



Tre giornate con Grandi Langhe Docg e Nebbiolo prima

Giancarlo Montaldo

ENOLOGIA Grandi Langhe Docg, la manifestazione dai caratteri internazionali dedicata ai vini Docg di Langa e Roero, si svolgerà tra il 2 e il 4 aprile.

Dedicata agli operatori economici che lavorano con particolare impegno con i vini del nostro territorio, Grandi Langhe Docg si ripresenta grazie alla sinergia tra vari organismi del vino e del turismo: il consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio del Roero, l'Unione produttori vini albesi, l'Atl e il Consorzio turistico, col supporto economico del gruppo Ubi banca.



Della nuova edizione si è parlato al castello di Grinzane Cavour, in una conferenza stampa, alla quale sono intervenuti Tomaso Zanoletti (presidente dell'Enoteca regionale Cavour), Orlando Pecchenino (Consorzio albese), Giuseppino Ghiomo (in rappresentanza dell'Albeisa), Marco Monchiero (Consorzio del Roero), Ferruccio Ribezzo (Consorzio turistico), Luigi Barbero (Ente turismo) e Piergiorgio Castellino (direttore territoriale di Ubi banca).

La presentazione di Grandi Langhe Docg si è svolta al castello di Grinzane Cavour.

Le novità del 2017.

La novità principale è senza dubbio l'inclusione in Grandi Langhe Docg di un altro evento destinato alla stampa specializzata, ovvero quel Nebbiolo prima che per una ventina d'anni è stato organizzato dall'Unione produttori vini albesi dedicandolo ai cosiddetti "giornalisti-degustatori", quelli che propongono ai lettori analisi sulla qualità delle annate, sull'evoluzione dei settori produttivi e su alcuni temi tecnici.

Con il 2017, Nebbiolo prima diventa parte integrante di Grandi Langhe Docg e al suo interno



sviluppa un discorso mirato al mondo dei media: è annunciato l'arrivo da varie parti del mondo di 60 giornalisti, che durante le tre mattinate degusteranno le nuove annate dei vini Docg del Nebbiolo, mentre al pomeriggio potranno frequentare i banchi di assaggio di Grandi Langhe Docg e amplificare la loro analisi ad altre annate o agli altri vini Docg.

Per i giornalisti di Nebbiolo prima i vini a disposizione saranno 310: 147 Barolo, 32 Barolo riserva, 60 Barbaresco, 19 Barbaresco riserva, 22 Roero e 24 Roero riserva.

I numeri.

I banchi di assaggio di Grandi Langhe Docg saranno aperti per le degustazioni di operatori e giornalisti dalle 10 alle 18 e avranno sede in diversi paesi.

Domenica 2 aprile, al salone polifunzionale di La Morra si degusterà il Barolo di La Morra, Verduno, Roddi e Cherasco e al castello di Barolo quello di Barolo e di Novello.

La giornata di lunedì 3 aprile sarà dedicata al Barbaresco e al Roero: il primo sarà in degustazione al salone Mezzocolle di Neive e il secondo (Roero e Roero Arneis) avrà come palcoscenico il castello di Guarene.

Martedì 4 aprile, la kermesse farà tappa a Monforte (Moda venue), con il Barolo di Monforte e il Dogliani Docg, e al castello di Grinzane Cavour con il Barolo di Castiglione Falletto, Serralunga Diano e Grinzane Cavour e i vini Dolcetto della Docg Diano d'Alba.

Notevole è la partecipazione dei produttori a Grandi Langhe Docg.

Sono in totale 260, ancora di più rispetto all'edizione 2015.

Forte l'incremento anche degli ospiti operatori economici: se ne annunciano 480, con le seguenti percentuali per provenienza: Italia 62%, Americhe 16%, Europa 15%, Russia 4,5% e Asia 2,5%.

Tutta la logistica sarà condotta dal Consorzio turistico, che, di buon grado, si sta dedicando a questo che può essere considerato il primo evento importante del 2017 in terra di Langa e Roero.

Giancarlo Montaldo