



25, 26, 27 e 28 aprile | 1°, 4 e 5 maggio 2024

## Vinum, ad Alba giovani wine lovers dall'Italia e dall'estero celebrano la 46<sup>a</sup> edizione

Con uno splendido weekend di sole e lo stesso clima che aveva contraddistinto un'inaugurazione segnata da numeri importanti nel debutto del 25 aprile (+20% le prevendite online rispetto alla passata edizione), si è conclusa la **46<sup>a</sup> edizione di VINUM**, la Fiera Nazionale dedicata ai grandi vini del Piemonte – organizzata dall'**Ente Fiera di Alba**, in collaborazione con il **Comune di Alba**, la **Giostra delle Cento Torri** e **Piemonte Land of Wine**. Il meteo favorevole che ha permesso di vivere al meglio l'atmosfera di festa che si respira ad Alba durante la manifestazione non ha tuttavia accompagnato le altre 4 giornate dell'evento, segnate dalla pioggia, andando a incidere sui numeri complessivi dei visitatori sul territorio.

Se però le cifre assolute (131.701 le degustazioni effettuate) hanno segnato una inevitabile flessione rispetto al 2023, si è riscontrata – soprattutto nel ponte del 25 aprile – una presenza qualificata di turisti che hanno scelto la destinazione appositamente per Vinum.

Giovane, consapevole, appassionato: questo l'identikit del turista presente sul territorio per la manifestazione. Il 65% dei *wine lovers* partecipanti a Vinum ha infatti tra i 18 e i 35 anni (con la fascia degli over 65 appena al 2%) e proviene prevalentemente dall'Italia, con una buona percentuale di stranieri in arrivo da 22 Paesi (Stati Uniti, Svizzera, Olanda, Francia, Australia e Regno Unito su tutti).

Tutto esaurito per le esperienze di Vinum Lab presso il Cortile della Maddalena, all'interno del Mudet, il Museo del Tartufo di Alba, con un 31% di turisti esteri, mentre la percentuale di stranieri sale addirittura al 60% per i corsi di cucina organizzati presso il Castello di Roddi.

Dal 25 aprile e fino al 5 maggio, le piazze cittadine hanno accolto migliaia di enoappassionati arrivati sul territorio per scoprire le **oltre 700 etichette in degustazione di 400 produttori piemontesi** (alle quali si sono aggiunte quelle del Consorzio dei Vini della Valle d'Aosta, regione ospite della kermesse, del Consorzio Vermouth di Torino, del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, oltre all'approfondimento organizzato insieme al comitato della città gemella di Arlon sul Maitrank, tipica bevanda locale belga, e alla presentazione dei Vini delle Marche con il Comune di Sant'Elpidio Mare per la celebrazione del cinquecentesimo anniversario della nascita di Andrea Bacci, autore del *De naturali vinorum historia*), in abbinamento con i piatti della tradizione dello **Street Food ëd Langa**, curato dai Borghi cittadini sotto il cappello della Giostra delle Cento Torri.

Ad arricchire l'offerta enogastronomica delle quattro piazze della città, gli appuntamenti organizzati all'interno del Mudet con i **workshop sui formaggi** in collaborazione con ONAF (l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), e gli appuntamenti di **VinumLab**, con le Master Class curate dall' AIS Piemonte, a testimonianza di una volontà di approfondimento culturale sempre più attenta e ricercata. Allargando al territorio, confermata la formula di successo di **Vinum in Cantina**, con visite guidate tra vigne e barrique in compagnia di produttori ed enologi che hanno preceduto la degustazione di vini, in abbinamento all'aperitivo preparato da rinomati chef. Tre gli appuntamenti, presso la **Cantina Massucco Vini** di Castagnito con lo chef **Marc Lanteri**, la cantina **L'Astemia Pentita** di Barolo con lo chef **Luigi Taglienti** e la **Cantina Agricola Brandini** di La Morra con lo chef **Luca Zecchin**.

