



PROGRAMMA
VENDEMMIA A TORINO – GRAPES IN TOWN
22 OTTOBRE – 7 NOVEMBRE

**ALLA SCOPERTA DELLE “STRADE DEL VINO”
SPECIALI TOUR “VENDEMMIA A TORINO – GRAPES IN TOWN”**

Durante l'intero periodo dell'evento, è possibile esplorare le bellezze del territorio piemontese seguendo una serie di itinerari proposti dalle Strade del Vino.

Al link <https://astesanamap.360positive.it/astesana/map.html> è possibile crearsi il proprio evento scegliendo giorno e ora, ed esplorare le cantine, le enoteche e i ristoranti del territorio.

Il tour dei parchi naturali, delle riserve, dei fossili all'insegna della sostenibilità ambientale e non solo tra i vigneti del Monferrato

Le colline del Monferrato in parte coltivate a vigneto sono scrigno di un tesoro altrettanto importante per il territorio: la macchia boschiva. Un bosco ricco di varietà floristiche, a tratti selvaggio e con una valenza ambientale e di biodiversità.

Un tour che si snoda tra sentieri vecchi e nuovi, attraversando parchi naturali e riserve nati al fine di preservare l'ambiente incontaminato e dove è possibile scoprire un ricco patrimonio di specie floro-faunistiche. Durante il percorso si possono inoltre ammirare da vicino le innumerevoli conchiglie che emergono in modo naturale dai fianchi delle colline a testimonianza dell'antico mare che occupò il Piemonte centro-meridionale milioni di anni fa.

Alla scoperta delle cattedrali sotterranee di Canelli

Un tour alla scoperta delle cattedrali sotterranee ossia le cantine storiche di Canelli scavate nel tufo calcareo, potrete arrivare fino a 32 metri nel sottosuolo. Si tratta di veri e propri capolavori di ingegneria e di architettura tanto da essere stati riconosciuti Patrimonio dell'UNESCO nel 2014. Ancora oggi, essendo dotati di temperatura e umidità costante, sono luoghi ideali per affinare gli spumanti pregiati che avrete la possibilità di degustare dopo la visita alle cantine.

Tour dei parchi artistici, musei tematici, punti panoramici e big benches “art open air”

Le colline del Monferrato sono luoghi di turismo ma anche d'arte capaci di ospitare musei a cielo aperto, dove l'aspetto artistico, il paesaggio e il vino dialogano tra loro. Si tratta di parchi d'arte costellati di opere di artisti di fama internazionale. Le sculture, in continuo aggiornamento, sono spesso elementi immaginifici che immergono il passante in atmosfere fiabesche, creando spazi meditativi e punti di osservazione. Lungo i percorsi si incontrano chiesette di campagna trasformate in autentiche tele a cielo aperto o in piccole raccolte

museali del patrimonio culturale locale.

Tra le tappe di questo tour si suggeriscono due approfondimenti di carattere enogastronomico:

- il Palazzo del Gusto che ha la sua sede nel Palazzo Crova, mirabile esempio di residenza nobiliare cittadina del XVIII secolo. In questo luogo si racconta di prodotti tipici visti attraverso i valori, le conoscenze, la cultura degli uomini del Monferrato;

- il Museo Berta che raccoglie numerosi strumenti da distillazione di diverse epoche, tra cui alambicchi, distillatori e vasche di macerazione per liquori.

Sabato 1° ottobre

Concerto “A Whales Concert” con Paolo Fresu

📍 Giardini Reali, P.za Reale 1, Torino

Orario: 19

Nell’ambito di “Vendemmia a Torino – Grapes in Town” e “Portici Divini”, il concerto “A Whales Concert”, che nasce dall’iniziativa degli Amici dei Musei Reali per promuovere una raccolta fondi a sostegno dei Giardini Reali.

Paolo Fresu: tromba; Daniele di Bonaventura: bandoneon; Paolo Albertelli e Mariagrazia Abbaldo: land art.

€ 30€

Giovedì 20 ottobre

Conferenza stampa “LA VENDEMMIA A TORINO – GRAPES IN TOWN”

📍 Villa della Regina, Strada Comunale Santa Margherita 79, Torino

Orario: 11

Degustazioni presso la distilleria “Mazzetti d’Altavilla”

📍 Via Unita d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 9 - 12.30; 15 – 18.30

Ogni giorno è possibile effettuare degustazioni di spirits nel Grappa Store visitando, nel Parco Storico, la Cappella Votiva “La Rotonda”, gioiello architettonico risalente al 1808 che sorge nel Parco Storico della Famiglia Mazzetti e contiene, al suo interno, una suggestiva croce sotterranea.

€ variabile

INFO PER PRENOTAZIONI: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

“Non solo bagna cauda”: cena al ristorante Fea’s

📍 Piazza Armando Diaz, 3, 12020 Morra del Villar (CN)

Orario: 20

Aperitivo di benvenuto e cena con 5 portate, in abbinamento ai vini dell’Azienda Agricola “Montaribaldi”. Menù: zingara con salsa di bagna cauda e verdure in pinzimonio, zuppa di tapinambur e acciughe, acciughe al verde, Fassone “La Granda” con crema all’aglio di Caraglio e pannacotta con zafferano.

€ 40€; 35€ per i soci Slow Food

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 324-8481837

Venerdì 21 ottobre

Festa “GRAPES IN TOWN”

📍 Via Gramsci e Via Gobetti

Orario: 18.30

L’esclusiva festa “Grapes in Town”, con degustazione di vini piemontesi davanti ai negozi.

€ GRATUITO – **SOLD OUT**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA – POSTI LIMITATI: press@grapesintown.it

RIMANDATA CAUSA METEO AL 27 OTTOBRE

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all’insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto.

Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Sabato 22 ottobre

Paolo Galetto a Multiplounico - Live painting e workshop

Multiplounico, Via Bogetto 4/e, Torino

Orario: dalle 15:30

Multiplounico presenta una performance di Paolo Galetto che realizzerà sul tema del vino un disegno dal vivo sulla vigna, i suoi frutti, la vegetazione che la abita. A seguire workshop di acquerello e disegno dal vero sullo stesso tema. Trenta minuti di performance, un'ora e trenta di workshop. L'acino e il grappolo, le rose dei filari, i colori del vino. Pose veloci di disegno dal vero di nature morte allestite in galleria.

€ 25€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 335-6095687

Andar per Langa – Alla scoperta de La Morra, Diano d'Alba e Barolo

Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza

Orario: tutto il giorno

In questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi, è possibile riscoprire il piacere di andar per Langa, camminando tra le architetture del vino più belle al mondo e assaporando gusti e profumi di un territorio vestito con i colori dell'autunno.

Dopo l'arrivo del bus a La Morra, inizia il tour partendo dal centro storico. Attraverso un

semplice ma suggestivo trekking in mezzo a preziosi e rari vigneti, si raggiunge la vigna di Brunate, dov'è possibile ammirare la "Cappella del Barolo", la chiesetta campestre dai colori sgargianti, magnifica opera d'arte firmata da Sol Lewitt e David Tremlett.

Segue una tappa in una cantina per scoprire i segreti della produzione dell'oro rosso, e, a conclusione della giornata, la visita del Wine Museum, il museo del vino allestito all'interno del Castello di Barolo.

€ 59€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=BAROLO&option=com_content&linea=04&view=article&id=8

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, Montà (CN)

Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero.

Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15€ - 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;

casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda Agricola "Ca ed Curen"

📍 Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)

Orario: 10-12; 14-18 (Ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino. Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria “Mazzetti d’Altavilla”

📍 Via Unita d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 11 e 15.30; durata: 90 minuti

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo.

Durante il tour sono previste degustazioni guidate di distillati.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo e cena con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante “Materia Prima”

📍 Via Unita d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Mostra “Donne spettinate e donne colline che sanno di vino”: opere dipinte con la Barbera d’Asti e degustazione di 3 Barbera d’Asti e Nizza

📍 Cantina di Nizza, Strada Alessandria 57, Nizza Monferrato (AT)

Orario: la mattina

Rita Barbero, in arte Purpleryta, espone per la prima volta le sue “Donne spettinate e Donne colline che sanno di vino”, alla Cantina di Nizza. Per l’occasione le opere sono state realizzate con la Barbera d’Asti del territorio di Nizza Monferrato, dal colore intenso ed evocativo. Attraverso l’uso di tecniche e carte diverse Purpleryta scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall’uva passa al vino ponendo così al centro dell’attenzione il primo elemento osservato durante l’analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0141-721348

Bewitched tasting – degustazione stregata

📍 Azienda Agricola “Le Masche”, Via Rivara 15, Levone (TO)

Orario: 10-12; 14-18

Visita guidata tra i misteri della cantina seguita da una degustazione di tre vini proposti dall’Azienda Agricola.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (in caso di pioggia max 8 persone per volta): 349-0079819; 389-5605054; info@lemasche.it

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Visita alla Cascina Occhetti e degustazione presso l’Azienda Agricola “Poderi Moretti”

📍 Frazione Occhetti 15 e 40, Monteu Roero (CN)

Orario: 10 o 15

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15. Le due cascine sono site nella stessa

borgata. Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata dei vini, abbinata ad assaggi di salumi e formaggi del territorio.

Per chi desidera regalare l'esperienza ad altri, l'Azienda Agricola ha a disposizione voucher prestampati acquistabili e validi ognuno per due persone, che può spedire in busta regalo.

€ 21-37€, in base al tipo di degustazione scelto:

- 21€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti;

- 27€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG;

- 27€ a persona per la degustazione I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG;

- 37€ a persona per la degustazione OCCHETTI CRU EXPERIENCE (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano. MINIMO 4 PERSONE.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-90383; morettivini@libero.it

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocciolati, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Raccolta nocciole e pigiatura dell'uva

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10

Ore 10: incontro con la guida presso il punto di ritrovo, in zona Alba. Dopo la consegna del contenitore, raccolta libera di nocciole. Si raccomandano scarpe da ginnastica.

Ore 12.30: pranzo in agriturismo a Verduno, nel parco del Roero, a base di salumi locali, tagliatelle al ragù di salsiccia di Bra, dolce, caffè, acqua e vino.

Nel pomeriggio pigiatura dell'uva a piedi nudi come una volta e, per concludere, Nutella per tutti.

€ 45€; bambini 25-35€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena tra le botti

📍 la cantina verrà comunicata in fase di prenotazione

Orario: 19

Ore 19: incontro con il produttore con visita guidata della cantina e degustazione.

Ore 20: cena con menù di 3 portate: un primo, un secondo con contorno e un dolce. Ad ogni portata viene abbinato un calice di vino.

€ 69€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Sorsi d'arte nel pinerolese

📍 Pinerolese

Orario: 10

Alla scoperta dei vini e del territorio vitivinicolo del Pinerolese con Terroir, la rassegna promossa dalla Città metropolitana di Torino, nell'ambito del progetto europeo France-Italia ALCOTRA – Italia Francia Alcotra.

Ore 10: Passeggiata alla scoperta del paesaggio e dei vigneti della collina di Pinerolo;

ore 14 – Radici Pinerolesi – Tour guidato di circa 4 km;

ore 15 – Alla scoperta della Pinerolo francese e dei più importanti luoghi seicenteschi della città.

