“Cantine Aperte 2018”: appuntamenti tra storia e innovazione

GUAGNANO – E’ tutto pronto per l’edizione numero 26 di **Cantine Aperte**, l’appuntamento più amato del **Movimento Turismo del Vino,** in programma **sabato 26 e domenica 27 maggio** in tutta Italia.

Dal 1993, nell’ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, offrendo la possibilità agli eno-appassionati di entrare in contatto diretto con i produttori e di vivere un’esperienza unica, alla scoperta del vino e dei suoi protagonisti.

Quest’anno oltre alle degustazioni, nelle cantine salentine spazio alla ricerca, tra storia ed innovazione: in occasione della manifestazione, infatti, l**’Azienda Vinicola Cantele**, in collaborazione con il **Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura “Basile Caramia”, l’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche, il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università degli Studi di Foggia,** organizzano per domenica 27 maggio, a partire dalle ore 10, presso la cantina, la giornata divulgativa e di aggiornamento del progetto “Sviluppo di approcci microbiologici innovativi per il miglioramento della qualità di vini tipici regionali – NEWINE” (a valere sull’ Avviso pubblico per l’invito a presentare proposte progettuali di ricerca e sperimentazione in agricoltura, B.U.R.P. n. 59 del 02/05/2013).

Obiettivi del seminario saranno la presentazione e la divulgazione delle innovative tecniche del progetto a consumatori e altri operatori della filiera. I risultati

ottenuti verranno “raccontati” dai ricercatori afferenti al Progetto durante l’arco della mattinata all’interno della cantina; ai più curiosi saranno mostrati gli strumenti di laboratorio con cui è stata realizzata la sperimentazione. Inoltre sarà possibile assaggiare e valutare l’etichetta NEWine prodotta nell’annata sperimentale 2017.

L’appuntamento è programmato presso la Azienda Vinicola Cantele Viale S.P. 365 Km 1 – 73010 Guagnano.

Ma anche tanto spazio al ricordo e alla tradizione: due gli appuntamenti clou per i wine-lovers a Guagnano (Cantina Moros) e Lizzano (Tenute Eméra), in occasione di Cantine Aperte, una mostra fotografica sulla vendemmia, e il pranzo nella antica masseria con i piatti della cucina contadina.

Gli scatti in mostra sono di **Bruno Barillari**, **Andrea Ciccarese** e **Alessandra Tommasi** e ritraggono alcuni momenti della vendemmia che ogni anno viene “festeggiata” insieme ai turisti e agli appassionati alle Tenute Eméra di Lizzano, durante “Lu Capucanali – Festa della Vendemmia”. Un’intera giornata trascorsa prima in vigna, col taglio manuale delle uve in compagnia degli antichi canti da lavoro della tradizione, la pigiatura delle uve con i piedi negli antichi palmenti del ‘500 al ritmo della musica popolare tramandata dal Canzoniere Popolare Grottagliese e poi il pranzo in masseria, rievocando appunto l’antica tradizione de Lu Capucanali, il pasto collettivo che un tempo si consumava tutti insieme per celebrare la conclusione dei lavori in vigna.