



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA

Cantine
Aperite



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE CI SOSTIENE LA TERRA

PROGRAMMA



h 10.00 - 20.00

Degustazioni e visite in Cantina

Degustazioni dei vini Argiolas e dei prodotti tipici del territorio, con visite guidate condotte dalla Fondazione Italiana Sommelier. Parte del ricavato del costo del bicchiere andrà all'Associazione Africadegna per il Progetto Iselis.



h 10.00 - 11.30 / h 16.30 - 18.00

In Vespa fra i vigneti

In collaborazione con il Vespaclub di Cagliari, un'escursione fra i vigneti come passeggeri in sella alle Vespa. Un percorso per ammirare i tesori della natura e dell'architettura della nostra zona, con una sosta alle tenute Iselis e Su Pranu, per incontrare il nostro agronomo che racconterà le tecniche e i segreti della coltivazione. In una delle soste i vespisti potranno ammirare i due grandi buoi intenti all'aratura tradizionale.



Partenze: h 10.00; 11.30; 13.00; 15.00; 16.30; 18.00

Segway tour tra i vigneti

Un tour fra le tenute Iselis a bordo del Segway, il più innovativo mezzo a due ruote. Dopo un minicorso per prendere confidenza, si scopre la bellezza della natura e delle vigne da una prospettiva affascinante: nel silenzio, a una velocità perfetta per guardarsi intorno, senza fatica e totalmente all'aria aperta.



h 10.00 - 12.00

Un mondo di grandi scoperte per i piccoli

Per i bambini da 4 a 10 anni, una vera esplorazione per imparare e fare mille scoperte. Dopo aver ricevuto un kit di partecipazione, i bambini scopriranno l'interpretazione ambientale e il birdwatching, imparando a riconoscere piante e animali fra la natura e lo specchio d'acqua di Stani Saliu. In una delle soste ammireranno un giogo di buoi impegnati nell'antico lavoro dell'aratura in vigna. In collaborazione con l'Associazione La Collina del Sorriso e la Cooperativa Diomedeia.



h 10.30 - 12 / h 17.00 - 18.30

T'amo, pio bove

Un lavoro antico e bellissimo, riportato per un giorno fra le vigne. Due giganteschi buoi, con il loro giogo, trainano l'aratro aprendo e rivoltando le zolle per preparare il campo alla coltivazione. Una meravigliosa scena di forza, di pazienza e di collaborazione, che per secoli è stata l'immagine stessa dell'agricoltura e ha ispirato la pittura e la poesia.



Quattro turni: h 11.00 / 13.00 / 16.00 / 18.00

Laboratori Slow Food: gli abbinamenti territoriali

I legami fra la terra e il vino. In tre tavoli tematici gli esperti di Slow Food guideranno i partecipanti alla scoperta delle pietanze, dei prodotti e dei terreni provenienti dai luoghi dove crescono le uve Argiolas: il Sulcis, il Parteolla e la Trexenta.



Due turni: h 11.00 - 13.00 / 17.00 - 19.00

Show cooking: la cucina e il territorio

Due affascinanti laboratori di show cooking. Al mattino, con Achille Pinna, protagonisti il tonno, il Carignano e la sostenibilità dell'ambiente. Nel pomeriggio sviluppo del tema legato a cucina e territorio nel laboratorio a quattro mani con Alberto Sanna e Alessandro Taras.

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it

Cantine
AperTE



ARGIOLAS
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA



h 10.00 - 12.00

Un mondo di grandi scoperte per i piccoli

Per i bambini da 4 a 10 anni, una vera esplorazione per imparare e fare mille scoperte. Dopo aver ricevuto un kit di partecipazione, i bambini scopriranno l'interpretazione ambientale e il birdwatching, imparando a riconoscere piante e animali fra la natura e lo specchio d'acqua di Stani Saliu. In una delle soste ammireranno un giogo di buoi impegnati nell'antico lavoro dell'aratura in vigna. In collaborazione con l'Associazione La Collina del Sorriso e la Cooperativa Diomedea.

