



25, 26 e 27 aprile | 1°, 2, 3 e 4 maggio

Vinum Alba, la più grande enoteca a cielo aperto d'Italia festeggia la prima edizione da Fiera Internazionale

"Il vino unisce le genti, parla tutte le lingue e conosce tutte le strade"

Luigi Veronelli

Gastronomo, giornalista, filosofo: Luigi Veronelli è stato uno dei pionieri nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio enogastronomico italiano, e non potrebbe essere che sua la citazione con cui viene presentata l'**edizione 2025 di Vinum Alba**, la manifestazione in cui le strade si trasformano in sentieri del gusto, i palazzi in saloni d'assaggio, le piazze in un teatro a cielo aperto dove il vino diventa racconto, incontro, emozione. In un intreccio di storia e visione, cultura e futuro, Vinum si prepara ad accogliere il suo pubblico nei giorni **25, 26, 27 aprile e 1°, 2, 3, 4 maggio 2025**, dalle **10.30 alle 20.00**, nelle piazze e nei luoghi più iconici di **Alba**, e non solo, con un riconoscimento che vale quanto un brindisi indimenticabile: da quest'anno, la manifestazione è ufficialmente **Fiera Internazionale**.

Con **22 Paesi rappresentati tra i visitatori lo scorso anno**, la rassegna – alla sua **47ª edizione** – si conferma uno degli eventi enologici più partecipati e riconosciuti a livello nazionale, con il riconoscimento internazionale che sancisce un passaggio di livello, un salto di prestigio costruito nel tempo grazie all'impegno corale di istituzioni, consorzi e operatori.

Il risultato nasce da una visione condivisa, maturata nel tempo – proprio come un bel grappolo di vino – con il contributo di enti, scuole, produttori, operatori, famiglie. Un cammino che ha visto crescere il numero dei visitatori internazionali, l'attenzione alla qualità, l'apertura a nuove sensibilità e linguaggi. Mai come quest'anno Vinum è espressione di un sistema che dialoga: **14 Consorzi di tutela** – numero record per la manifestazione – saranno presenti nelle diverse aree di degustazione nel cuore della città. A loro si affiancheranno i protagonisti dell'enogastronomia, del turismo, della formazione e della sostenibilità.

Rispetto ai partecipanti, la tendenza consolidata vede una presenza qualificata di stranieri (in particolare provenienti da Stati Uniti, Svizzera, Olanda, Francia, Australia e Regno Unito su tutti), con **un pubblico giovane** (il 65% dei *wine lovers* partecipanti a Vinum ha tra i 18 e i 35 anni), **consapevole, appassionato**: questo l'identikit del turista presente sul territorio per la manifestazione.

Tra **le novità** presentate in occasione del **Vinitaly di Verona**, la **nuova formula** e la **presenza di ospiti internazionali**, con il focus su **grandi vini dal mondo**. In aggiunta, anche l'introduzione dell'**etilometro monouso personalizzato Vinum**, incluso nel carnet degustazione e disponibile anche singolarmente. Un segno concreto di attenzione alla responsabilità individuale e collettiva, che completa l'identità educativa della manifestazione. Un'identità che si rafforza anche grazie al coinvolgimento diretto della **Scuola Enologica di Alba**, sede dell'inaugurazione ufficiale del **24 aprile alle 17.30** e luogo simbolo della cultura vitivinicola piemontese e di attività legate a "**Note di Vinum**", capace di unire musica e degustazioni.

Attraverso una panoramica viva e diffusa di oltre **200 produttori e oltre 600 etichette**, i visitatori potranno assaporare il meglio dell'enologia piemontese in abbinamento con lo **Street Food ëd Langa**: una celebrazione autentica della cucina popolare, rievocata con passione dai Borghi albesi sotto l'insegna della **Giostra delle Cento Torri**, dove tradizione e gusto si incontrano tra le vie della città.

