



CONSORZIO DI TUTELA  
BAROLO  
BARBARESCO  
ALBA LANGHE E DOGLIANI



**BAROLO &  
BARBARESCO  
ACADEMY**

**B**

LANGHE WINE SCHOOL

**CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR**

# IL PROGETTO

Barolo & Barbaresco Academy – Langhe Wine School è un percorso di formazione intensivo promosso e organizzato dal **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** insieme alla **Strada del Barolo e grandi vini di Langa** che, partendo dal progetto Wine Tasting Experience®, si pone l'obiettivo di divulgare in modo innovativo e competente la conoscenza della cultura vitivinicola delle Langhe.

L'iniziativa è rivolta ai professionisti del mondo del vino che intendono approfondire la conoscenza sui vini e sul territorio in modo innovativo e interattivo, con l'obiettivo di creare una rete globale di ambasciatori delle Langhe.

Il percorso formativo è articolato in **moduli di tre giorni**, dal venerdì alla domenica, dedicati alla storia e alla geologia, alla parte pedoclimatica, ai vitigni e all'enologia: una *full immersion* fra lezioni in aula, degustazioni, pranzi in abbinamento e tour guidati condotti da docenti di alto livello, selezionati fra le personalità più autorevoli del panorama enologico piemontese.

# Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani è nato nel 1934 con lo scopo di tutelare e favorire la produzione e il commercio dei vini delle Langhe.

Il Consorzio svolge molteplici funzioni inclusa la tutela, certificazione e gestione delle denominazioni, le attività di laboratorio analisi chimico-fisiche, vigilanza sul mercato e attività di promozione delle denominazioni in Italia e all'estero.

Le denominazioni tutelate dal Consorzio sono dieci: Barolo Docg, Barbaresco Docg, Dogliani Docg, Diano d'Alba Docg, Langhe Doc, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba Doc, Pelaverga Doc, Alba Doc.

# Strada del Barolo e grandi vini di Langa

L'associazione "Strada del Barolo e dei grandi vini di Langa" nasce nel 2006 con lo scopo di valorizzare, promuovere e animare il territorio dove nascono i pregiati vini di Langa e dove sono radicate le tradizioni secolari, la cultura e le produzioni enogastronomiche tipiche che hanno reso questo territorio unico al mondo: nel 2019 sono oltre cento i soci che insieme collaborano per offrire al turista qualità ed emozioni.

La Strada unisce cantine, ristoranti, b&b, hotel, musei, botteghe ed enoteche nei comuni di Alba, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Dogliani, Grinzane Cavour, Monchiero, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Roddino, Sinio e Verduno.

Il principale progetto della Strada del Barolo sono Wine Tasting Experience®, un'originale formula di degustazione guidata da un esperto che dà la possibilità di confrontare etichette di produttori diversi in un unico appuntamento.



## VENERDÌ 1° APRILE 2022

<b>9:00 – 9:30</b>	<i>Arrivo ed accreditamento dei partecipanti al Castello di Grinzane Cavour</i>	
<b>9:30 – 10:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accoglienza e breve saluto istituzionale</li><li>• Introduzione al corso e ai vari interventi.</li></ul>	<i>Rappresentanti Istituzionali Sandro Minella</i>
<b>10:00 – 11:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inquadramento storico-geografico del territorio - I parte.</li></ul>	<i>Sandro Minella</i>
<b>11:00 – 11:15</b>	<i>Coffee break</i>	
<b>11:15 – 12:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inquadramento storico-geografico del territorio – II parte</li><li>• Breve panoramica sulle Denominazioni.</li></ul>	<i>Sandro Minella</i>
<b>12:30 – 14:00</b>	<i>Pranzo presso ristorante Marc Lanteri Bistrot nel Castello di Grinzane Cavour</i>	
<b>14:00 – 16:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bacino Terziario Piemontese: caratteristiche geologiche e pedoclimatiche.</li><li>• M.G.A. Barolo e Barbaresco: storia e descrizione</li></ul>	<i>Edmondo Bonelli</i>
<b>16:30 – 16:45</b>	<i>Breve pausa per allestimento sala</i>	
<b>16:45 – 18:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Degustazione guidata di 4 vini (100% Nebbiolo) indicativi di 4 situazioni pedoclimatiche diverse.</li></ul>	<i>Edmondo Bonelli Sandro Minella Sommelier AIS</i>

