

 CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI



B

**BAROLO &
BARBARESCO
ACADEMY**

B

LANGHE WINE SCHOOL

CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR
6 – 7 – 8 DICEMBRE 2019

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.

IL PROGRAMMA

IL SAPER FARE E LE TRADIZIONI

Storia

Saper fare condiviso

Condizioni economico sociali

Condizioni di mercato

Politiche di territorio

I VITIGNI

Caratteristiche

Storia

GLI ELEMENTI NATURALI

Suolo

Clima

Ecosistemi

VENERDÌ 6 dicembre 2019

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</i> <i>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 La Salinera, nei pressi del castello</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</i> <i>Sandro Minella</i> <i>Sommelier AIS</i>

SABATO 7 dicembre 2019

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

DOMENICA 8 dicembre 2019

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 (dettagli del programma da definire).	<i>Edmondo Bonelli Sandro Minella</i>
13:00 – 15:30	<ul style="list-style-type: none">• Pranzo (ristorante da definire a Barolo o Barbaresco) 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>

Domenica pomeriggio:

possibilità di visite a cantine, enoteche
e quant'altro desiderato dai partecipanti
(eventuali suggerimenti o indicazioni saranno forniti su richiesta).

I DOCENTI

VINCENZO GERBI

Professore ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

Autore di oltre 300 pubblicazioni scientifiche, ha svolto attività di ricerca nell'ambito dell'enologia, in particolare sulla caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini, l'applicazione delle biotecnologie alla fermentazione dei vini e l'innovazione dei processi di vinificazione.

Dal 1990 a oggi, ha inoltre ricoperto numerosi incarichi istituzionali ed è stato presidente dell'Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie dal 2013 al 2017.



MAURIZIO GILY

Consulente aziendale per numerose realtà vitivinicole e consorzi di tutela del vino italiani, oltre che docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

È stato per oltre vent'anni giornalista della rivista 'Millevigne' e vicedirettore della più grande associazione di aziende vitivinicole italiana (Vignaioli Piemontesi) dal 1996 al 2002.

Ha partecipato e coordinato diversi convegni sul vino, in Italia e all'estero, ed è stato giudice in diversi concorsi enologici internazionali.



EDOARDO MONTICELLI

Per circa venti anni docente di Scienze Agrarie e di Viticoltura presso l'Istituto per la Viticoltura e l'Enologia Umberto I di Alba.

Svolge attività di responsabile agronomico per diverse aziende vitivinicole del territorio; è inoltre giornalista pubblicista e autore di numerosi scritti sulla gestione del vigneto e sulle tecniche di viticoltura.

Per il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani ha pubblicato nel 2018 il libro 'Il Nebbiolo e il sistema Guyot'.



EDMONDO BONELLI

Enotecnico e dottore in Scienze Naturali e consulente ambientale per l'agricoltura.

Per il museo civico Federico Eusebio di Alba ha svolto attività di ricerca in ambito geopaleontologico e ha collaborato alla stesura del volume 'Geologia e Turismo nelle Langhe' per Meridiani Società Scientifica.

Ha inoltre contribuito alla realizzazione della mappa geoviticola del Barolo con Alessandro Masnaghetti (Enogea).



SANDRO MINELLA

Sommelier FISAR, assaggiatore ONAV e Narratore del Gusto®. Dopo un'esperienza di due anni a New York, dove collabora con un'importante società di consulenza e servizi, dal 2004 si stabilisce nelle Langhe dove svolge attività di guida turistica.

Collabora da anni con Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e con il Consorzio I Vini del Piemonte come conduttore delle Wine Tasting Experience®, di seminari per professionisti in tutto il mondo, e di press tour e incoming per importatori.

Conduce da sei edizioni gli spettacoli di show cooking presso la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.



Quota iscrizione: €700 + iva

La quota include:

- Lezioni in aula
- 2 coffee break
- 3 degustazioni sui vini del territorio
- Tour dei cru del Barolo e del Barbaresco
- 3 pranzi (venerdì, sabato e domenica)
- Attestato finale per la partecipazione
- Materiale didattico

Il pagamento potrà essere effettuato tramite PayPal o bonifico bancario*, soltanto dopo aver ricevuto la conferma di adesione**.

(*) Si precisa che la tariffa di PayPal e le eventuali spese bancarie saranno a carico dell'acquirente

(**) Le adesioni sono limitate e i partecipanti saranno selezionati tra quelli interessati. Le richieste di adesione non sono quindi vincolanti, ma saranno confermate dalla nostra segreteria. Tutti gli aggiornamenti organizzativi verranno comunicati successivamente agli interessati.

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 baroloebarbarescoacademy@gmail.com

Si segnala inoltre che, per chi fosse interessato, **è possibile organizzare anche corsi "on-demand" con proposte personalizzate.**



CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

Strada del BAROLO
e grandi vini di LANGA



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

