

The Wine Traveller



[Itinerari e Sapori](#) | [City Break](#) | [Architettura e Design](#) | [Plein Air](#) | [Vino e Dintorni](#) | [Alberghi e Ristoranti](#) | [Visite in Cantina](#)

cerca...

Search

Dieci consigli per un Capodanno in cantina

Mercoledì 15 Dicembre 2010

Dieci idee per un cenone diverso dal solito, festeggiando con amici e parenti l'arrivo del 2011 nel ristorante di un'azienda vinicola. Dal Piemonte alla Sicilia molti piatti del territorio, un po' di creatività e tanti vini da vitigno autoctono

testi di *Fulvio Fulvi*



Anche il Capodanno può essere un'occasione per scoprire e apprezzare nuovi luoghi, cibi e vini che emozionano. Allora, perché non trascorrere la notte di San Silvestro in una cantina, oppure a stretto contatto con le diverse realtà vinicole italiane, per degustare i prodotti locali, partecipare a un cenone

indimenticabile, brindare a mezzanotte e ballare fino all'alba? Tra le tante iniziative, abbiamo scelto dieci appuntamenti, in altrettante regioni d'Italia, indicando le caratteristiche dei menù, i vini proposti, i possibili pernottamenti, i prezzi, e tutte le altre proposte pensate per vivere al meglio le prossime festività, tra relax e buona tavola.

PIEMONTE. Cantina Malvirà, Canale (Cuneo). All'agriturismo **Villa Tiboldi**, in mezzo a un vigneto dell'azienda vinicola, sulle dolci colline del Roero, lo **chef Alberto Macario** preparerà un cenone a base di piatti della tradizione rivisitati con creatività, come insalata di cappone nostrano con carciofi e melograno, salmone selvaggio scottato con lenticchie, crema di zucca con tortelli al castelmagno e tartufo, quaglia ripiena con fegato grasso d'anatra al marsala fine. Un trionfo di sapori che sarà accompagnato dai vini della casa: Roero Arneis Malvirà, Langhe Bianco Treuve, e per il primo cin-cin del nuovo anno, Asti La Selvatica-Caudrina. La sommelier Silvia Aiassa guiderà gli ospiti alla scoperta dei grandi cru del territorio. Il prezzo della serata è di 120 €, bevande comprese. L'azienda **Malvirà** appartiene alla famiglia Damonte che da 60 anni produce vini di eccellenza. Oggi le etichette che rappresentano la cantina sono Nebbiolo, Barbera, Langhe Rosso, Roero, Birbet, Bric, Arneis, Langhe Bianco e Renesium. Chi vuole, in occasione del Capodanno, può fermarsi anche la notte, previa prenotazione, in una delle camere di charme dell'agriturismo, con prezzi che vanno dai 110 € per la doppia, ai 190 € per la splendida suite della villa (www.villatiboldi.it *prenotazioni* villatiboldi@villatiboldi.it).



LOMBARDIA. Agriturismo Corte Lantieri, Capriolo (Brescia). Sui colli morenici di Franciacorta, vicino al lago d'Iseo, immerso tra le vigne, questo elegante agriturismo, pertinenza delle Cantine Lantieri, propone un "pacchetto speciale": due notti in camera doppia con prima colazione (all'**Hotel Ulivi**, di fronte all'azienda, della stessa gestione), dal 31 dicembre al 2 gennaio. La cena di fine anno prevede un menù raffinato: fagottino di storione appena scottato con ripieno di mozzarella bufalina, cotechino nostrano con vellutata di lenticchie di Castelluccio, risotto con pistilli di zafferano e persico del Sebino in tempura, maccheroncini al ragù di coniglio, medaglione di manzo al Curtefranca rosso con scaglie di tartufo di Norcia, semifreddo ai cachi con salsa al mosto cotto. Chi intende partecipare solo al cenone paga 75 €. Musica dal vivo intratterrà i presenti anche oltre la mezzanotte. I vini che affiancheranno le portate sono Franciacorta Satèn Lantieri, Curtefranca Colzano Rosso, Millesimato Arcadia Lantieri. La proposta comprende pure un gran buffet serale, per il primo gennaio con stuzzicherie e degustazione vini, e il pranzo della domenica con una visita in cantina. Prezzo complessivo, 550 € a coppia. Sabato pomeriggio, chi vuole rilassarsi può usufruire del *Franciacorta Fitness* con due ore di itinerario benessere con sauna, bagno turco, idromassaggio, percorso *kneipp*, a 15 € a persona (www.cortelantieri.it *prenotazioni* info@cortelantieri.it).

