

Cerveteri, la Sagra dell'Uva e del Vino dei Colli Ceriti compie 60 anni

scritto da Redazione | 23/08/2023



La kermesse torna dal 24 al 27 agosto con degustazioni enogastronomiche ma anche seminari e intrattenimento musicale. L'associazione Momenti Divini assisterà il pubblico negli assaggi di vini presso la Piazza del Vino e dei Sapori

La **Sagra dell'uva e del vino dei Colli Ceriti** torna a Cerveteri dal 24 al 27 agosto, tagliando l'importante traguardo delle sessanta edizioni.

L'evento si svolge con il sostegno dell'Amministrazione Comunale e intende promuovere le tradizioni vitivinicole e gastronomiche millenarie del territorio Cerite ma non solo. Accanto alle aziende locali, infatti, saranno presenti anche altre realtà del Lazio e di regioni italiane più o meno vicine, tra cui Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Piemonte, Campania, Puglia e Sicilia.

Sagra dell'uva e del vino dei Colli Ceriti: edizione 2023

In piazza Santa Maria sarà allestita la “**Piazza del Vino e dei Sapori**”, a cura dell'associazione **Momenti Divini**, dove troveranno posto gli stand di ben 40 aziende, oltre al [Consorzio del Cesanese del Piglio](#), che ha aderito con grande entusiasmo.

Qui i visitatori potranno godersi oltre **120 diverse etichette**, assistiti dai produttori presenti e dai sommelier dell'associazione diretta da Catia Minghi, che illustreranno le peculiarità dei vini in degustazione raccontandone le storie. Momenti Divini è presente sul territorio dal 2012 e organizza corsi di avvicinamento al vino e corsi professionali per sommelier (info: www.momentidivini.it).

Ad accompagnare il vino, si potrà scegliere tra tante specialità gastronomiche negli **stand in Piazza Santa Maria**. Tra le realtà che hanno aderito ci sono il Ristorante Arià, La Bottega di Sara, il Ristorante Zi Maria al Sasso, 30 Km di Gusto, U'nico S.r.l., un graditissimo ritorno direttamente da Palermo, e Agriturismo Ulivarella di Velletri.

Non mancherà l'intrattenimento con gruppi musicali e folkloristici che allieteranno la Piazza del Vino e dei Sapori mentre gli approfondimenti tematici saranno affrontati nel corso di seminari e degustazioni guidate di cibo e vino a cui si accederà previa prenotazione.

SAGRA DELL'UVA E DEL VINO

dei Colli Ceriti

dal 24 al 27 Agosto

-10

4 giorni, 6 rioni, 40 cantine, 120 etichette, 16 food-truck, 50 artigiani, spettacoli dal vivo, carri allegorici, gara della pigiatura e tanto altro

60^a EDIZIONE



Programma dell'evento

Dal 24 al 27 agosto nella Piazza del Vino e dei Sapori si potranno degustare i vini presenti acquistando un ticket degustazione che ha validità solo ed esclusivamente per la data indicata. Comprende calice e taschina al costo di € 10 (per 8 vini) o € 7 per 4 vini.

Con l'acquisto del ticket si può anche votare il vino preferito scansionando il Qr Code; i risultati delle votazioni saranno pubblicati sui social.

Venerdì 25 agosto alle ore 17, presso il Centro Di Via dei Bastioni, si svolgerà il seminario **"Il mare nostro, fonte di vita e di benessere"** sul pescato locale. Seguirà una degustazione di una specialità preparata dalla chef **Francesca di Donato** del Ristorante "Zi Maria" al Sasso, in abbinamento al vino curato da Giuliano De Santis.

Sabato 26 agosto alle 17 è fissata una degustazione alla cieca guidata **"Gli autoctoni"**

dell'Etruria Meridionale” a cura di **Fabio Turchetti** e **Catia Minghi**.

Sempre nel pomeriggio di sabato, tornerà la consueta **gara della pigiatura** ad opera dei rioni storici di Cerveteri, molto amata dai cittadini, insieme al tradizionale **Concorso del Grappolo d'Oro**.

Domenica 27 alle ore 18,30, degustazione guidata alla cieca **“I luoghi del Cesanese”** a cura di **Carlo Zucchetti** e **Catia Minghi**.

Per prenotarsi ai seminari (€ 5 cadauno) e alle degustazioni guidate, i numeri sono 377 5473625 e 338 8768903.

Maggiori informazioni: www.facebook.com/sagradelluvacerveteri