



25, 26, 27 e 28 aprile | 1°, 4 e 5 maggio

## Alba: la più grande enoteca a cielo aperto nei sette giorni della 46ª edizione di Vinum

*“Il vino è come la poesia, che si gusta meglio, e si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente dove è nato, con la sua educazione, con il suo mondo”, diceva il giornalista e scrittore Mario Soldati.*

Non ci sono parole migliori per descrivere il viaggio emozionale, culturale e nel gusto che aspetta i visitatori nella **Città di Alba**, a cavallo tra la fine di aprile e l'inizio di maggio grazie a **Vinum**, la **più grande enoteca a cielo aperto d'Italia**, che festeggia la sua **46ª edizione**. Il meglio del patrimonio enologico sarà protagonista – **da giovedì 25 aprile a domenica 28 aprile, mercoledì 1° maggio e da sabato 4 a domenica 5 maggio** – con **oltre 700 etichette in degustazione**, guidate e curate dall'Associazione Italiana Sommelier, attraverso una panoramica su circa **400 produttori**, i cui vini verranno proposti in abbinamento con lo **Street Food èd Langa**. Un connubio di tradizione e passione che valorizzerà le ricette della tradizione riproposte dai Borghi albesi, sotto il cappello della **Giostra delle Cento Torri**.

Nello scintillio di calici e nell'atmosfera festosa che pervade l'aria, la manifestazione prende vita sulle colline di Langhe, Roero e Monferrato. Qui si incontrano gli intenditori del vino, i gourmet più raffinati e coloro che desiderano immergersi nell'arte e nella cultura del basso Piemonte. Tra le sinuose curve dei vigneti, dove l'arte e la cultura si intrecciano armoniosamente, si può godere della bellezza senza tempo che ha portato nel 2014 l'UNESCO a riconoscere queste terre come Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Il programma della 46ª edizione saprà essere sempre se stesso, ma innovandosi e puntando sulla sostenibilità attraverso lo **standard internazionale ISO 20121**. Novità di quest'anno la presenza dei vini della regione Valle d'Aosta all'interno del carnet degustazione, e uno spazio dedicato al connubio tra vino e musica: **Note di vino**.

### I LUOGHI

Dalle 10.30 alle 20 di ciascuno dei sette giorni della manifestazione, Alba si apre ai visitatori enoturisti e agli appassionati di vino, invitandoli a esplorare le proposte enologiche della kermesse. Un ruolo di spicco è riservato a **Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra"** in piazza Medford, che ospiterà "I grandi vini rossi delle Langhe". Qui, gli iconici Barolo DOCG e Barbaresco DOCG saranno i protagonisti, grazie alla preziosa collaborazione con il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

La condivisione, la convivialità, i sentori varcheranno i confini e arriveranno fino alla Città gemella di Arlon che sarà ad Alba durante Vinum e che, con il suo Comitato, sarà protagonista in un convegno presso Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra": sabato 27 aprile, alle ore 15, nella Sala Convegni si terrà un approfondimento sul Maitrank, tipica bevanda locale, bibita leggera a base di vino della Mosella, consumata come aperitivo.

Il Palazzo Mostre e Congressi sarà la sede di un'altra rassegna intitolata "Opportunità Arte", organizzata da Artestruttura (Mondadori), aperta i sette giorni della manifestazione, dalle 10.30 alle 20.

**In piazza Bubbio**, di fronte all'ex tribunale, sarà di scena nuovamente il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani con "I vini bianchi delle Langhe", accompagnato dalle delizie dello street food proposto dal Borgo Moretta.

L'offerta di **piazza Rossetti** sarà ulteriormente arricchita grazie alla presenza del Consorzio tutela del Roero e del Consorzio del Vermouth di Torino. Qui, i visitatori potranno assaporare le prelibatezze gastronomiche dei Borghi del Fumo, di Santa Rosalia e di Santa Barbara.

Il **Cortile della Maddalena** offrirà quindi i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, del Consorzio di tutela del Gavi, del Consorzio di tutela del Brachetto d'Acqui, oltre a fornire una panoramica su Freisa di Chieri DOC, Collina torinese DOC, Erbaluce Caluso DOCG, Carema DOC, Canavese DOC e Consorzio Vini Valle d'Aosta. La preziosa cornice offrirà un ricco banco d'assaggio con le raffinate degustazioni di grappe prodotte dalle aziende aderenti al Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, mentre dell'offerta sul fronte food si occuperanno APRO Accademia Alberghiera di Alba e i borghi Bricchet e San Martino.