€ In fase di prenotazione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSewDXVFsfkB-Me5f4ciTeJrxTp97p8aRUqEucvpRiO_Wa4yGw/viewform

Domenica 23 ottobre

Degustazione dei vini premiati con i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso

📍 Museo del Risorgimento, P.za Carlo Alberto 8, Torino
Orario: dalle 16 alle 21

La più autorevole guida del settore dell'enologia italiana giunge quest'anno alla sua 35sima edizione. Vini d'Italia è il risultato del lavoro di uno straordinario gruppo di degustatori, oltre sessanta, che hanno percorso il Paese in lungo e in largo per selezionare solo i migliori: oltre 25.000 vini recensiti prodotti da 2634 cantine.

Degustazioni delle migliori etichette di oltre 50 cantine premiate dalla Guida Vini D'Italia 2023 del Gambero Rosso, con il marchio Tre Bicchieri, simbolo di eccellenza della produzione enologica.

€ 30€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: https://store.gamberorosso.it/it/eventi/892-4159-tre-bicchieri-2023-evento-degustazione.html#/27-sede-torino/1577-data-23_10_22

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, Montà (CN)
Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero.

Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15€ - 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;
casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)
Orario: 10-12; 14-18 (Ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino. Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda Agricola "Ca ed Curen"

📍 Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria "Mazzetti d'Altavilla"

📍 Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 11 e 15.30

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo. Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati.

Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante "Materia Prima"

📍 Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Mostra "Donne spettinate e donne colline che sanno di vino": opere dipinte con la Barbera d'Asti e degustazione di 3 Barbera d'Asti e Nizza

📍 Cantina di Nizza, Strada Alessandria 57, Nizza Monferrato (AT)

Orario: la mattina

Rita Barbero, in arte Purpleryta, espone per la prima volta le sue "Donne spettinate e Donne colline che sanno di vino", alla Cantina di Nizza. Per l'occasione le opere sono state realizzate con la Barbera d'Asti del territorio di Nizza Monferrato, dal colore intenso ed evocativo. Attraverso l'uso di tecniche e carte diverse Purpleryta scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0141-721348

Bewitched tasting – degustazione stregata

📍 Azienda Agricola "Le Masche", Via Rivara 15, Levone (TO)

Orario: 10-12; 14-18

Visita guidata tra i misteri della cantina seguita da una degustazione di tre vini proposti dall'Azienda Agricola.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (in caso di pioggia max 8 persone per volta): 349-0079819; 389-5605054; info@lemasche.it

Visita alla Cascina Occhetti e degustazione presso l'Azienda Agricola "Podere Moretti"

📍 Frazione Occhetti 15 e 40, Monteu Roero (CN)

Orario: 10 o 15

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15. Le due cascine sono site nella stessa borgata. Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata dei vini, abbinata ad assaggi di salumi e formaggi del territorio.

Per chi desidera regalare l'esperienza ad altri, l'Azienda Agricola ha a disposizione voucher prestampati acquistabili e validi ognuno per due persone, che può spedire in busta regalo.

€ 21-37€, in base al tipo di degustazione scelto:

- 21€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti);

- 27€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG);

- 27€ a persona per la degustazione I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG);

- 37€ a persona per la degustazione OCCHETTI CRU EXPERIENCE (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero

Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano.
MINIMO 4 PERSONE.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-90383; morettivini@libero.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad

ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Pranzo in vigna con camminata e pigiatura dell'uva

📍 Alba. Il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10

Una giornata a cielo aperto tra paesaggi mozzafiato, sapori e golosità delle Langhe.

Ore 10 incontro con l'accompagnatore. Camminata guidata tra le colline in fiore, vigneti, nocioleti, il tutto in assoluta sicurezza e a cielo aperto. Il percorso non presenta particolari difficoltà: si tratta di strade e stradine di campagna di facile percorrenza, sentieri bianchi e strade asfaltate che non richiedono un impegno fisico importante. Si consiglia abbigliamento comodo e scarpe da ginnastica o da trekking. Aperitivo in cantina con story-telling sulla produzione del vino doc di queste terre.

Ore 13 pranzo in vigna a base di piatti tipici della tradizione. Menù di 3 portate: antipasti della tradizione, agnolotti saltati in padella, risotto crema tartufata, bocconcini al Barolo con contorno di stagione e dolce. Acqua, vini e caffè inclusi. In alternativa, è possibile richiedere il menù vegetariano, quello vegano e quello per celiaci.

In caso di maltempo il pranzo si terrà sotto il porticato di un ristorante locale.

Nel pomeriggio pigiatura dell'uva.

€ 55€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena tra le botti

📍 la cantina verrà comunicata in fase di prenotazione

Orario: 19

Ore 19: incontro con il produttore con visita guidata della cantina e degustazione.

Ore 20: cena con menù di 3 portate: un primo, un secondo con contorno e un dolce. Ad ogni portata viene abbinato un calice di vino.

€ 69€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide

colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Sorsi d'arte nel pinerolese

📍 Pinerolese

Orario: 10

Alla scoperta dei vini e del territorio vitivinicolo del Pinerolese con Terroir, la rassegna promossa dalla Città metropolitana di Torino, nell'ambito del progetto europeo France-Italia ALCOTRA – Italia Francia Alcotra.

Ore 10 – Escursione in bici da Pinerolo;

ore 14 – Passeggiata tra le vigne del Ramìe e degustazione;

dalle 14 alle 19: visita della dimora storica dei Conti di Bricherasio, con area espositiva dedicata ai viticoltori del Pinerolese: degustazione dei vini, visita delle sale interne della residenza e della mostra sulla viticoltura locale.