TRENTINO. Cantina Rotari, Mezzocorona (Trento)

Nel cuore delle Dolomiti, un'azienda di grande tradizione organizza ogni anno, al **Palarotari**, l'appuntamento di San Silvestro. La sede della *maison* è un bell'esempio di architettura integrata con l'ambiente. È la casa madre del Gruppo Mezzacorona. Fondata nel 1904, l'azienda comprende 2.600 ettari di vigneto dai quali si ricavano soprattutto Pinot Grigio, Muller Thurgau e Chardonnay. Fra i vitigni a bacca rossa il principale è il Teroldego Rotaliano. Interessante la produzione del **Castello Firmian**, tra cui spiccano il Moscato Giallo e il Lagrein Rosato. Il cenone verrà organizzato dal ristorante Prime Rose di Levico. Sarà una festa per 500 persone con musica dal vivo e, dopo i brindisi di mezzanotte, si potrà ballare in due sale con musica anni '60-'70 e una discoteca. Ecco i piatti che si alterneranno sui tavoli imbanditi: crostini di lardo di Caderzone e spiedino di pollo al sesamo, rollé di salmone e branzino con insalatina, involtino di carne salada con robiola e sedano, delizie del saraceno con porcini, filetto di manzo in farcia di pomodori secchi e basilico, terrina di cortile con salsa ai mirtilli, nidi di polenta con capponata di verdure e lenticchie, tartufo di vaniglia e cioccolato. Il prezzo è di 90 €. Si può soggiornare in uno dei tanti alberghi di Mezzacorona, a due passi dalla struttura. Tra questi, l'**Albergo Caffè Centrale**, con vineria e centro benessere (www.mezzacorona.it *email* info@ristoranteprimerose.com).



VENETO. Castello di Soave (Vr). L'iniziativa, da giovedì 30 dicembre a sabato primo gennaio, si chiama **Gran Capodanno Medievale** e coinvolge il castello, la cittadina di Soave e alcune cantine. Il primo giorno, visita alla cantina **Corte Mainente** con degustazione di vini abbinati a prodotti tipici. Venerdì 31, partenza per Montecchia di Crosara alla volta dell'azienda vinicola **Ca' Rugate**, con assaggi guidati. Quindi, trasferimento con mezzi propri al frantoio **Dalla Fina** di Terrossa di Ronca, per degustare olio extravergine. Il cenone si svolgerà nel suggestivo castello di Bevilacqua, dove si esibiranno musicisti e ballerine in costumi medievali. Gli ospiti troveranno ad accoglierli elfi e altri personaggi della tradizione celtica, i cavalieri della Tavola Rotonda, pirati in duello e nobili veneziani. Ecco alcune delle specialità che verranno servite a cena: spiedino di



The Wine Traveller
Comunicazione
Siti Web
Enoturismo



Prenota Capodanno 2011
Hotel 3/4 stelle cenone discoteca offerte pacchetti da 50 €

Annunci Google

Seguici anche su

Twitter
Facebook
Blogspot

I più letti

Andar per vigne in tempo di vendemmia
Rioja, "la tierra con nombre de vino"
Wine in the City
Val di Noto. Barocco, natura e peccati di gola
I fermenti di Barcellona, tra arte contemporanea e gastronomia
Spesa golosa sulla Riviera di Ulisse
Sulle rotte del vino e dei tesori di Romagna

gambero rosso e cedro, risotto con polpa di granchio reale con crema di lattuga al pepe rosso di Pondicherry, medaglione di filetto di manzo stecato al lardo di Pata Negra con salsa al midollo e *foie gras*, torrione gelato con succo ai frutti esotici. Dopo mezzanotte, l'emozionante spettacolo del fuoco e una notte di musica per ballare in allegria. Nella giornata di sabato, è prevista una visita a Verona, città di Giulietta e Romeo. Quota a persona in camera doppia *bed & breakfast*, a partire da 269 €, più 15 € di iscrizione (www.soaveincoming.it *prenotazioni* saveincoming@jangadatravel.com)

TOSCANA. Fattoria del Colle, Trequanda (Siena)