LA NUOVA FORMULA

Il **carnet degustazione completo** sarà in vendita al prezzo di 28 euro, e comprende calice in vetro e taschina porta calice, alcoltest monouso, 9 degustazioni di vini, buoni sconto 2x1 sugli ingressi ai musei di Alba e del territorio, sconto di 2 euro su una degustazione di Vermouth bianco o rosso, sconto di 3 euro su un cocktail con l'Asti DOCG e il Moscato d'Asti DOCG con calice in regalo.

Il **coupon Lounge Barolo, Barbaresco, Alta Langa DOCG** sarà in vendita al prezzo di 20 euro e sarà acquistabile online solo dopo aver inserito nel carrello almeno un carnet degustazione. Sarà tuttavia possibile acquistare la singola degustazione di Barolo, Barbaresco e Alta Langa DOCG al costo di 7 euro l'una direttamente in loco.

I **punti cassa**, aperti dalle 10.30 alle 19.00 saranno dislocati in piazza Medford / via Snider, all'interno del Cortile della Maddalena e presso piazza Michele Ferrero.

Il **carnet degustazione completo e tutte le esperienze** di Vinum sono **acquistabili anche online**, sul sito web www.vinumalba.com. Per chi acquista online entro il 14 aprile sono previsti **sconti del 10% su singoli carnet ed esperienze**; abbinando il carnet a una o più esperienze sarà possibile ottenere uno **sconto fino al 15%** (www.vinumalba.com/promozioni/). I carnet sono utilizzabili tutti i giorni della manifestazione (che si svolgerà anche in caso di maltempo: molti stand sono al coperto) e non sono vincolati alla data di acquisto.

GRANDI VINI DAL MONDO

A dare ulteriore lustro alla manifestazione, in virtù del riconoscimento di Fiera internazionale, anche la presenza di **grandi vini dal mondo**, con le masterclass dedicate, presentati accanto a Nebbiolo e Passito Loazzolo: il primo appuntamento guarda alla Francia, con i **vini della Borgogna**, mentre un secondo evento sarà dedicato ai **Sauternes**, in abbinamento al formaggio.

Ancora, tra gli ospiti, valicando i confini del Piemonte, il ritorno del **Consorzio Vini Valle d'Aosta**, mentre farà il suo debutto la Sicilia con il **Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC**.

NEL CUORE DEGLI EVENTI

Dalle 10.30 alle 20.00, per ciascuno dei sette giorni della manifestazione, **Alba** accoglie i visitatori in un percorso enologico diffuso tra piazze, cortili e vie del centro storico.

Presso **piazza Medford**, all'interno del **Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra"** – al piano superiore, dove i *wine lovers* avranno a disposizione calici specifici per le degustazioni, innalzando il livello dell'esperienza – la grande novità di quest'anno sarà la **lounge dedicata a Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e all'Alta Langa DOCG**, in occasione del conferimento del titolo di vino dell'anno 2025 per la Regione Piemonte. Oltre al debutto delle alte bollicine piemontesi con il **Consorzio Alta Langa**, si rinalda la storica collaborazione con il **Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, che al piano inferiore proporrà un'ampia selezione di **vini rossi delle Langhe**.

Lungo **via Snider**, in prossimità di piazza Medford, si troveranno le postazioni dedicate ai **vini bianchi delle Langhe**, al **Dolcetto** e al **Vermouth di Torino IGP**, proposti in degustazione per un'esperienza immersiva tra aromi e sfumature del territorio.

Il **Cortile della Maddalena** offrirà una panoramica completa sulle eccellenze del **Monferrato** e dei territori ospiti: dai **vini del Monferrato** a quelli dei **Consorzi di tutela del Gavi, Brachetto, Caluso, Carema, Canavese, Monferrato Casalese, Colli Tortonesi, Pinerolese e Nebbioli Alto Piemonte**, senza dimenticare i profumi e la struttura del **Roero Arneis DOCG** e del **Roero DOCG**.