€ In fase di prenotazione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSewDXVFsfkB-Me5f4ciTeJrxTp97p8aRUqEucvpRiO_Wa4yGw/viewform

Lunedì 24 ottobre

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale,

e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, noccioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite->

degustazioni/

Martedì 25 ottobre

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, noccioletti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all’insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Mercoledì 26 ottobre

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Giovedì 27 ottobre

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo

📍 Via Po 18, Torino

Orario: 18:30

Appuntamento con il Tartufo Bianco d'Alba. Sentire il profumo del Tuber magnatum Pico è certamente piacevole, ma è ben difficile codificarne le caratteristiche organolettiche più fini. Un'esperienza immersiva in cui scoprire le più segrete caratteristiche. Brindisi finale con l'Enoteca Regionale del Piemonte.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: press@grapesintown.it

Festa “GRAPES IN TOWN”

📍 Via Gramsci e Via Gobetti

Orario: 18.30

L'esclusiva festa “Grapes in Town”, con degustazione di vini piemontesi davanti ai negozi.

€ GRATUITO – **SOLD OUT**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA – POSTI LIMITATI: press@grapesintown.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, noccioleti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all’insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca’ Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Venerdì 28 ottobre

Cena con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante "Materia Prima"

📍 Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

"Degustazione in cantina" presso l'Azienda Agricola "Malabaila"

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

"Degustazione agli Abatti" presso l'Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l'Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena tra le botti

📍 la cantina verrà comunicata in fase di prenotazione

Orario: 19

Ore 19: incontro con il produttore con visita guidata della cantina e degustazione.

Ore 20: cena con menù di 3 portate: un primo, un secondo con contorno e un dolce. Ad ogni portata viene abbinato un calice di vino.

€ 69€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena “Vecchia Savoia” – Becuet/Persan Un Vitigno Senza Confine

📍 Convento Boutique Hotel, Piazza S. Francesco 5, Susa (TO)

Orario: 20

Serata conviviale e di degustazioni fra produttori francesi e italiani del vitigno autoctono alpino allevato in Valle di Susa e Savoia.

€ 35€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 25valsusadoc@gmail.com - <https://business.winedering.com/it/terroir-strada-dei-vigneti>

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Sabato 29 ottobre

La viticoltura urbana. Vigne urbane e l'esperienza piemontese a confronto con gli esempi nazionali ed internazionali

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: dalle 15.15 alle 16

Luca Balbiano, viticoltore concessionario della Vigna della Regina e Presidente della “Urban Vineyard Association” dialoga con Piera Genta, giornalista enogastronomica e delegata

ONAV.

Segue degustazione di etichette collegata al tema presentato, a cura dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Il progetto della Vigna Urbana Didattica a Torino

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: dalle 16 alle 16.45

Presentazione della Vigna Urbana Didattica, un percorso che permette di scoprire i più importanti vitigni della nostra Regione, che costituiscono uno dei patrimoni enoici più apprezzati del mondo. Allestita nei Giardini dei Musei Reali di Torino, è stata inaugurata il 6 settembre ed è visitabile gratuitamente fino al 7 novembre.

A spiegare il progetto, Alessandra Giani, ideatrice di "Vendemmia a Torino – Grapes in Town", Germano Tagliasacchi, ideatore di "Portici Divini" e Giustino Ballato, di Società Orticola Piemonte.

Modera Piera Genta, giornalista enogastronomica e delegata ONAV.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Valorizzazione turistica in chiave culturale ed enogastronomica dei territori vitivinicoli del Piemonte

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: dalle 16.45 alle 17.45

Una riflessione su come il turismo in Piemonte, in particolare quello enogastronomico, possa essere elemento fondamentale per la (ri)valorizzazione dei territori vitivinicoli.

Intervengono: Marcella Gaspardone, manager marketing e promozione di Turismo Torino e Roberto Cerrato, esperto della Commissione Nazionale UNESCO al Paesaggio Vitivinicolo, Direttore e Site Manager del Piano di Gestione Relazioni del Comitato Mondiale UNESCO per l'Associazione "I paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato".

Modera Piera Genta, giornalista enogastronomica e delegata ONAV.

Segue degustazione di etichette collegata al tema presentato, a cura dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Masterclass sulle varianti piemontesi della Freisa, Vino dell'anno 2022

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: 17.45

Masterclass condotta da Piera Genta, delegata ONAV.

€ A pagamento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, (CN)

Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero. Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15 € - 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;
casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'Azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)

Orario: 10-12; 14-18 (Ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino. Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda agricola "Ca ed Curen"

📍 Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria “Mazzetti d’Altavilla”

📍 Viale Unità d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 11 e 15.30

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo. Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati. Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo e cena con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante “Materia Prima”

📍 Viale Unità d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Laboratorio di wine painting – pittura con il vino con l’artista Purpleryta

📍 Purpleplace, Via Vittorio Emanuele 5, Barolo (CN)

Orario: tutto il giorno

Nel cuore di Barolo c’è la casa di un’artista. Che dipinge col vino. È possibile provare con lei la sua tecnica. Nella wine painting class scoprirai e sperimenterai la tecnica di pittura col vino che caratterizza l’arte di Purpleryta, sotto la guida dall’artista.

Durante il laboratorio utilizzerai il vino puro come colore “speciale” su carta naturale e rispetterai la natura del vino.

Il vino per natura macchia. La tecnica del wine on paper, vino su carta, adottata da Purpleryta prevede proprio di partire da una macchia spontanea del vino per innescare il processo creativo da cui nascerà un’opera tra l’astratto e il figurativo. La parte astratta della macchia spontanea verrà completata di significato dalla parte figurativa dipinta con il pennello.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA MAX 8 PERSONE PER VOLTA:339-7174500;
purpleryta@gmail.it

Visita alla Cascina Occhetti e degustazione presso l'Azienda Agricola "Poderi Moretti"

 Frazione Occhetti 15 e 40, Monteu Roero (CN)

Orario: 10 o 15

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15. Le due cascine sono site nella stessa borgata. Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita segue la degustazione guidata dei vini, abbinata ad assaggi di salumi e formaggi del territorio.