A 15 km da Sinalunga si può trascorrere anche il Natale imparando a cucinare i dolci senesi più antichi come il panforte e i ricciarelli. Il programma predisposto dalla Fattoria del Colle per le festività comprende pure una gara a base di torte e tre cene a tema dedicate al tartufo bianco delle Crete Senesi, alla polenta e, per il banchetto di Capodanno, ai piatti dell'antico Granducato di Toscana come le donzelline di pasta di pane frita, la zuppa di cipolle, le pappardelle della Val d'Orcia con il sugo peposo, il filetto di maiale con salsa di prugne, il latte in piedi. Non mancheranno i salumi di cinta senese e, inoltre, si potranno assaggiare i ravioli di patate ripieni di baccalà alla fratina, saccottini di bresaola di chianina, caramelle di mela verde con prosciutto e uno strepitoso panettone al Brunello. A coronare la "festa" dei buongustai, degustazioni di Brunello di Montalcino, visite nelle cantine e nelle birrerie artigianali e *happy wine*. In attesa della mezzanotte, il gioco della pentolaccia. La fattoria è stata costruita nel 1592 dagli antenati dell'attuale proprietaria, **Donatella Cinelli Colombini**. Nei 23 ettari di vigneto si producono Chianti Superiore Docg, Cenerentola Doc Orcia, Vin Santo (che verranno serviti alla cena). Nella tenuta c'è un uliveto che rende un eccellente olio extravergine d'oliva. Si può soggiornare in camere, appartamenti e ville della tenuta, arredate con mobili rustici ma eleganti dove per la prima colazione vengono servite torte fatte in casa. Il cenone di Capodanno costa 90 €, una camera doppia 110 € (www.cinellicolombini.it *prenotazioni* holiday@cinellicolombini.it).



EMILIA ROMAGNA. Cantina OPERA 02 di Ca' Montanari, Levizzano di Castelvetro (Modena)

Nell'agriturismo dell'azienda si può trascorrere l'ultimo dell'anno scegliendo tra due possibilità di soggiorno (l'offerta riguarda due persone con sistemazione nella *junior suite* matrimoniale da cui si gode una splendida vista sulla vigna e sulle colline circostanti): il pacchettino *Silver box*, per la notte del 31 dicembre al prezzo di 500 €, che comprendono anche il *brunch* di Capodanno e l'utilizzo del centro benessere con sauna, bagno turco, cascata ghiaccio e docce emozionali; e il *Golden box*, con soggiorno di due notti (31 dicembre e 1 gennaio), prima colazione e *brunch* del sabato, e i medesimi servizi del *Beauty Center*, al prezzo di 580 €. Entrambe le proposte comprendono il Cenone con un menù che si distingue per i suoi tocchi di originalità: piccoli *aspic* di pernice rossa, ramequin di pancetta e grana, vellutata di gamberi con piccoli *choux*, tortelli di cacciagione con salsa di petto d'oca affumicato, papillotti di riso, funghi e caciotta tartufati, gamberoni in lardo stagionato, sella di vitello con insalata dicembrina, cotechino con puree decorato con aceto balsamico. Conclude il sontuoso banchetto un soufflé caldo con cuore di gelato e granatina di mandorle. Il brindisi augurale si farà con lo Champagne. Dalla cantina di **Ca' Montanari** usciranno le etichette di Lambrusco Opera Rosa e Modena Opera 02 Secco, Lambrusco Operapura, Malbo Gentile e Lambrusco Amabile per il dessert. Per chi vuole partecipare solo al cenone il prezzo è di 150 €. Durante il soggiorno si potranno visitare le cantine e l'acetaia (www.opera02.it *prenotazioni* info@opera02.it).



UMBRIA. Le Tre Vaselle, Torgiano (Perugia)

Si soggiorna in un hotel a cinque stelle, una residenza signorile di charme, all'interno del borgo medievale di Torgiano, tra Assisi e Perugia. Ma si sta a stretto contatto con le cantine **Lungarotti** e si può visitare il Museo del Vino, che attraverso collezioni archeologiche, documentali e tecniche ripercorre oltre 5.000 anni di storia del "nettare d'uva": un'esperienza unica, che si sviluppa in ben 20 sale. Nella vicina Osteria del Museo si possono degustare e acquistare i vini e gli altri prodotti dell'azienda. Il Gran Gala di Capodanno, nel ristorante dell'albergo, prevede musica con un'orchestra, ballo e sorprese e il tradizionale cenone con ostriche Belon, gamberi in tempura, involtini di salmone marinato con ricotta al *lime*, astice al vapore su purea di patate affumicate e frutti rossi, ristretto di crostacei al Lungarotti Brut con granseola, cappelletti di crescenza in cialda di parmigiano con lamelle di tartufo nero e bianco di Norcia, rosa di branzino con *topinambur*, cuore di filetto di vitello con medaglioni di *foie gras*. I vini sono quelli della selezione Lungarotti: Torre Giano Vigna Il Pino, Rubesco Riserva Vigna Monticchio, Sagrantino Passito. Si propone un pacchetto di due giorni comprendente anche la visita al Museo dell'Olio e un incontro con il cioccolato curato dalla **Perugina**. Costo complessivo per persona: 470 € (per due notti). La quota comprende anche trattamenti di vinoterapia della *Spa bellaUve*, che si basano sui principi attivi dell'uva, rivitalizzanti, antiossidanti, depuranti, nutrienti e tonificanti (www.3vaselle.it *prenotazioni* 3vaselle@3vaselle.it).