In **piazza Michele Ferrero** saranno protagonisti l'**Asti Spumante DOCG** e il **Moscato d'Asti DOCG**, accompagnati dalle **grappe** selezionate delle distillerie aderenti al **Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo**, con l'abbinamento gastronomico curato dalla Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

VINUM LAB

Per chi alle degustazioni desidera affiancare un momento di approfondimento guidato, **Vinum Lab** propone un ricco calendario di laboratori sensoriali in collaborazione con **AIS Piemonte** e **ONAF**. Gli incontri si svolgeranno presso il **Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra"**, offrendo un'occasione formativa e coinvolgente per affinare l'arte della degustazione.

Ogni giornata prevede due appuntamenti: alle **11.00**, sarà protagonista la degustazione “alla cieca”, un percorso affascinante tra i grandi vini del Piemonte, condotto dai sommelier di **AIS Piemonte**, mentre il laboratorio del pomeriggio, alle **17.00**, sarà dedicato agli abbinamenti tra **vino e formaggi** del territorio, guidati da esperti **ONAF**.

VINUM A TAVOLA

La suggestiva pertinenza del **Castello di Roddi** diventa palcoscenico di un viaggio nei sapori del Piemonte. Qui prende vita **Vinum a Tavola**, esperienza enogastronomica che abbina l’eleganza della cucina d’autore all’autenticità dei vini DOC e DOCG piemontesi. In tre serate d’eccezione, grandi chef interpreteranno la tradizione regionale attraverso percorsi gourmet in tavoli conviviali, accompagnati dalla competenza dei sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier, attraverso la possibilità unica di sperimentare con il food pairing, assaggiando diversi vini - scegliendo da una carta con oltre 100 etichette tra vini e vermouth – con ogni piatto e scoprendo il corretto abbinamento durante una cena indimenticabile. Sempre **alle 20.30**, si comincia **sabato 26 aprile** con **Luigi Taglienti** (Ristorante IO Luigi Taglienti – Piacenza, già 1 Stella Michelin), a cui seguirà **giovedì 1° maggio** **Alberto Quadrio** (Ristorante L’Aurum – L’Albereta Resort); il calendario si chiuderà **sabato 3 maggio** con l’estro dello chef **Alessandro Boglione** (Gastronomia Urbana – Alba, già 1 Stella Michelin).

CORSI DI CUCINA

Nella cornice intima del **Castello di Roddi**, Vinum rinnova la sua proposta di alta formazione gastronomica. Ogni mattina, alle **ore 10.30**, chef di grande esperienza guideranno i partecipanti in un viaggio tra i sapori e le tecniche della cucina contemporanea, affiancati dai **sommelier AIS** che sapranno raccontare e abbinare i migliori vini del territorio. Postazioni attrezzate, atmosfere conviviali e un approccio interattivo renderanno ogni lezione un’esperienza da vivere con i sensi, con la possibilità di degustare, a fine lezione, le preparazioni eseguite.

Il calendario si aprirà **venerdì 25 aprile** con **Luigi Taglienti** (IO, Luigi Taglienti – Piacenza, già 1 Stella Michelin), proseguirà **sabato 26 aprile** con **Luca Zecchin** (Ristorante COLTIVARE – La Morra, Stella Verde Michelin) e **domenica 27 aprile** con **Fernando Tommaso Forino** (Osteria Arborina – Arborina Relais, La Morra). Dopo la pausa di inizio settimana, i fornelli si riaccenderanno **giovedì 1° maggio** con **Alberto Quadrio** (L’Aurum – L’Albereta Resort), **venerdì 2 maggio** con **i fratelli Costardi** (Scatto Ristorante – Torino), **sabato 3 maggio** con **Francesco Marchese** (Ristorante Fre – Réva Resort, Monforte d’Alba, 1 Stella Michelin) e infine **domenica 4 maggio** con **Anna Bugarè**, giovane cuoca con uno sguardo attento alla cucina tradizionale.