## SABATO 2 APRILE 2022

<b>9:00 – 11:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viticoltura: elementi generali</li><li>• Storia, caratteristiche e aspetti agronomici dei principali vitigni, con approfondimento sul Nebbiolo.</li></ul>	<i>Edoardo Monticelli</i>
<b>11:30 – 11:45</b>	<i>Breve pausa per allestimento sala</i>	
<b>11:45 – 12:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Degustazione guidata di 4 vini monovarietali da 4 vitigni diversi.</li></ul>	<i>Edoardo Monticelli</i> <i>Sandro Minella</i> <i>Sommelier AIS</i>
<b>12:30 – 14:00</b>	<i>Pranzo presso ristorante Marc Lanteri Bistrot nel Castello di Grinzane Cavour</i>	
<b>14:00 – 16:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enologia: approfondimento sull'evoluzione delle tecniche enologiche.</li><li>• Caratteristiche enologiche dei principali vitigni, con approfondimento sul Nebbiolo</li></ul>	<i>Vincenzo Gerbi</i>
<b>16:00 – 16:15</b>	<i>Coffee break</i>	
<b>16:15 – 17:15</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione conclusiva su sfide, opportunità e prospettive per il territorio ed i vini delle Langhe.</li></ul>	<i>Maurizio Gily</i>
<b>17:15 – 17:30</b>	<i>Breve pausa per allestimento sala</i>	
<b>17:30 – 19:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Degustazione guidata di 4 vini rappresentativi di tecniche enologiche ed affinamenti diversi</li></ul>	<i>Vincenzo Gerbi</i> <i>Maurizio Gily</i> <i>Sandro Minella</i> <i>Sommelier AIS</i>

## DOMENICA 3 APRILE 2022

<b>9:00 – 13:00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour in bus delle MGA del Barolo e del Barbaresco, con partenza del Castello di Grinzane Cavour</li></ul>	<i>Edmondo Bonelli</i> <i>Sandro Minella</i>
<b>13:00 – 15:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pranzo a Roddi presso il Ristorante La Crota con abbinamento di 2 Barolo e 2 Barbaresco, con descrizione dei vini e degli abbinamenti.</li><li>• Consegna degli attestati di partecipazione.</li><li>• Ritorno al Castello di Grinzane Cavour alle 16 circa.</li></ul>	<i>Rappresentanti</i> <i>Istituzionali</i> <i>Sandro Minella</i> <i>Edmondo Bonelli</i>
<b>16:00 – 17.00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per chi lo desidera: visita guidata al castello di Grinzane.</li></ul>	<i>Sandro Minella</i>

# Informazioni e contatti

Per informazioni relative al programma, organizzazione e costi della Barolo & Barbaresco Academy – Langhe Wine School è possibile contattare la segreteria organizzativa al numero +39 0173 787166 o tramite e-mail all'indirizzo [info@barolobarbarescoacademy.com](mailto:info@barolobarbarescoacademy.com).

Si informano gli utenti che, in conformità con quanto previsto dalle normative vigenti, sarà possibile accedere al corso solo se si è in possesso di una delle certificazioni verdi Covid che attestino:

- La somministrazione di almeno una dose vaccinale Sars-CoV-2
- la guarigione da non più di sei mesi dall'infezione da Sars-CoV-2
- effettuazione di un test molecolare o antigenico rapido con risultato negativo al virus Sars-CoV-2 (con validità 48 ore).





CONSORZIO DI TUTELA  
BAROLO  
BARBARESCO  
ALBA LANGHE E DOGLIANI



**B**  
BAROLO &  
BARBARESCO  
ACADEMY  
**B**  
LANGHE WINE SCHOOL