Un successo, presso la pertinenza del Castello di Roddi, **Vinum a Tavola**, iniziativa realizzata dal Comune di Roddi e dall'Ente Fiera di Alba in collaborazione con Piemonte Land of Wine per offrire una vetrina di prestigio alle eccellenze enogastronomiche piemontesi in quattro cene curate da altrettanti chef. Decisamente apprezzata è stata la formula prevista, con la possibilità di degustare scegliendo tra 114 etichette diverse di vini e 8 di vermouth in abbinamento ai piatti firmati dagli chef Luigi Taglienti, Antonella Ricci e Vinod Sookar, Eugenio Boer e Federico Zanasi. Il maniero

langarolo è stato inoltre teatro dei **corsi di cucina** dove turisti italiani e internazionali hanno sperimentato le ricette di grandi piatti iconici di importanti chef.

Il Castello è stato inoltre teatro dell'aperitivo musicale "**Note di vino**", organizzato in collaborazione con il sommelier Andrea Dani e Alba Jazz Festival, un piccolo viaggio musicale in cui abbinare l'assaggio di 4 vini con l'ascolto di musica dal vivo.

Grande successo l'allestimento pensato per famiglie e bambini, con la Sala Beppe Fenoglio interamente dedicata a giochi e con **Vinum Bimbi** (organizzato grazie a Sinergia Outdoor) – con i giocattoli di legno che insegnano ai bambini l'amore per la natura e le terre in cui il vino ha origine, in uno spazio rinnovato e più grande, rendendo Vinum accessibile anche alle moltissime famiglie che hanno scelto Alba come meta delle vacanze di primavera.

Tra gli **eventi collaterali**, il tour dei cru "I grandi vigneti del Barolo" promosso da Strada del Barolo, la Caccia al tesoro nelle Langhe organizzata da Turismo in Langa, le "Passeggiate gourmet" curate da Confartigianato Cuneo, l'International Jazz Day (un percorso a tappe per le strade e le piazze cittadine chiuso dall'evento serale con Andy Bluvertigo, Filippo Cosentino e Daniele Bertone in un inedito programma a tutto funk) e, sul fronte sportivo, la corsa cittadina 1/4 di Vinum Maratona. Nella cornice della manifestazione, per celebrare al meglio i dieci anni dall'inserimento tra i patrimoni dell'umanità tutelati dall'UNESCO, presso il complesso della Maddalena è stato inaugurato il Museo dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. L'ultimo weekend della manifestazione ha visto protagonista il folclore, venendo animato dai borghi cittadini con sfilate in costume storico, sbandieratori e musicisti nella giornata del sabato e il festival "Bandiere per un amico", a chiudere la domenica.

Coerentemente con l'attenzione che l'Ente Fiera riserva al tema della sostenibilità, la manifestazione si è chiusa il 5 maggio con una cena solidale presso l'**Osteria Sociale Montebellina**, in collaborazione con la **Cooperativa Sociale Emmaus**. Durante la cena è stato 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 è organizzato dall'**Ente Fiera di Alba**, insieme al **Comune di Alba** e alla **Giostra delle Cento Torri**, con il patrocinio di Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), con il supporto del **Consorzio Piemonte Land of Wine**, della Regione Piemonte, della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, della Camera di Commercio di Cuneo, di Banca d'Alba e dell'associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato e in collaborazione con l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, il Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero e grazie al contributo di tutti i partner pubblici e privati, con i main sponsor Gino SPA, Idrocentro, Acqua San Bernardo e Intesa San Paolo.

Partecipano attivamente il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Tutela del Roero, il Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, il Consorzio Alta Langa, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, il Consorzio di Tutela del Gavi, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui, il Consorzio Tutela Vini DOC Caluso Carema Canavese, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini Doc Pinerolese, il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, il Consorzio del Vermouth di Torino, i Borghi Moretta, del Fumo, Santa Rosalia, Santa Barbara, Brichet, San Martino, San Lorenzo e Patin e Tesòr, l'Associazione Macellai Albesi, l'Associazione Commercianti Albesi, l'Associazione Italiana Sommelier sezione Piemonte, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, il Consorzio Alte Terre DOP, l'APRO Accademia Alberghiera di Alba e la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

### MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SITO

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

organizzazione:

**ENTE FIERA 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