Per chi desidera regalare l'esperienza ad altri, l'Azienda Agricola ha a disposizione voucher prestampati acquistabili e validi ognuno per due persone, che può spedire in busta regalo.

€ 21-37€, in base al tipo di degustazione scelto:

- 21€ per la degustazione LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti;

- 27€ per la degustazione LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG;

- 27€ per la degustazione I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG;

- 37€ per la degustazione OCCHETTI CRU EXPERIENCE (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano. MINIMO 4 PERSONE.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-90383; morettivini@libero.it

"Degustazione in cantina" presso l'Azienda Agricola "Malabaila"

 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

"Degustazione agli Abatti" presso l'Agribenessere Agli Abatti

 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini

ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l'Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Raccolta nocciole e pigiatura dell'uva

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10

Ore 10: incontro con la guida presso il punto di ritrovo, in zona Alba. Dopo la consegna del contenitore, raccolta libera di nocciole. Si raccomandano scarpe da ginnastica.

Ore 12.30 pranzo in agriturismo a Verduno, nel parco del Roero, a base di salumi locali, tagliatelle al ragù di salsiccia di Bra, dolce, caffè, acqua e vino.

Nel pomeriggio pigiatura dell'uva a piedi nudi come una volta e, per concludere, Nutella per tutti.

€ 45€; bambini 25-35€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena tra le botti

📍 La cantina verrà comunicata in fase di prenotazione
Orario: 19

*Ore 19: incontro con il produttore con visita guidata della cantina e degustazione.
Ore 20: cena con menù di 3 portate: un primo, un secondo con contorno e un dolce. Ad ogni portata viene abbinato un calice di vino.*

€ 69€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione
Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

A tu per tu con Mirò

📍 Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza
Orario: tutto il giorno

In questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi, è possibile visitare la straordinaria mostra "L' Alfabeto del segno e della materia" di Joan Mirò, allestita a Palazzo Salmatoris a Cherasco. Un percorso espositivo che raccoglie più di 40 di opere del maestro catalano, la maggior parte proveniente da collezioni private e mai esposte prima. Allestiti in modo del tutto insolito, i quadri sembrano dialogare con quelli dei massimi esponenti del Novecento, tra cui Dalì, De Chirico, Capogrossi e Hartung. Il tour prosegue poi con una passeggiata tra le mastodontiche sculture permanenti del Parco d'arte della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, installate accanto ai filari di una vigna di Nebbiolo, tra i salici, i cipressi e le querce.

€ 59€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=MIRO&option=com_content&linea=04&view=article&id=8

A tu per tu con l'opera

📍 Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza
Orario: tutto il giorno

Questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi è dedicato alla (ri)scoperta di Vicoforte e Mondovì, in provincia di Cuneo. Il tour prevede la visita della Basilica del Santuario di Vicoforte, che vanta della cupola più grande del mondo per la sua forma ellittica, sulla quale è possibile salire, attraverso scale a chiocciola e antichi passaggi riservati alle maestranze e ammirare, a 75 metri di altezza, uno dei principali capolavori del Barocco piemontese.

La visita continua poi a Mondovì, una città e due cuori, uniti dalla storica funicolare che porta la firma di Giugiaro e che vanta di una storia di oltre 135 anni. Passeggiando per il borgo storico, tra i monumenti medievali, è possibile visitare le botteghe e assaporare i prodotti enogastronomici locali.

€ 52€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

[https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=MAGNIFICAT&option=com_content&li
nea=04&view=article&id=8](https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=MAGNIFICAT&option=com_content&li
nea=04&view=article&id=8)

VALSUSA, emozioni da bere... 25 anni di DOC in Valle di Susa

📍 Castello Contessa Adelaide, Via Al Castello 14, Susa (TO)

Orario: dalle 10 alle 20

Vini eroici dal cuore delle Alpi, storie di uomini e vigneti. La giornata si articola come di seguito:

ore 10: inaugurazione e apertura al pubblico dell'area espositiva;

ore 10:30: convegno 25 anni di Valsusa DOC;

ore 12:30: assaggio vini;

ore 15 e 16: Valsusa Blind Wine;

ore 17:30: Presentazione del volume "Valsusa, emozioni da bere. Vini eroici dal cuore delle Alpi, storie di uomini e vigneti", ed. Graffio;

ore 18:30: merenda sinoira.

€ GRATUITO. 20€ per la merenda sinoira

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 25valsusadoc@gmail.com -

<https://business.winedering.com/it/terroir-strada-dei-vigneti>

Degustazione con delitto in cantina

📍 Cantina Hic et Nunc, Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: dalle ore 17

Una degustazione inedita, un'esperienza coinvolgente all'insegna del buon vino e del divertimento, perfetta per chi ama il "giallo" o per chi desidera trascorrere una serata in modo originale.

Dopo la visita in cantina, tra indizi, enigmi e sospetti gli ospiti saranno i protagonisti di una storia "da brividi" impreziosita da un esclusivo momento di degustazione di 3 vini (Pandemonio, Altromondo e Omonima), accompagnati da eccellenze gastronomiche del territorio.

€ 60€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165

<https://www.cantina-hicetnunc.it/prodotto/degustazione-con-delitto/>

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Canavese: vini tra arte e paesaggio

📍 Canavese

Orario: 10

Alla scoperta dei vini e del territorio vitivinicolo del Canavese con Terroir, la rassegna promossa dalla Città metropolitana di Torino, nell'ambito del progetto europeo France-Italia ALCOTRA – Italia Francia Alcotra.