TOUR DI VINUM

Un’opportunità imperdibile per scoprire la ricchezza di un territorio che incanta con i suoi paesaggi, i suoi vitigni e le sue tradizioni, parte integrante di un patrimonio riconosciuto dall’UNESCO, sono i **Tour di Vinum**, pensati per chi desidera vivere un’esperienza sensoriale autentica e immersiva, dove ogni tappa diventa un racconto.

Il viaggio inizierà **venerdì 25 aprile** al **WiMu – Museo del Vino di Barolo**, con visita al castello e degustazione all’Enoteca Regionale del Barolo. Si proseguirà **sabato 26 aprile** al **Castello di Grinzane Cavour**, scrigno di storia e sede dell’Enoteca Regionale Piemontese Cavour. **Domenica 27 aprile** si andrà alla scoperta delle **Rocche del Roero**, tra sentieri, bellezza naturale e assaggi presso l’Enoteca Regionale del Roero. **Giovedì 1° maggio**, sarà la volta del tour urbano nel cuore di **Alba**, accompagnato da degustazioni di formaggi e vini piemontesi. Lo stesso giorno torna anche la **Caccia al Tesoro nelle Langhe**, giunta alla sua XVI edizione, con un format sempre più dinamico ed entusiasmante. Infine, **venerdì 2 maggio** si visiteranno le affascinanti **Cattedrali Sotterranee di Canelli**, con degustazione all’Enoteca Regionale di Canelli e dell’Astesana. **Sabato 3 maggio**, il **Tour dei Cru**, con visite guidate tra i vigneti di **Castiglione Falletto**, con degustazione finale.

VINUM BIMBI

Per tutta la durata della manifestazione sarà attiva in **Sala Beppe Fenoglio**, all’interno del Cortile della Maddalena, un’**area bimbi a ingresso gratuito**, pensata per accogliere e coinvolgere i più piccoli in un’esperienza di gioco e scoperta. Lo spazio, allestito con giochi artigianali in legno e materiali naturali, sarà animato ogni giorno dalle **11.00 alle 19.00**.

Non solo divertimento: **Vinum Bimbi** è un progetto educativo che punta a far conoscere ai bambini le colline di **Langhe, Roero e Monferrato**, riconosciute patrimonio UNESCO, attraverso attività ludiche ispirate alla cultura del territorio. Perché il futuro di questo paesaggio passa anche dallo sguardo curioso dei più piccoli.

GLI INTERVENTI

“Come Amministrazione non vediamo l’ora che si dia il via all’edizione 2025 di Vinum, un evento che quest’anno assume una dimensione ancora più prestigiosa e significativa con l’internazionalità – affermano il Sindaco della Città di Alba, Alberto Gatto, e l’Assessora albese al Turismo Caterina Pasini –. Questa sarà un’edizione storica: Alba e il Piemonte sono da sempre terre di eccellenza vinicola, custodi di tradizioni enologiche celebrate in tutto il mondo. Il riconoscimento di Fiera Internazionale è un grande risultato per un evento che nel tempo ha saputo arricchirsi, affiancando alla più grande enoteca a cielo aperto d’Italia il folklore dei Borghi e quest’anno anche grandi eventi culturali come la personale di Pinot Gallizio al Museo Eusebio e la mostra ‘More than kids’ di Valerio Berruti organizzata dalla Fondazione Ferrero. Il vino non è solo un prodotto, ma un racconto di cultura, di lavoro e di passione, e Vinum 2025 vuole essere la voce di questa storia. Un ringraziamento speciale va a tutti coloro che hanno reso possibile questa evoluzione: ai produttori, agli organizzatori, alle istituzioni e ai volontari che con impegno e dedizione lavorano per fare di Vinum un’esperienza indimenticabile”.