**Piazza San Paolo**, infine (presso la quale sarà costante la copertura dell'evento a cura di Radio Alba), vedrà protagonisti l'Asti Spumante DOCG e il Moscato d'Asti DOCG (in degustazione mixati in sorprendenti e rinfrescanti cocktail grazie al Consorzio dell'Asti DOCG, con la sua Ape Asti Glam), insieme al Dolcetto nelle sue declinazioni del Diano d'Alba DOCG, Dogliani DOCG e Dolcetto d'Alba DOC, con lo street food a cura dei borghi San Lorenzo e Patin e Tesòr e con la Nocciola Piemonte IGP in collaborazione con la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

### VINUM LAB

Per chi alle degustazioni volesse affiancare un approfondimento sui segreti delle denominazioni attraverso il loro colore, le trasparenze e le sfumature, **la Sala dell'Analisi Sensoriale del Mudet** (Museo del Tartufo – all'interno del Cortile della Maddalena) sarà teatro di **Vinum Lab**, un ricco calendario di appuntamenti organizzato in collaborazione con AIS Piemonte e Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi). I laboratori tematici avranno la finalità di fornire le basi per una corretta degustazione del vino. L'appuntamento del mattino (ore 11) sarà dedicato all'abbinamento vino e formaggi, quello del pomeriggio (ore 17) sarà un viaggio alla "cieca", pieno di mistero e raffinatezza attraverso il meglio dei vini piemontesi.

### VINUM A TAVOLA

Presso il **Castello di Roddi**, quattro percorsi gastronomici a cura di grandi chef del panorama internazionale arricchiranno la proposta di questa edizione: completati da una ricca proposta di vini delle principali DOC e DOCG piemontesi "al calice" e una selezione di Vermouth, con una scelta tra oltre **100 etichette**, i partecipanti potranno scegliere liberamente o lasciarsi guidare dai consigli dell'Associazione Italiana Sommelier.

Sempre alle 20.30, si comincia venerdì 26 con **Luigi Taglienti** (Ristorante IO Luigi Taglienti di Piacenza, già 1 Stella Michelin), a cui seguirà sabato 27 aprile l'estro della coppia di chef **Antonella Ricci e Vinod Sookar** (Ricci Osteria di Milano). Venerdì 3 maggio si prosegue con **Emin Haziri** (Bistrot Petit Royal, di Courmayeur, già 1 Stella Michelin), mentre sabato 4 sarà la volta di **Federico Zanasi** (Condividere, Nuvola Lavazza di Torino, 1 Stella Michelin).

Il 5 maggio, inoltre, spazio alla solidarietà con una cena presso l'Osteria Sociale Montebellina, in collaborazione con la Cooperativa Sociale Emmaus. Durante la cena sarà possibile degustare i vini di 8 pari – un bene relazionale prodotto tramite l'inserimento lavorativo di persone fragili coinvolte a 360° –, frutto dell'incontro tra l'attività educativa agricola di Progetto Emmaus, che da più di 25 anni si occupa di inclusione sociale, e 7 aziende agricole del territorio (Alberto Oggero, Cascina Fornace, Valfaccenda, Matteo Correggia, Marco e Vittorio Adriano, Agricola Brandini, Ceretto).

### VINUM IN CANTINA

Viene riproposto **Vinum in Cantina**, con la possibilità di visitare alcune tra le più importanti cantine di Langhe, Roero e Monferrato selezionate da grandi chef che, al termine del tour, prepareranno uno speciale aperitivo abbinato al vino dell'azienda ospitante. L'esperienza è completa di un servizio navetta con andata e ritorno da Alba, con partenza da piazza Medford alle ore 16 e ritorno alle 19.

Il calendario prevede giovedì 25 aprile la *Green Experience* (il progetto targato Coldiretti Cuneo che mira a diffondere una viticoltura orientata alla qualità sempre più sostenibile e globale) con l'abbinamento tra la

**Cantina Massucco Vini** di Castagnito e lo chef **Marc Lanteri**. Sabato 27 aprile il binomio perfetto farà incontrare la cantina **L'Astemia Pentita** con lo chef **Luigi Taglienti**. Si chiuderà sabato 4 maggio con la coppia **Cantina Agricola Brandini** di La Morra e lo chef **Luca Zecchin**.

## NOTE DI VINO

Novità dell'edizione 2024 saranno due aperitivi musicali nella prestigiosa cornice del **Castello di Roddi**. Un piccolo viaggio musicale in cui abbinare l'assaggio di 4 vini con l'ascolto di musica dal vivo. Piccoli eventi-degustazione in cui far incontrare l'esperienza della degustazione del vino con quella dell'ascolto della musica in cui verrà stimolato il lato emozionale della nostra mente e incoraggiato a letture non solo tecniche, ma anche sensoriali. Il primo appuntamento sarà domenica 28 aprile, il secondo mercoledì 1° maggio, sempre alle 17.30.

