- **Perché farlo:** Partecipare alla Vendemmia Solidale di le Manzane non si limita vivere un'esperienza turistica pura, ma significa contribuire a una causa sociale

3. **Cantina Costantini – Genzano (RM)**

Nel cuore dei Castelli Romani, la Cantina Costantini propone due programmi: "Un giorno da Vignaioli" e"Grappoli di Stelle". La prima esperienza di vendemmia dopo una parte teorica porta i partecipanti in vigna per un'ora, seguono merenda e pigiatura dell'uva con i piedi nelle tinozze, torchiatura delle uve, introduzione alla degustazione e pranzo o cena. Per quanto riguarda la vendemmia in notturna (la scelta di vendemmiare di notte è legata a ragioni tecniche: le temperature più basse favoriscono la conservazione delle caratteristiche organolettiche dell'uva) si inizia invece nel tardo pomeriggio con una presentazione e un brindisi di benvenuto per proseguire con una visita all'azienda con degustazione di ricotta e mosto cotto, un'introduzione alla degustazione e una lezione sulla vendemmia. Al calare del sole i partecipanti, muniti di lampade frontali, danno inizio alla vendemmia sotto le stelle seguita dalla pigiatura delle uve con i piedi. L'esperienza si conclude con una cena tra i filari e una degustazione guidata dei vini aziendali.

- **Quando:** Solitamente le date sono in agosto e settembre. Non sono ancora state pubblicate per quest'anno.
- **Dove:** Cantina Costantini, Genzano di Roma (RM).
- **Prezzo:** Circa 75 euro per adulto
- **Come iscriversi:** Le prenotazioni sono gestite dalla cantina (cantina costantini@gmail.com) e piattaforme come WineTourism.
- **Perché farlo:** L'unicità dell'orario notturno offre una prospettiva insolita sulla vendemmia. È un modo per

scoprire una tecnica di vendemmia meno comune e di poterlo fare al fresco.

4. **Augustali – Partinico (Palermo)**

Nei territori cari a Federico II di Svevia, l'azienda agricola Augustali offre un'esperienza di vendemmia didattica che include la pigiatura tradizionale. I partecipanti si cimentano nella raccolta, imparano a distinguere le uve, sperimentano la diraspatura e poi partecipano alla pigiatura a piedi nudi in un antico tino di zinco. L'attività si conclude con un brunch a base di prodotti del territorio e una degustazione di vini locali.

- **Quando:** L'esperienza è disponibile in agosto e settembre.
- **Dove:** Partinico (PA).
- **Prezzo:** 45 euro a persona (bambini 36 euro)
- **Come iscriversi:** Le prenotazioni sono gestite tramite Agriexperience
- **Perché farlo:** La pigiatura a piedi nudi è un'attività che unisce la storia alla fisicità. È un'esperienza ludica e didattica che permette di entrare in contatto con un metodo di lavorazione antico, rendendo il processo di vinificazione meno astratto e più concreto.

5. **Tenuta Torciano – San Gimignano (Siena)**

Partecipare alle proposte della Tenuta Torciano significa immergersi in una realtà che affonda le sue radici nel 1720. Il programma prevede la raccolta dell'uva al mattino per un'ora circa con una guida che poi accompagna gli ospiti nelle aree operative dell'azienda per comprendere nel dettaglio il processo di vinificazione. L'esperienza si conclude con un pranzo toscano e una degustazione di vini e altri prodotti locali.

- **Quando:** Dal 15 agosto al 10 novembre
- **Dove:** Tenuta Torciano, località Ulignano, San Gimignano

(SI)

- **Prezzo:** 250 euro per adulto
- **Come iscriversi:** Le iscrizioni avvengono tramite il sito della tenuta
- **Perché farlo:** È un’esperienza pensata per tutte le età. Il focus non è solo sul vino, ma sulla relazione tra agricoltura, cibo, territorio e ambiente.

6. **Tenuta Cavalier Pepe – Sant’Angelo all’Esca (Avellino)**

Nel cuore dell’Irpinia, la Tenuta Cavalier Pepe organizza eventi, “un giorno di vendemmia” che si concludono con una visita alla cantina e un pranzo con degustazione dei vini al ristorante della cantina, “La Veduta”. Il programma si concentra sul patrimonio enologico della regione. Anche in questo caso è possibile provare la tradizionale pressatura con i piedi.

- **Quando:** Dal venerdì alla domenica dal 23 agosto fino al 19 ottobre
- **Dove:** Tenuta Cavalier Pepe, Sant’Angelo all’Esca (AV).
- **Prezzo:** 80 euro a persona (ragazzi 60 euro; bambini 40 euro)
- **Come iscriversi:** Si consiglia di contattare la cantina direttamente per prenotare.
- **Perché farlo:** L’esperienza permette di scoprire una delle regioni vinicole meno turistiche ma di grande qualità, l’Irpinia. Si ha la possibilità di approfondire la conoscenza di vitigni autoctoni come l’Aglianico, che richiede una lunga maturazione.

7. **Tenuta Buglioni –San Pietro in Cariano (Verona)**

Nel cuore della Valpolicella, a San Pietro in Cariano, la cantina Buglioni apre le proprie porte con due proposte rivolte, fin dal nome, a un pubblico di cultori degli Anni ‘80: **Harvest Dirty Dancing** e **The Breakfast Club**. Finita la

raccolta, si potrà prendere parte all'interessante **visita del fruttaio**, lo spazio dove l'uva riposa per alcuni mesi disidratandosi in modo da concentrare zuccheri e aromi prima della vinificazione (ma anche perdendo fino al 35-40% del suo peso). Questa è la tecnica che rende unici l'Amarone e il Recioto della Valpolicella. Al termine della visita, l'esperienza si conclude, *ça va sans dire*, a tavola, e si può scegliere tra due formule:
The Breakfast Club che prevede un picnic con prodotti dell'azienda e una bottiglia, tra una selezione prevista dalla cantina, ogni due persone.
Harvest Dirty Dancing, che propone **un pranzo alla Locanda Buglioni**, il wine restaurant della cantina immerso nei vigneti, con cinque portate pensate per valorizzare i sapori della stagione e del territorio e cinque vini in abbinamento.
Entrambe le esperienze, a cui possono prendere parte solo gli adulti, iniziano alle ore 10.00 e includono un piccolo kit di benvenuto con gadget personalizzati, perfetti per accompagnare la giornata tra i filari e da portare a casa come ricordo.

- **Quando:** Dal 5 al 28 settembre ogni fine settimana
- **Dove:** San Pietro in Cariano (VR)
- **Prezzo: The Breakfast Club** (49 euro a persona), **Harvest Dirty Dancing** (99 euro a persona)
- **Come iscriversi:** Tramite il sito web dell'azienda.
- **Perché farlo:** Per scoprire un'azienda che del naming fa un'arte grazie a etichette come Il Disperato Bianco Trevenezie Igt, La Sdraio Rosé de Noir Chiaretto di Bardolino Doc, Il Contrabbandiere Bardolino Doc, Il Vigliacco Brut Rosé, Lo Spudorato Brut, Il Bugiardo Ripasso Valpolicella Classico Superiore Doc, Il Lussurioso Amarone della Valpolicella Classico Docg, Il Narcisista Recioto della Valpolicella Classico Docg