



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 3 DICEMBRE 2021

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

SABATO 4 DICEMBRE 2021

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

DOMENICA 5 DICEMBRE 2021

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

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