

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

CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR
13 – 14 – 15 SETTEMBRE 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

VENERDI 13 settembre 2019

12.00 – 14:00	• Arrivo dei partecipanti a Grinzane. • Accoglienza, breve saluto istituzionale. • Pranzo a buffet.	<i>Sandro Minella, Rappresentanti Strada del Barolo e Consorzio di Tutela</i>
14:00 – 14:15	• Introduzione al corso e ai vari interventi.	<i>Sandro Minella</i>
14:15 – 15:15	• Fondamentali della viticoltura nelle Langhe. • Inquadramento storico – geografico • Breve panoramica sulle Denominazioni.	<i>Sandro Minella</i>
15:30 - 18:00	• Approfondimento su geologia del Bacino Terziario Piemontese. • Caratteristiche pedoclimatiche nei vigneti di Langhe, Roero e Monferrato. • M.G.A. : storia e descrizione.	<i>Edmondo Bonelli</i>

SABATO 14 settembre 2019

9:00 – 10:00

- Viticoltura: approfondimento sul Nebbiolo.
- Storia, aspetti agronomici e caratteristiche.

Edoardo Monticelli

10:00 – 10:15

- Coffee break

10:15 – 12:30

- Enologia: approfondimento sull'evoluzione delle tecniche enologiche.
- Principali caratteristiche enologiche e particolarità delle diverse varietà, con approfondimento sul Nebbiolo.

Vincenzo Gerbi

12:30 – 14:00

- Pranzo a buffet e pausa.

SABATO 14 settembre 2019

14:00 – 15:30	• Viticoltura: approfondimento sugli altri vitigni del territorio. • Storia, caratteristiche ed aspetti agronomici dei diversi vitigni.	<i>Edoardo Monticelli</i>
15:30 – 17:00	• Lezione conclusiva su sfide, opportunità e prospettive per i vini di Langa: ◦ La sfida dei cambiamenti climatici ◦ I nuovi ibridi ◦ Aspetti finanziari e fondiari	<i>Maurizio Gily</i>
17:00 – 18:30	• Degustazione libera “a isole”, allestita nella sala didattica, con vini dei Cavalieri del Tartufo, e pannelli esplicativi relativi al tema di ogni isola: a) <i>Isola pedoclimatica</i> b) <i>Isola dei vitigni</i> c) <i>Isola delle tecniche di vinificazione e affinamento</i>	<i>Sandro Minella, Sommelier AIS</i>

DOMENICA 15 settembre 2019

9:00 – 11.00	• Tour (in bus) delle MGA del Barolo. • Degustazione finale libera di Baroli (suddivisi secondo criteri di terroir) presso l'Enoteca del Barolo.	<i>Sandro Minella, Edmondo Bonelli</i>
11:00 – 13:00	• Tour (in bus) delle MGA del Barbaresco.	<i>Sandro Minella, Edmondo Bonelli</i>
13:00 – 14:30	• Pranzo con abbinamento di 4 Barbaresco presso Ristorante Antica Torre, con descrizione dei vini e degli abbinamenti. • Consegna degli attestati e saluti finali. • Ritorno a Grinzane Cavour.	<i>Sandro Minella, Edmondo Bonelli, Rappresentanti Strada del Barolo e Consorzio Tutela</i>
Pomeriggio	Per chi lo desidera: visita guidata al castello di Grinzane.	<i>Sandro Minella</i>

Venerdì mattina o 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
- 3 coffee break presso la caffetteria del Castello di Grinzane Cavour
- 1 degustazione sui vini del territorio
- Tour dei cru del Barolo e del Barbaresco con degustazione presso l'Enoteca del Barolo e a Barbaresco
- 3 pranzi (venerdì, sabato e domenica)
- Attestato numerato 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



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