ABRUZZO. Il Cascinale Country House, Colonnella (Teramo)

Un Capodanno tutto all'insegna dei piatti e dei vini della regione in questa residenza di campagna ai confini con le Marche. Dopo il cenone è previsto anche il Veglione con musica dal vivo e animazione. Ma non mancheranno, ovviamente, degustazioni di vini, di olio extravergine d'oliva, salumi, formaggi e confetture (il 30 dicembre) prodotti direttamente dall'azienda. Si propone un soggiorno di almeno tre notti (con una spesa, comprensiva del cenone, che va da un minimo di 300 € a un massimo di 450 € per sei giorni). Ecco i piatti forti del menù di San Silvestro: stufato di capretto alla neretese, raviolacci al tartufo nero, timballo all'Abruzzese, agnello al forno e maialino porchettato, e, per finire, un superbo tortino al cioccolato. Dopo la mezzanotte, zampone con lenticchie e alle prime luci dell'alba, cornetti caldi. E i vini? Questa è la terra del Montepulciano d'Abruzzo e del Cerasuolo: vengono proposti, infatti, i prodotti di rinomate aziende della zona come la **Dino Illuminati** di Controguerra (Lumen-riserva 1999, il Riparosso, Novello Sacri e Controguerra Ciafré) e la **Lepore** di Colonnella (Montepulciano "2000", Re e Cerasuolo). Per chi non soggiorna al cascinale, il prezzo del cenone è di 100 € a persona (www.ilcascinale.com *prenotazioni* info@ilcascinale.com).

PUGLIA. Tenute Al Bano Carrisi, Cellino San Marco (Brindisi). Nel lussuoso villaggio creato da Al Bano ristrutturando la masseria cinquecentesca **Curtipetrizzi**, nel Salento, a 20 km da Brindisi, un Capodanno indimenticabile. Il soggiorno, a mezza pensione, dal 30 dicembre al 2 gennaio in una delle raffinate camere doppie della struttura costa 390 € a persona (dal 31 dicembre al 2 gennaio, invece, il prezzo è di 310 €). La masseria dispone anche di *suite*. Il programma prevede, per giovedì, il pranzo oppure la cena al **ristorante Don Carmelo** (situato in mezzo al bosco, all'interno del villaggio). Sabato, il Cenone di San Silvestro, con un menù legato alla tradizione pugliese e ai prodotti dell'azienda, sarà allietato da musica *live*, mentre per la giornata di domenica, dopo la colazione alla saletta Bar, si potrà scegliere tra il pranzo o la cena. I vini verranno selezionati dal sommelier dell'azienda Carrisi tra le etichette della cantina: Aleatico, Brut Felicità, Don Carmelo Bianco, Don Carmelo Rosso, Basiliano e Mediterraneo. Possibile visitare le cantine, partecipare a degustazioni di vino e olio extravergine prodotti dall'azienda (www.casacarrisi.com *prenotazioni* tenutealbanocarrisi.com)



SICILIA. Agriturismo Etna Wine, Riposto (Catania). Ai piedi dell'Etna, dieci ettari di terreno coltivati a vigneto nei quali sorge una villa ottocentesca in stile inglese e tre edifici rurali ristrutturati. All'interno della tenuta **Etna Wine**, un Museo della Civiltà Contadina con 130 reperti che richiamano i vecchi sistemi di produzione di olio e vino, tra cui un frantoio della seconda metà dell'Ottocento e botti in legno di castagno della capacità di 34.000 litri. Il soggiorno è in appartamenti con cucina e bagno indipendenti da una a sei persone: i prezzi vanno da 50 a 195 €.

Menu di san Silvestro molto ricco, con bigné di insalata russa, tartine di salmone e caviale, ravioli in salsa di noci dell'Etna, sfornato di riso al radicchio salmonato, arrosto di vitello con patate novelle, piselli e carote, arista di maiale ripiena alle verdure, lenticchie e zampone prima della mezzanotte. Prezzo 55 €. Musica e balli. I vini sono quelli con l'etichetta Etna Doc, rossi e bianchi di grande personalità. L'azienda dispone di una enoteca sul lungomare di Riposto, di fronte al porto turistico ma le degustazioni sono possibili direttamente anche nella cantina, all'interno dell'agriturismo. Da provare la mostarda di mosto d'uva e il vino cotto (www.etnawineagriturismo.com *prenotazioni* infoetnawineagriturismo.com).