*“È straordinario vedere come il primo pubblico della manifestazione siano **i giovani: curiosi e attenti, sono i protagonisti di Vinum oggi, ma anche i fruitori di domani**, portatori sani di una nuova cultura del vino fatta di rispetto, qualità e passione, valori condivisi dai produttori che aderiscono all’evento che apre la primavera di Langhe, Monferrato e Roero. A renderci particolarmente orgogliosi è anche il numero record di Consorzi coinvolti: ben quindici realtà di tutela che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola piemontese. Questo è il segnale di un sistema che si muove in sinergia e che guarda con fiducia alle sfide future – commenta **Axel Iberti, Presidente dell’Ente Fiera di Alba** –. In occasione di Vinum vogliamo coccolare i turisti con la coesione tra lo Street food gourmet dei Borghi, il servizio impeccabile dei commercianti e l’ospitalità degli esercenti albesi. Alba è pronta ad accogliere ed essere di nuovo capitale di un territorio più vasto grazie alle attivazioni sinergiche con le enoteche regionali. Perché Vinum è molto di più che due stupendi weekend all’insegna della convivialità: ha il compito di lanciare la stagione turistica di Langhe, Roero e Monferrato. E l’essere diventati **‘Fiera Internazionale’ non è solo un titolo: è il riconoscimento di un’identità, perché qui celebriamo le nostre radici**. Vinum è il frutto di tante voci, esperienze e collaborazioni. Continuiamo a crescere con responsabilità, aprendo strade nuove e custodendo il valore autentico del nostro territorio, potenziando il legame tra vino, cultura e sostenibilità, promuovendo un consumo sempre più consapevole”.*

Dichiarano il **presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio**, l’assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, **Caccia e Pesca, Parchi Paolo Bongioanni**, e l’assessore al Turismo, Sport e Cultura, **Marina Chiarelli**: *“Il Piemonte del vino si presenta a Vinum 2025 con numerose novità. In primo piano, il nuovo brand ‘Piemonte-is – Eccellenza Piemonte’, il marchio di qualità ideato dalla Regione per rendere immediatamente riconoscibili i prodotti agroalimentari piemontesi a indicazione d’origine. Questo progetto promuove il nome del Piemonte, mettendo in luce il lavoro dei produttori e aprendo nuove opportunità di crescita. Il patrimonio vinicolo, già apprezzato a livello globale, rappresenta naturalmente il motore di questo cambiamento. Da oggi, i nostri vini Doc e Docg potranno aggiungere l’indicazione geografica estesa ‘Piemonte’, associando in modo immediato i prodotti al territorio che li ha generati, con effetti positivi anche sul turismo e sullo sviluppo economico. In particolare, l’Alta Langa Docg, proclamato Vino dell’Anno 2025, si fa portavoce del metodo classico italiano, meritando un riconoscimento prestigioso tra le bollicine. Vinum 2025, oltre a essere un’opportunità per celebrare l’eccellenza dei nostri vini, è anche un’occasione unica per far scoprire la straordinaria bellezza del Piemonte, un territorio che fonde in modo armonioso tradizione e innovazione, natura e cultura. Le ‘Strade del Vino’, che attraversano paesaggi mozzafiato, invitano i turisti a fermarsi nelle cantine storiche per degustare le prelibatezze locali. La Fiera diventa così il palcoscenico ideale per raccontare una regione che guarda al futuro con determinazione, puntando sulla valorizzazione delle proprie eccellenze e sull’apertura di nuove strade per il turismo e lo sviluppo economico”.*

MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SITO

www.vinumalba.com

organizzazione:

ENTE FIERA DI ALBA

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

ufficio stampa:

ufficiostampa@fieradeltartufo.org

Pietro Ramunno +39 339 5943085



PAESAGGI VITIVINICOLI
DEL PIEMONTE
LANGHE ROERO
E MONFERRATO