## CORSI DI CUCINA

All'interno del Castello di Roddi, in una delle più rinomate scuole di cucina italiane, verranno tenuti corsi teorico-pratici di cucina. Qui, gli appassionati avranno l'opportunità di imparare le ricette eseguite da chef di fama internazionale che guideranno le lezioni. Le moderne postazioni in acciaio, dotate di tutti gli utensili necessari, offriranno un'esperienza coinvolgente ai partecipanti, i quali avranno l'opportunità di degustare direttamente ciò che preparano, accompagnato da un prelibato calice di vino.

Il calendario delle esperienze, sempre alle 10.30, prevede l'esordio giovedì 25 aprile con **Davide Palluda** (Ristorante All'Enoteca di Canale, 1 Stella Michelin), mentre venerdì 26 aprile toccherà a **Luigi Taglienti** (Ristorante IO Luigi Taglienti di Piacenza, già 1 Stella Michelin). Sabato 27 aprile il protagonista sarà **Luca Natalini** (Ristorante Autem di Milano). Domenica 28 aprile spazio a una coppia di chef già stellati dalla Puglia: **Antonella Ricci e Vinod Sookar** (Ricci Ristorante di Milano). Mercoledì 1° maggio si riprende con **Francesco Marchese** (Ristorante Fré di Monforte, 1 Stella Michelin). Si riparte venerdì 3 maggio con **Federico Gallo** (Locanda Del Pilone di Alba, 1 Stella Michelin) a cui seguirà sabato 4 maggio **Stefano Sforza** (Ristorante Opera di Torino). Il viaggio nel gusto si concluderà, domenica 5 maggio, con **Pasquale Laera** (Ristorante Borgo Sant'Anna di Monforte, 1 Stella Michelin).

## VINUM OUTDOOR

Anche quest'anno, Vinum sarà arricchito da una serie di eventi collaterali che completeranno l'esperienza della manifestazione. Le **"Passeggiate gourmet"**, curate da Confartigianato Cuneo, condurranno i partecipanti al suggestivo Castello di Roddi, mentre il **Tour dei cru**, "I grandi vigneti del Barolo", promosso dalla Strada del Barolo, permetterà di esplorare i prestigiosi vigneti delle Langhe. Saranno due gli appuntamenti: domenica 28 aprile e domenica 5 maggio.

Per gli amanti dello sport, venerdì 26 aprile alle ore 20, partirà da piazza Risorgimento **1/4 di Vinum Maratona**, corsa podistica non competitiva lunga 10,550 km, dedicata ai più sportivi. Martedì 30 aprile ci sarà un'occasione gratuita e imperdibile, dalle ore 15 con inizio in piazza Michele Ferrero: un percorso a tappe per le strade e le piazze cittadine e un evento serale con Andy Bluvertigo, Filippo Cosentino e Daniele Bertone in un inedito programma a tutto funk: la 12esima edizione dell'**International Jazz Day** ad Alba. Il 1° maggio, le colline circostanti ad Alba si animeranno con la **Caccia al tesoro nelle Langhe**, organizzata da Turismo in Langa. La chiusura della giornata avverrà con il festival **"Bandiere per un amico"** a cura del Borgo Moretta, in collaborazione con la **Giostra delle Cento Torri**.

## VINUM BIMBI

Consolidando la tradizione, per l'intera durata della manifestazione anche quest'anno non mancherà un'offerta per bambini e famiglie, da sempre al centro dell'attenzione dei grandi eventi della città. La Sala Beppe Fenoglio (all'interno del Cortile della Maddalena) accoglierà così un'offerta davvero variegata, per soddisfare le esigenze dei più piccoli: lo spazio **"Vinum Bimbi"**. Uno spazio gioco dove (dalle 11 alle 19), in compagnia dei loro genitori, i piccoli visitatori potranno conoscere, divertendosi, i Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato, Patrimonio mondiale UNESCO.

Il carnet degustazione completo e tutte le esperienze di Vinum saranno acquistabili anche online, sul sito web [www.vinumalba.com](http://www.vinumalba.com).

## GLI INTERVENTI

*“Alba si prepara ad un’altra grande stagione turistica con l’arrivo del primo evento dell’anno, Vinum, che trasformerà ancora una volta la nostra città in una grande enoteca a cielo aperto con oltre 700 etichette piemontesi da scoprire. Arrivata ormai alla 46esima edizione, la fiera nazionale lo scorso anno ha registrato 160 mila degustazioni, scelte da un pubblico di wine lovers sempre più internazionale e sempre più giovane – dichiarano il **Sindaco della Città di Alba, Carlo Bo**, e l’**Assessore albese al Turismo e Manifestazioni, Emanuele Bolla**. Il pensiero va ai nostri patriarchi del settore che, con il duro lavoro in vigna e in cantina, ma anche con idee lungimiranti e la valigia sempre in mano, hanno fatto dei nostri vini un’eccellenza conosciuta in tutto il mondo”.*

