



## Il vino riparte con fiducia e ottimismo

**Degustazioni in sicurezza, passeggiate in vigna, target profilati: le alternative non mancano per chi ama il turismo enologico e vuole ripartire tra vigne e calici colmi del nettare di Bacco**



Vigneti dell'azienda Bulichella, in Val Cornia (Foto © Studio Cru).

Cantina e vigneti come luoghi da vivere: è questa la nuova frontiera del vino che riparte in “sicurezza” dopo mesi di chiusura al pubblico, offrendo degustazioni, passeggiate guidate tra i filari, visite itineranti. Una modalità piacevole per esorcizzare il lockdown e guardare al futuro con ottimismo, assaporando un ritorno alla normalità che – nel caso del vino – diventa un’**autentica esperienza sensoriale**, appagando gli appassionati di turismo enologico.

### **Turismo enologico: qualche idea da valutare**

Tra le realtà che si apprestano ad accogliere neofiti ed enoturisti, due Cantine – diverse per logistica e offerta – meritano una visita, essendo fortemente radicate sul territorio: **Montezovo** di Caprino Veronese (VR) e Bulichella di Suvereto (LI).

#### **Montezovo: tutte le esperienze da vivere**



La famiglia Cottini, proprietaria dell'azienda Monte Zovo (Foto © Studio Cru).

**Monte Zovo**, azienda di Caprino Veronese (Vr), dove la famiglia Cottini possiede da generazioni l'omonima tenuta (73 ettari, di cui 55 vitati), offre **sei degustazioni**, inclusive di merende con prodotti a km0.

«A partire da una precisa attività di profilazione del target – spiega Mattia Cottini, titolare dell'azienda – abbiamo strutturato l'esperienza migliore per ogni tipologia di ospite, dagli appassionati ai veri intenditori».

Full immersion nella natura per *Vigneto*, che alla passeggiata in vigna fa seguire la degustazione di tre vini Bio Monte Zovo; con *La Terra* si andrà alla scoperta dei luoghi dove nascono i vini Monte Zovo (questo percorso innovativo è valso all'azienda il prestigioso **Premio Best of Wine Tourism 2020**); *La Terrazza* punta su cinque vini in abbinamento a stuzzichini; *La Cantina* propone una degustazione guidata di sei vini accompagnata da prodotti locali (formaggi, salumi).

### Due verticali Monte Zovo sui Grandi Rossi

Per gli intenditori, Monte Zovo offre due verticali sui Grandi Rossi: *Calinverno* – vino di grande spessore frutto di una vendemmia tardiva – e *Amarone* (affinamento in barrique e tonneau di 18 mesi).

Oltre a rispettare le misure definite dall'Inail, la struttura e i servizi hanno adottato anche le linee guida per le degustazioni e visite del [Protocollo Cantine Covid del Movimento Turismo del Vino](#).

Per garantire il massimo rispetto delle norme, è **obbligatoria la prenotazione online** dal [sito web dell'azienda](#).

### **Bulichella: in Val Cornia tra degustazioni e natura**

In Val Cornia, estremo lembo meridionale della provincia di Livorno, dove le colline vitate intersecano il Mar Tirreno, **Bulichella**, tenuta agricola della famiglia Miyakawa, organizza degustazioni "sicure" a partire dal 15 giugno.

Luogo prescelto è la **terrazza panoramica**, che consente di riunire piccoli gruppi all'aperto, così come i vigneti; **protagonisti i vini biologici e Extravergine Bio IGP della tenuta**.



L'azienda Bulichella (Foto © Studio Cru).

Bulichella è stata tra le prime aziende della Toscana a scegliere il regime biologico (1983) e tutti i suoi prodotti godono della Certificazione Biologica ICEA – voluta dalla famiglia Miyakawa per valorizzare al meglio l'identità del territorio.

Arricchita di preziose informazioni sulla scelta dell'agricoltura biologica, l'esperienza prosegue con la **visita della cantina** (rinnovata di recente) e **della barricaia**.

Quattro le tipologie di degustazione: *Base* (Tuscanio Bianco, Sol Sera Rosato e Rubino, pane e Olio Evo Bulichella), *Completa* (Tuscanio Bianco, Sol Sera Rosato, Rubino e un top wine, pane e

---

Olio Evo Bulichella), *Top* (Tuscanio Bianco, Sol Sera Rosato, Rubino e due top wine, pane e Olio Evo Bulichella) e *Visita e degustazione* (Tuscanio Bianco, Sol Sera Rosato, Rubino e un top wine, prosciutto, salame e formaggio, pane e Olio Evo Bulichella).

Prenotazione obbligatoria: Tel. +39 0565 829892, [www.bulichella.it](http://www.bulichella.it), info@bulichella.it.

**Data di creazione**

18/06/2020

**Autore**

cinzia-dalbrolo