



CORRIERE DELLA SERA  
La Cucina  
del Corriere della Sera

SEGUICI SU   

MILANO | CAMBIA  

Cerca ricette Notizie Racconti di cucina Cucina regionale Scuola Vini Ricette dei lettori Blog

» Corriere della Sera > Cucina > Blog: DiVini > Festival, vendemmie, riti. Due settimane calde



di Luciano Ferraro

SET

28

## Festival, vendemmie, riti. Due settimane calde



Non serve andare lontano nel tempo per ricordare le vendemmie festose. Basta leggere Pier Paolo Pasolini. «La mia casa di campagna» è il ritratto di quell'epoca in cui la raccolta dell'uva era lavoro e baldoria. Arrivavano ragazzini e anziani, si aprivano le case di campagna ai parenti trasformati per pochi giorni in aiutanti. Canti, pranzi sull'erba, bevute. «Quel giorno — racconta Pasolini — i ragazzi possono assaggiare l'uva nei chicchi che cadono per terra... Anche le vecchie vengono golose ad aiutare. È un lavoro lento, che segue il placarsi del sole, parlottano tra un filare e l'altro, vi è sempre qualcuno venuto a opera che attrae le burla di tutti».

Poesia perduta. Ora, nell'Italia che ha battuto la Francia quanto a produzione di vino (44 milioni di ettolitri contro i 43,5 milioni della Francia) al lavoro ci sono spesso migranti assunti da società di servizi (ma con la crisi sono in aumento cassintegrati, esodati e licenziati tra le vigne). Nelle aziende più grandi si usano le macchine. Eppure il rito della vendemmia porta con sé ancora un richiamo che molte zone d'Italia hanno saputo trasformare in evento, anche senza la partecipazione al lavoro agricolo.

### Franciacorta

Il calendario più nutrito è quello di «Franciacorta in cantina». Per il quarto anno i vignaioli aprono le porte a chi vuole degustare i vini e organizzano concerti, mostre, abbinamenti multisensoriali con i sapori, spazi giocosi per i bambini. Oggi e domani, in onore del primo vino italiano ad aver ottenuto la Denominazione di origine controllata garantita in Italia (nel 1995), sono state coinvolte 55 cantine (il programma su festivalfranciacorta.it). Qualche esempio? Da Berlucchi si esibiscono i «Danzatori scalzi a un metro da terra»; da Bellavista l'enologo Mattia Vezzola parla dell'«anima femminile del vino» mentre i Musici di Parma eseguono Verdi; Ca' del Bosco presenta una collezione di motoscafi Riva. Da vedere le foto

### DIVINI / cerca nel blog

CERCA

### DIVINI

Notizie, dettagli, percorsi, successi e scivoloni del vino (soprattutto italiano) e di chi lo produce.

### DIVINI / Luciano Ferraro



Luciano Ferraro, 54 anni, capo redattore del Corriere della Sera. Da Veronelli negli anni '80, ha imparato che dietro a ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare. Autore di alcune guide alle enoteche d'Italia, ai tempi in cui non esistevano i wine bar.

### DIVINI / categorie

- Bere forte
- Cantine
- Critici e guide
- Gli eventi
- Gli inganni
- L'export
- La birra
- Le leggi e il vino
- Non solo vino
- sommelier

### DIVINI / più letti

I cento migliori italiani (secondo Wine Spectator)

Il vino migliore del mondo? Un Porto

I 50 vini migliori d'Italia, vince il Brunello di Alinghi

Tignanello, Barolo, Brunello. E la cantina di Angelina

Miglior vino d'Italia, la sorpresa del Trebbiano

### DIVINI / ultimi commenti

un lontano ricordo  
28.09 | 19:45 [contessina](#)

grandi  
28.09 | 12:38 [noni48](#)

Le coin perdu  
28.09 | 12:18 [Braun30](#)

bravi  
28.09 | 09:48 [sieloi](#)

niente di nuovo

esposte dall'azienda Ricci Curbastro sulla vita di un pastore italiano moderno, Luigi Cominelli. A Ca' del Vént si passeggia tra installazioni di Paladino, Kounellis e altri. Lungo gli 80 chilometri della Franciacorta sono stati organizzati, tra vigneti e abbazie, itinerari a piedi e in bicicletta. Sono 27 le aziende che danno vita a «Cantine in Villa», oggi e domani (cantineinvilla.it). Un tour degustativo tra le diverse interpretazioni dei vini di Franciacorta.

Molti gli appuntamenti gastronomici in questi due giorni. E altrettanti quelli collaterali. Tra i più originali il concerto del pianista Maurizio Mastrini, che nella tenuta Il Mosnel, suonerà al contrario. «L'idea — racconta — mi è venuta in sogno. Bach mi diceva: prendi il Preludio dal Clavicembalo ben temperato, suonalo dall'ultima alla prima nota. Così ho scoperto che uscivano melodie fantastiche e irricognoscibili». Da ascoltare portandosi un libro di poesie di Paul Verlaine che contenga «Vendemmia»: «Tutto quello che canta nella testa / quando la memoria s'allontana / ascoltate, è il sangue che fa festa... O musica discreta e lontana!».