*“La Fiera Nazionale Vinum è giunta alla 46<sup>a</sup> edizione grazie ad un lavoro di squadra dei Consorzi di Tutela del vino piemontese e ad una capacità di rinnovarsi ad ogni edizione andando incontro alle richieste di un pubblico appassionato e sempre più esigente, **afferma la Presidente dell’Ente Fiera di Alba, Liliana Allena**.*

*Per tali motivi abbiamo ampliato le offerte esperienziali ed i momenti di approfondimento di conoscenza enologica accanto ai tradizionali banchi di degustazione e di Street Food ed Langa curate dai Borghi albesi, che animano il centro storico cittadino. Nel palinsesto della manifestazione, nel suggestivo contesto del Castello di Roddi, si terranno corsi di cucina e cene con grandi Chef nelle quali si potranno degustare i vini di tutto il Piemonte con un’innovativa formula di abbinamento cibo e vino potendo scegliere da una carta di vini e vermouth al bicchiere con oltre 100 diverse etichette. Novità di quest’anno un inedito abbinamento vino e musica perché Vinum è cultura, esperienza enogastronomica, intrattenimento, sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità”.*

*“Vinum è una delle rassegne più autorevoli nel ventaglio di proposte che valorizzano l’enogastronomia del Piemonte – sottolineano il **presidente della Regione Alberto Cirio** e gli **Assessori all’Agricoltura Marco Protopapa** e al **Turismo Vittoria Poggio** –. Le diverse varietà di uve coltivate in Piemonte, tra cui il Nebbiolo, il Barbera e il Dolcetto, danno vita a vini unici e distintivi che rappresentano appieno il territorio e la sua tradizione enologica. I viticoltori piemontesi, grazie alla loro passione, dedizione e profonda conoscenza del territorio, sono in grado di produrre vini di altissima qualità che riescono a conquistare i palati più esigenti. Per questo territorio il vino è un marchio di fabbrica, un pezzo del Dna e Vinum rappresenta una vetrina straordinaria da cui poter mostrare questa eccellenza al pubblico, ai professionisti e agli appassionati. I numeri ci dicono che stiamo attraversando la stagione turistica migliore di sempre per Langhe, Roero e Monferrato con +12% di arrivi, più 11% di presenze rispetto al 2022, che già era stato l’anno dei record, e +18% rispetto al 2019. Uno dei dati più interessanti è la crescita del 50% dei pernottamenti dei turisti americani. Numeri che danno la misura della grande capacità di attrazione turistica di questo territorio anche grazie a quel mix, ineguagliabile, tra qualità, bellezza del paesaggio, agricoltura, enogastronomia e tradizioni. Con questo evento si apre di fatto la stagione turistica per questo territorio che ha ripreso a crescere come destinazione nazionale e internazionale”.*

*“Vinum è un evento di grande valore per la promozione e la valorizzazione del ricco patrimonio enologico del Piemonte. La partecipazione dell’intero nostro sistema di promozione vinicola conferisce alla rassegna un ruolo di primo piano nel panorama degli appuntamenti dedicati agli appassionati del vino provenienti non solo da diverse parti dell’Italia, ma anche dall’estero”, conclude il **Presidente di Piemonte Land of Wine, Francesco Monchiero**.*

**Mariano Rabino, presidente Ente Turismo LMR:** *“Vinum rappresenta storicamente la data ideale dell’avvio della stagione turistica in Langhe Monferrato Roero. L’enoturismo è cresciuto negli anni sul nostro territorio, rappresentando sempre più un’offerta strategica e attrattiva. Non solo in termini di eventi e visite in cantina, ma anche attraverso una proposta maggiormente integrata con una fruizione sostenibile delle nostre colline, come il trekking e la bicicletta, in particolare e-bike. In un 2024 importante in cui celebriamo il Decennale del riconoscimento dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato a patrimonio dell’umanità, l’obiettivo della nostra destinazione è lavorare per diventare sempre più accoglienti nel rispetto dell’ambiente naturale e culturale che, come sistema turistico, siamo chiamati a tutelare. Unesco ed enoturismo rappresentano quindi due asset importanti per questa missione, e Vinum nella città di Alba è l’occasione giusta per scoprirlo”.*

**MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SITO**

**[www.vinumalba.com](http://www.vinumalba.com)**

**organizzazione:**

**ENTE FIERA DI ALBA**

Piazza Medford 3, Alba (CN) - Tel. +39 0173 361051 [info@vinumalba.com](mailto:info@vinumalba.com)

**ufficio stampa:**

[ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org)

Pietro Ramunno +39 339 5943085

[federico.amato@efficere.it](mailto:federico.amato@efficere.it)

Federico Amato +39 348 5261626

[alessandra.ferraris@efficere.it](mailto:alessandra.ferraris@efficere.it)

Alessandra Ferraris +39 347 9186800

