

Villa Sandi e la nuova grammatica dell'enoturismo: un percorso che intreccia storia, convivialità e benessere

scritto da Emanuele Fiorio | 31 Agosto 2026



Tra Crocetta del Montello e Valdobbiadene, tra cantine secolari e colline Unesco, Villa Sandi ridefinisce l'idea di ospitalità enoturistica. Aperitivi musicali, mattine jazz e sabati dedicati a yoga e tai chi raccontano un modo diverso di vivere il vino: non solo degustazione, ma esperienza condivisa, capace di conquistare sempre più visitatori internazionali in cerca di autenticità.

Ci sono luoghi dove il vino non si limita a essere raccontato:

si vive, si respira, si assapora insieme a un paesaggio che da secoli non ha smesso di raccontare sé stesso. [Villa Sandi](#), a Crocetta del Montello, è uno di questi. E lo è ancora di più oggi, mentre l'azienda della famiglia Moretti Polegato continua a costruire, stagione dopo stagione, un'idea di enoturismo che va ben oltre la semplice visita in cantina.

Una villa palladiana come porta d'ingresso al territorio

La sede aziendale è il punto di partenza di un'esperienza che comprende storia, arte, paesaggi, cultura del vino e del cibo. **Villa Sandi è un edificio di scuola palladiana risalente al 1622**, ai piedi delle colline trevigiane, in un'area che fu "il giardino di Venezia" nei secoli d'oro della Serenissima. Sotto la villa si estendono per circa un chilometro le **cantine sotterranee**, dove il [Metodo Classico Opere Trevigiane](#) matura lentamente insieme ai rossi [Corpore](#) e [Raboso](#): un percorso che **da oltre trent'anni l'azienda apre al pubblico**, prima ancora che il termine "enoturismo" entrasse nel vocabolario corrente del settore.

Quello che è cambiato, negli ultimi anni, è la forma con cui questa apertura si esprime. Non più solo il tour guidato e la degustazione classica, ma un **calendario di appuntamenti che intreccia cultura, benessere e intrattenimento** – fra Crocetta del Montello e Valdobbiadene – capace di parlare a un pubblico più ampio ed eterogeneo, sempre più spesso proveniente dall'estero.

La Locanda: dove il racconto del vino diventa ospitalità

A completare l'esperienza c'è la [Locanda Sandi](#), nata dal recupero di una casa colonica di inizio Novecento a Valdobbiadene, tra i filari che si arrampicano su un **anfiteatro collinare riconosciuto patrimonio Unesco**. Sei

camere arredate nello stile della campagna veneta, due cottage indipendenti nel parco, una cucina intrisa di tradizione locale – dai risotti con erbe spontanee al fegato alla veneziana, fino alle celebri lumache preparate secondo una ricetta gelosamente custodita – fanno della Locanda un **“altrove”, uno spazio che richiama atmosfere senza tempo.**

Un calendario di eventi con un filo comune

Le attività proposte da Villa Sandi nel periodo estivo danno un'idea precisa di come l'azienda intenda l'ospitalità e di cosa il visitatore possa aspettarsi, sia nella sede di Crocetta del Montello, sia negli spazi della tenuta di Valdobbiadene. Gli [Aperitivi Musicali](#) prevedono un format capace di richiamare tanto il pubblico locale quanto i visitatori di passaggio: un calice di vino, un tagliere, il risotto dello chef e musica dal vivo. Un'alternativa al pranzo domenicale tradizionale, pensata come piccolo rito settimanale più che come evento isolato sono le [Matinée del Jazz](#), **con musica live all'aperto nella Bottega del Vino.**

Accanto agli appuntamenti musicali, i [Sabati di Benessere](#) nel giardino della Locanda propongono **Yoga e Tai Chi** con sessioni guidate da professionisti. Tappetino, abiti comodi, e un calice di vino a fine pratica, gesto semplice ma denso di significato, capace di chiudere il cerchio tra cura di sé, sostenibilità e cultura enologica. Un dettaglio che dice molto sulla filosofia di fondo: qui il benessere è un **linguaggio che con il vino condivide gli stessi valori – lentezza, ascolto, rispetto del tempo naturale.**

Una proposta enoturistica **che si rinnova di stagione in stagione**, alternando musica, convivialità e benessere.

Un pubblico attento che ricerca autenticità

Non è un caso che questi tipi di proposte trovino risonanza anche tra i **visitatori austriaci e tedeschi**, che rappresentano una quota significativa degli ospiti di Villa Sandi e Locanda Sandi. È un pubblico abituato a un turismo enogastronomico maturo, che non cerca l'esperienza spettacolare ma quella **autentica**: il silenzio del mattino tra i filari, un aperitivo che non ha fretta di finire, una pratica di yoga senza altro obiettivo che respirare meglio. Le colline di Valdobbiadene, con la loro trama fitta di vigneti "a perdita d'occhio" e la [certificazione Biodiversity Friend](#) che accompagna le tenute dell'azienda, offrono esattamente questo.

Un enoturismo che non si accontenta della degustazione

Ciò che emerge da questo insieme di iniziative – dai Sabati di Benessere agli Aperitivi Musicali, dalle Matinée del Jazz ai percorsi guidati nelle cantine secolari – è un'idea di **enoturismo contemporaneo** che evita la formula standard. Non un solo modo di conoscere il vino, ma **tanti punti di accesso diversi, ciascuno capace di parlare a una sensibilità differente**: chi cerca la storia e l'architettura, chi la musica e la convivialità, chi il silenzio e il movimento consapevole.

È in questa varietà, più che in ogni singolo evento, che si legge la vera scommessa: **fare del vino non solo un prodotto da raccontare, ma un'esperienza da vivere e abitare, anche solo per una mattina.**

Punti chiave:

1. **Villa Sandi è un edificio palladiano del 1622**, con cantine sotterranee lunghe circa un chilometro, aperte al pubblico da oltre trent'anni.
2. **Locanda Sandi unisce ospitalità e territorio**: sei camere, due cottages e una cucina radicata nella tradizione veneta, dalle lumache al fegato alla veneziana.
3. Il calendario degli eventi ha alternato **format diversi ma coerenti**: Aperitivi Musicali del giovedì, Matinée del Jazz della domenica e Sabati di Benessere con yoga e tai chi.
4. Ogni Sabato di Benessere si è concluso con **un calice di vino**, simbolo del legame tra cura di sé, sostenibilità e cultura enologica.
5. Il pubblico **austriaco e tedesco** rappresenta una componente significativa dei visitatori, attratto da un'esperienza autentica più che spettacolare.