Il Canavese propone un fine settimana dedicato alla visita di cantine, vigneti e balmetti, degustando i vini locali. I castelli, le chiese romaniche e il centro di Ivrea con il sito UNESCO rendono ancor più interessante la scoperta del mondo enologico canavesano. In alcuni angoli dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea sono organizzate escursioni nei vigneti a piedi o in bici ed iniziative culturali.

La scoperta del territorio sarà anche possibile prenotando il tour con la navetta.

€ in fase di prenotazione. Le visite in cantina con accoglienza teatrale e le escursioni tra i vigneti sono gratuite.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 335-533 9389; 340-1214166.

Domenica 30 ottobre

La viticoltura eroica del Piemonte: Alta Langa, Colline Saluzzesi, Pinerolese e Val di Susa a confronto

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: 15.15-16.15

Piera Genta, giornalista enogastronomica e delegata ONAV, dialoga con i rappresentanti del Consorzio delle Colline Saluzzesi, del Consorzio Alta Langa DOCG e dell'Enoteca Regionale della Provincia di Torino sul tema dei vini eroici.

Segue degustazione di etichette collegata al tema presentato, a cura dell'Enoteca Regionale

dei Vini della Provincia di Torino.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Esperienze di imprenditoria vitivinicola al femminile in Piemonte

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: 16.15-17.15

Piera Genta, giornalista enogastronomica e delegata ONAV, intervista alcune delle imprenditrici femminili piemontesi, che con orgoglio e soddisfazione, portano avanti una tradizione ancora prevalentemente maschile.

Segue degustazione di etichette collegata al tema presentato, a cura dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

€ GRATUITO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Masterclass sulle produzioni eroiche del Piemonte

📍 Palazzo Birago, via Carlo Alberto 16, Torino

Orario: 17.45

Masterclass condotta da Piera Genta, delegata ONAV.

€ A pagamento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: porticidivini@gmail.com

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, Montà (CN)

Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero. Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15€ - 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;
casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)

Orario: 10-12; 14-18 (Ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino. Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riseva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda Agricola "Ca ed Curen"

Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria "Mazzetti d'Altavilla"

Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 11 e 15.30

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo. Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati. Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante "Materia Prima"

Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Laboratorio di wine painting – pittura con il vino con l'artista Purpleryta

📍 Purpleplace, Via Vittorio Emanuele 5, Barolo (CN)

Orario: tutto il giorno

Nel cuore di Barolo c'è la casa di un'artista. Che dipinge col vino. È possibile provare con lei la sua tecnica. Nella wine painting class scoprirai e sperimenterai la tecnica di pittura col vino che caratterizza l'arte di Purpleryta, sotto la guida dall'artista.

Durante il laboratorio utilizzerai il vino puro come colore "speciale" su carta naturale e rispetterai la natura del vino.

Il vino per natura macchia. La tecnica del wine on paper, vino su carta, adottata da Purpleryta prevede proprio di partire da una macchia spontanea del vino per innescare il processo creativo da cui nascerà un'opera tra l'astratto e il figurativo. La parte astratta della macchia spontanea verrà completata di significato dalla parte figurativa dipinta con il pennello.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA MAX 8 PERSONE PER VOLTA:339-7174500;

purpleryta@gmail.it

Visita alla Cascina Occhetti e degustazione presso l'Azienda Agricola "Podere Moretti"

📍 Frazione Occhetti 15 e 40, Monteu Roero (CN)

Orario: 10 o 15

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15. Le due cascine sono site nella stessa borgata. Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata dei vini, abbinata ad assaggi di salumi e formaggi del territorio.

Per chi desidera regalare l'esperienza ad altri, l'Azienda Agricola ha a disposizione voucher prestampati acquistabili e validi ognuno per due persone, che può spedire in busta regalo.

€ 21-37€, in base al tipo di degustazione scelto:

- 21€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti);

- 27€ a persona per la degustazione LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG);

- 27€ a persona per la degustazione I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG);

- 37€ a persona per la degustazione OCCHETTI CRU EXPERIENCE (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero

Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano.
MINIMO 4 PERSONE.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-90383; morettivini@libero.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic. Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Pranzo in vigna con camminata e pigiatura dell'uva

📍 Alba. Il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10

Una giornata a cielo aperto tra paesaggi mozzafiato, sapori e golosità delle Langhe.

Ore 10 incontro con l'accompagnatore. Camminata guidata tra le colline in fiore, vigneti, nocioleti, il tutto in assoluta sicurezza e a cielo aperto. Il percorso non presenta particolari difficoltà: si tratta di strade e stradine di campagna di facile percorrenza, sentieri bianchi e strade asfaltate che non richiedono un impegno fisico importante. Si consiglia abbigliamento comodo e scarpe da ginnastica o da trekking. Aperitivo in cantina con story-telling sulla produzione del vino doc di queste terre.

Ore 13 pranzo in vigna a base di piatti tipici della tradizione. Menù di 3 portate: antipasti della tradizione, agnolotti saltati in padella, risotto crema tartufata, bocconcini al Barolo con contorno di stagione e dolce. Acqua, vini e caffè inclusi. In alternativa, è possibile richiedere il menù vegetariano, quello vegano e quello per celiaci.

In caso di maltempo il pranzo si terrà sotto il porticato di un ristorante locale.

Nel pomeriggio pigiatura dell'uva.

€ 55€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Cena tra le botti

📍 la cantina verrà comunicata in fase di prenotazione

Orario: 19

Ore 19: incontro con il produttore con visita guidata della cantina e degustazione.

Ore 20: cena con menù di 3 portate: un primo, un secondo con contorno e un dolce. Ad ogni portata viene abbinato un calice di vino.