### Verdicchio e bambini

Colonnara è una cooperativa con 200 soci e mezzo secolo di storia. Si trova nella doc del Verdicchio dei Castelli di Jesi, a Cupramontana, in provincia di Ancona. Quest'anno organizza la pigiatura di massa a piedi nudi, il 5 ottobre.

L'appuntamento, alla sua prima edizione, si chiama «VerdicchiAMO» e l'invito è a «diventare viticoltori per un giorno». Visitabili vigne e cantine, dove si trovano le vecchie annate dagli anni Ottanta di Cuprese, un Verdicchio ultra longevo. Pranzo rustico, cena e concerto di Vinicio Capossela. I nostalgici della pigiatura nella tinozza cerchino nell'elenco (www.agrietour.eu) delle tante «Fattorie didattiche» (90 solo in Lombardia) che domenica saranno aperte anche ai bambini nel settembre della vendemmia. Da provare ricordando le parole di Corrado Alvaro nel racconto sulla «Pigiatrice d'uva»: «Le donne si sparsero pel campo con le loro ceste sul capo, e si adagiavano sotto le viti, come in una stanza segreta piena d'inquiete suggestioni».

### In piazza

Molti gli appuntamenti paesani. La Strada dei vini doc di Castel del Monte, nel comune barese di Andria, schiera domani i sommelier ai piedi del maniero che fece costruire Federico II: gastronomia, degustazioni e rievocazioni di vendemmie storiche. Festa formato famiglia, con pic-nic sul parco, concerti, danze di aquiloni. Nella doc dell'Etna, una delle zone vinicole che più hanno attratto l'attenzione del mondo negli ultimi anni con il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio, questo fine settimana si festeggia a Piedimonte: cantine aperte e balli della vendemmia con tamburello e marranzano, la «pistata da racina» (la pigiatura degli scalzi) in un palmento. Vale la pena, prima, di leggere «Il mio Carso» di Scipio Slataper: «Zappavano sull'uva curvi, aggrappati sull'orlo del tino anelando come i taglialegna».

### A Milano

Zero agricoltura e molto lusso, tacco 12 al posto degli stivaloni, nella Vendemmia 2013 di Milano, che per il quarto anno va in scena nel Quadrilatero della moda, tra via Montenapoleone, via Verri e via Sant'Andrea. Una trentina di boutique ospitano altrettante cantine: shopping e calici fino a tardi. Il neo presidente della Marchesi de' Frescobaldi, Lamberto Frescobaldi, porterà da Montalcino i vini di Luce della Vite tra i vetri di Venini. Aldo Brachetti Peretti, l'ex petroliere ora vignaiolo, farà debuttare il suo Metodo classico tra gli abiti di Alberto Aspesi. Dal 10 al 13 ottobre un gruppo di hotel organizzerà degustazioni, in molti ristoranti compariranno menu dedicati alla vendemmia con possibilità di stappare più bottiglie del solito anche per un solo bicchiere. Nel Padiglione d'arte contemporanea di via Palestro, l'11 ottobre, il Comitato Grandi Cru, che riunisce cantine d'eccellenza, organizza una degustazione.

Tags: Aldo Brachetti Peretti, Berlucchi, Ca' del Bosco, Cantine in Villa, Colonnara, Comitato Grandi Cru, Corrado Alvaro, Franciacorta, Franciacorta in cantina, Il Mosnel, Kounellis, Lamberto Frescobaldi, Luigi Cominelli, Marchesi de' Frescobaldi, Mattia Vezzola, Maurizio Mastrini, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Paladino, Paul Verlaine, Piedimonte, Pierpaolo Pasolini, Ricci Curbastro, Scipio Slataper, Vendemmia 2013 Milano, Venini, VerdicchiAMO

5

22.09 | 15:21 Lemillebolleblog

## DIVINI / archivio

SETTEMBRE: 2013

&lt; &gt;

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## I VOSTRI COMMENTI



Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Corriere.it.

Se sei già un nostro utenti esegui il  altrimenti

◀ Post precedenti

Post più recenti ▶

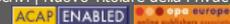
[Mappa del sito](#) | [Credits](#)

CUCINA

[Home](#) | [Cerca ricette](#) | [Cucina regionale](#) | [Scuola di cucina](#) | [Vini](#) | [Ricette dei lettori](#) | [In edicola](#)

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | Dada | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli  
Copyright 2012 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Pubblicità  
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 762.019.050  
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326

[Servizi](#) | [Scrivi](#) | [Nuovo Titolare della Privacy](#)



Hamburg Declaration

