



MONTEMARANO – L'evento è di quelli da segnare sul calendario. Non capita di certo tutti i giorni, poter vivere da protagonista, nel cuore dell'Irpinia, l'esperienza della vendemmia così come avveniva un tempo. Per chi non volesse perdersi quest'esperienza unica, da "assaporare" da soli, con la famiglia o con gli amici, l'appuntamento è a Montemarano per domenica 10 ottobre, da Aminea Winery, azienda vinicola portata avanti da due giovani ed appassionate sorelle, Immacolata e Antonia Tortora, quarta generazione di una famiglia che produce vino dal 1890.

È tutto pronto per la prima "Festa della vendemmia" di Aminea Winery, evento patrocinato dal Movimento Turismo del Vino che ogni volta chiama a partecipare i wine lover a "Cantine aperte in vendemmia". Il via alle 10, con l'accoglienza degli ospiti e un piacevole welcome coffee, cui seguirà la presentazione della cantina e la vestizione da contadino dei partecipanti all'insegna di grembiule, bandana, guanti e forbici.

Si partirà poi per i vigneti, dove poter assistere o partecipare attivamente alla vendemmia, accompagnata dalla descrizione dell'intero ciclo produttivo della vite, a cura dell'enologa, Immacolata Tortora. Verso le 11.30 rientro in cantina per la tanto attesa pigiatura dell'uva coi piedi in tini di legno, attività amatissima anche dai bambini, scandita per l'occasione dal ritmo travolgente della tarantella montemaranese. A seguire (ore 12.30), visita guidata della cantina con racconto del processo di vinificazione abbinata alla degustazione del mosto in fermentazione.

Gran finale, a partire dalle 13.30, a La taverna di Santa Lucia di Castelvetro sul Calore dove

Pigiatura con i piedi e festa della vendemmia con la tarantella di Montemarano

Scritto da Red.

Lunedì 27 Settembre 2021 12:09

prenderà forma e sapore un pranzo genuino a base di prodotti tipici della zona, accompagnato da un'inebriante degustazione guidata dall'enologa Immacolata Tortora, all'insegna di Fiano d'Avellino Docg 2020, Irpinia Rosato 2020, Irpinia Aglianico 2019. Il costo dell'esperienza è di 55 euro a persona, pranzo incluso.