€ 69€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide

colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Foliage in brughiera

📍 Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza

Orario: tutto il giorno

In autunno la temperatura è ideale per una camminata tra i boschi secolari della Brughiera a Trivero, alla ricerca delle sfumature di colori che si alternano su castagni, faggi, aceri e frassini. Passeggiare su questi sentieri che diventano un tappeto soffice ed ammirare la bellezza indiscussa dei loro alberi regala sensazioni meravigliose e ci fa dimenticare lo stress quotidiano.

Questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi offre la possibilità di fare facile escursione per immortalare lo splendore dell'Oasi di Zegna che si colora come d'incanto assumendo tonalità inconfondibili.

Il tour prosegue alla Fabbrica della Ruota, antico lanificio costruito nel 1878, simbolo del patrimonio industriale biellese, nonché uno dei più noti esempi di archeologia industriale in Italia.

€ 46€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=FOLIAGE&option=com_content&linea=04&view=article&id=8

Il sogno di Mirò

📍 Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza

Orario: tutto il giorno

Il sogno del più grande tra i surrealisti prende spazio a Busca, a Casa Francotto, edificio di gusto eclettico, nato su un preesistente impianto settecentesco. Questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi offre la possibilità di visitare l'inedita mostra "L'Alfabeto del segno e della materia" dedicata a Mirò presenta una sessantina di opere realizzate dal pittore spagnolo e da altri artisti ispirati dal suo stile.

Il tour prosegue alla scoperta dei tesori di Busca, tra cui il suggestivo Castello del Roccolo, costruito per volere dei Marchesi Tapparelli d'Azeglio, in stile neo-gotico.

All'esterno appare un insieme armonioso di decorazioni floreali, archi moreschi, rosoni, merli ghibellini, bifore e trifore in cui si fonde la struttura delle tre torri, e all'interno le sale sono magnificamente affrescate ed i soffitti decorati con trompe l'oeil.

Dopo la visita, i sensi saranno solleticati dai profumi e sapori del cioccolato attraverso una degustazione guidata in un'antica cioccolateria che artigianalmente produce i tipici Baci di Busca, a base di nocciola piemontese.

€ 49€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=MIRO%202&option=com_content&linea=04&view=article&id=8

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Canavese: vini tra arte e paesaggio

📍 Canavese

Orario: 10

Alla scoperta dei vini e del territorio vitivinicolo del Canavese con Terroir, la rassegna promossa dalla Città metropolitana di Torino, nell'ambito del progetto europeo France-Italia ALCOTRA – Italia Francia Alcotra.

Il Canavese propone un fine settimana dedicato alla visita di cantine, vigneti e balmetti, degustando i vini locali. I castelli, le chiese romaniche e il centro di Ivrea con il sito UNESCO rendono ancor più interessante la scoperta del mondo enologico canavesano. In alcuni angoli dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea sono organizzate escursioni nei vigneti a piedi o in bici ed iniziative culturali.

La scoperta del territorio sarà anche possibile prenotando il tour con la navetta.

€ in fase di prenotazione. Le visite in cantina con accoglienza teatrale e le escursioni tra i vigneti sono gratuite.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 335-533 9389; 340-1214166.

Lunedì 31 ottobre

Notturmo a Palazzo Barolo – Speciale Halloween – Somewhere Tours & Events

📍 Di fronte Palazzo Barolo, Via Corte d'Appello 20/C, Torino

Orario: 20:30, durata 1 ora e 30

Un'apertura ed una visita notturna in ESCLUSIVA per scoprire Palazzo Barolo e il piano nobile di uno dei più sontuosi Palazzi Barocchi della Città. Un'occasione per svelare la Storia e la Bellezza di questo gioiello del centro storico, una delle più belle Dimore

Nobiliari di Torino, con un itinerario 'giocato' sul tema della magica notte di Halloween in cui anche i palazzi storici prendono vita aprendo le loro porte per una visita guidata tra gli splendidi saloni affrescati del piano terra ed il piano nobile, luogo magico in cui si esibì il giovane Mozart.

Genius loci del palazzo la figura della Marchesa di Barolo Giulia Colbert, fantasma del passato che farà da trait d'union tra i racconti del passato del Palazzo e l'alchemico Barolo dei tempi moderni.

E al termine, nella casa della Contessa di Barolo, degustazione di un calice di Barolo DOCG di Poderi Gianni Gagliardo in abbinamento a dolci cioccolatini.

€ 42€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

<https://www.somewhere.it/prodotto/notturmo-a-palazzo-barolo-halloween>

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda Agricola "Ca ed Curen"

Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

"Degustazione in cantina" presso l'Azienda Agricola "Malabaila"

Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di benvenuto a base di degustazione vini in cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, noccioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic. Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Martedì 1° novembre

Visite in cantina e nel vigneto con degustazioni presso l'Azienda Agricola "Ca ed Curen"

Località Romanino 14, Mango (CN)

Orario: 10,12,15 e 17

Visita dei vigneti che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langhe e Monferrato, in particolare del vigneto adiacente alla cantina, per osservare da vicino le differenze tra i vitigni lavorati dall'azienda. Visita in cantina per scoprire tutti i passaggi e le fasi della trasformazione dell'uva in vino. Degustazione di tutti i nostri vini, accompagnati dalle nocciole dell'azienda e dai prodotti tipici. Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con un premio al più fortunato.

Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo, non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 334-3031332; info@caedcuren.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all’insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Mercoledì 2 novembre

La cucina ligure di ponente incontra i vini del canavese. Cena di degustazione con la cantina Le Masche

📍 Ristorante Bel Andi, Via Belfiore 16, Torino (TO)

Orario: 20:30

Il ristorante ligure Bel Andi apre le sue porte alla cantina “Le Masche” di Levone, paese dell'alto canavese. Il menù è composto da frittini e tartare di pescato come antipasto, ravioli di brandacujon con battuto ligure e profumo di maggiorana, coniglio alla ligure in porchetta e ristretto di Nebbiolo e creme caramel della mamma. Ogni piatto è accompagnato da un vino della cantina: si inizia con il 1474, per poi passare all'Erbaluce, a Francesca, per finire con Gaiarda.