Durata: 2.00 h

Costo: € 10 con merenda, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 25 bambini

Dove: attività fra le vigne, partenza dalla Cantina con trasferimento in bus

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it

Cantine
Aperte



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA



Partenze: h 10.00; 12.00; 15.00; 17.00; 19.00

Segway tour tra i vigneti

Un tour fra le tenute Iselis a bordo del Segway, il più innovativo mezzo a due ruote. Dopo un minicorso per prendere confidenza, si scopre la bellezza della natura e delle vigne da una prospettiva affascinante: nel silenzio, a una velocità perfetta per guardarsi intorno, senza fatica e totalmente all'aria aperta.

Durata: 1.15 h

Costo: € 20, su prenotazione

Dove: Tenute Iselis, partenza dalla Cantina

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA

h 10.00 - 11.30 / h 16.30 - 18.00

In Vespa fra i vigneti

In collaborazione con il Vespaclub Cagliari, un'escursione fra i vigneti come passeggeri in sella alle Vespa. Un percorso per ammirare i tesori della natura e dell'architettura della nostra zona, con una sosta alle tenute Iselis e Su Pranu, per incontrare il nostro agronomo che racconterà le tecniche e i segreti della coltivazione. In una delle soste i vespisti potranno ammirare i due grandi buoi intenti all'aratura tradizionale.

Durata: 1.30 h

Costo: € 5, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 20

Dove: Tenute Iselis e Su Pranu.

Partenza dalla Cantina

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it

Cantine
Aperte



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA

h 10.30 - 12 / h 17.00 - 18.30

T'amo, pio bove

Un lavoro antico e bellissimo, riportato per un giorno fra le vigne. Due giganteschi buoi, con il loro giogo, trainano l'aratro aprendo e rivoltando le zolle per preparare il campo alla coltivazione. Una meravigliosa scena di forza, di pazienza e di collaborazione, che per secoli è stata l'immagine stessa dell'agricoltura e ha ispirato la pittura e la poesia.

Durata: 1.30 h

Costo: gratuito

Dove: Tenute Iselis

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA

Due turni: h 11.00 - 13.00 / 17.00 - 19.00

Show cooking: la cucina e il territorio

Due affascinanti laboratori di show cooking. Al mattino, con Achille Pinna, protagonisti il tonno, il Carignano e la sostenibilità dell'ambiente. Nel pomeriggio laboratorio a quattro mani con Alberto Sanna e Alessandro Taras.

Durata: 1.30 / 2 h

Costo: € 15, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 60

Dove: sala enoteca

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA



Due turni: h 11.00 - 13.00 / 17.00 - 19.00

Show cooking: la cucina e il territorio

Due affascinanti laboratori di show cooking. Al mattino, con Achille Pinna, protagonisti il tonno, il Carignano e la sostenibilità dell'ambiente. Nel pomeriggio laboratorio a quattro mani con Alberto Sanna e Alessandro Taras.

Durata: 1.30 / 2 h

Costo: € 15, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 60

Dove: sala enoteca

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA



Due turni: h 11.00 - 13.00 / 17.00 - 19.00

Show cooking: la cucina e il territorio

Due affascinanti laboratori di show cooking. Al mattino, con Achille Pinna, protagonisti il tonno, il Carignano e la sostenibilità dell'ambiente. Nel pomeriggio laboratorio a quattro mani con Alberto Sanna e Alessandro Taras.

Durata: 1.30 / 2 h

Costo: € 15, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 60

Dove: sala enoteca

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it



DOMENICA 28 MAGGIO 2017

ARGIOLAS CANTINE APERTE
CI SOSTIENE LA TERRA

Quattro turni: h 11.00 / 13.00 / 16.00 / 18.00

Laboratori Slow Food: gli abbinamenti territoriali

I legami fra la terra e il vino. In tre tavoli tematici gli esperti di Slow Food guideranno i partecipanti alla scoperta delle pietanze, dei prodotti e dei terreni provenienti dai luoghi dove crescono le uve Argiolas: il Sulcis, il Parteolla e la Trexenta.

Durata: 1.30 h

Costo: € 5, su prenotazione

Numero massimo partecipanti: 30

Dove: sala degustazione

INFO E PRENOTAZIONI

070.740606 (selezionare 4 - enoteca)
cantineaperte@argiolas.it