€ 40€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-18850830

“Degustazione in cantina” presso l'Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, noccioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Giovedì 3 novembre

Degustazione da Goustò: l'Azienda "Roberto Ghio" si racconta

📍 Piazza della Repubblica 4, Torino (TO)

Orario: 19-20

Il produttore Roberto Ghio, dell'azienda omonima, dopo una breve descrizione della cantina di famiglia, racconta e soprattutto fa degustare quattro vini rappresentativi dell'azienda e del territorio: vino spumante di qualità "La canna e l'orzo rosè" metodo classico, da uve Nibiö, antica varietà Dolcetto, Monferrato DOC "Zanè" da uve Caricalasino, "Vinarancio" da uve Caricalasino e Ovada DOCG Dolcetto Riserva Vigna "L'ARCIPRETE"
Per ogni calice viene proposto un assaggio di prodotti della cucina piemontesi.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 329-9415437

Cena con il produttore: Azienda "Roberto Ghio"

📍 Piazza della Repubblica 4, Torino (TO)

Orario: dalle 20:30

Il produttore Roberto Ghio, dell'omonima Azienda, accompagna i clienti ad abbinare il calice giusto con le portate scelte alla carta.

€ A PAGAMENTO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 329-9415437

"Degustazione in cantina" presso l'Azienda Agricola "Malabaila"

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Venerdì 4 novembre

Degustazione da Goustò: l'Azienda “Viotti Vini” si racconta

📍 Piazza della Repubblica 4, Torino (TO)

Orario: 19-20

La produttrice Bianca Viotti, dell'Azienda “Viotti Vini”, dopo una breve descrizione della cantina di famiglia, racconta e soprattutto fa degustare quattro vini rappresentativi dell'azienda e del territorio: Rosè da uve Albarossa “Munferiè”, Rosso da uve Brachetto “Autignan”, Albarossa Piemonte D.O.C. e Nizza Riserva.

Per ogni calice viene proposto un assaggio di prodotti della cucina piemontesi.

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 329-9415437

Cena con il produttore: Azienda “Viotti Vini”

📍 Piazza della Repubblica 4, Torino (TO)

Orario: dalle 20:30

La produttrice Bianca Viotti, dell’Azienda “Viotti Vini”, accompagna i clienti ad abbinare il calice giusto con le portate scelte alla carta.

€ A PAGAMENTO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 329-9415437

Pranzo con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante “Materia Prima”

📍 Viale Unità d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Sabato 5 novembre

Specchi sonori: musica e poesia tra ebbrezza e saggezza

📍 Villa della Regina, Strada Comunale Santa Margherita 79, Torino
Orario: a partire dalle 18:30

Alla scoperta di alcune delle più prestigiose cantine del nostro territorio, con reading poetico di Stefano Vitale e recital di Andrea Scapola, giovane violinista, il quale eseguirà brani musicali di Johann Sebastian Bach e Niccolò Paganini.

Alla serata parteciperà Francesco Mazzone, giovane direttore artistico del Festival Musica Regina in Villa, giunto alla sua seconda edizione, con qualche anticipazione sul programma dei concerti che saranno presenti nel prossimo cartellone.

Un'iniziativa ideata con l'Associazione Amici di Villa della Regina per la valorizzazione del polo museale Piemonte e per la promozione musicale e dei giovani musicisti, uniti nella raccolta fondi per iniziative a favore della Villa.

€ A PAGAMENTO
SU INVITO

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, Montà (CN)
Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero. Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15€ - 20€
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;
casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'Azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)
Orario: 10-12; 14-18 (ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino.

Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria “Mazzetti d’Altavilla”

📍 Viale Unità d’Italia 2, Altavilla d’Alessandria (AL)

Orario: 11 e 15.30

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo.

Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati.

Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo e cena con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante “Materia Prima”

📍 Viale Unità d’Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Mostra delle etichette dipinte con il vino by Purpleryta e degustazione dei vini di Luigi Vico con le stesse etichette

📍 Luigi Vico Winery – Serralunga Casa Mia, Via XX Settembre 13, Serralunga d’Alba (CN)

Orario: tutto il giorno

Rita Barbero, in arte Purpleryta, espone una serie di etichette dipinte con il vino del territorio piemontese. Attraverso l'uso di tecniche diverse l'artista scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore. Per l'occasione sarà possibile degustare i vini delle stesse etichette esposte della cantina di Luigi Vico: Roero Arneis, Langhe Chardonnay, Moscato Secco, Langhe Dolcetto, Langhe Barbera, Langhe Nebbiolo, Spumante Juliette.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:335-6547772; luigi@serralungacasamia.it

Bewitched tasting – degustazione stregata

📍 Azienda Agricola “Le Masche”, Via Rivara 15, Levone (TO)

Orario: 10-12; 14-18

Visita guidata tra i misteri della cantina seguita da una degustazione di tre vini proposti dall’Azienda Agricola.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: (in caso di pioggia max 8 persone per volta): 349-0079819; 389-5605054; info@lemasche.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocciuleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite->

degustazioni/

Domenica 6 novembre

Scopri il Roero. Passeggiata in vigna e degustazione presso l'Azienda Agricola "Casetta Carlo"

📍 Borgata Caretta 2, Montà (CN)

Orario: 15-19; durata della visita 1 ora, 1,5

L'esperienza si articola in tre momenti: passeggiata tra i vigneti del Roero. Visita della cantina, durante il quale scoprirai le pratiche quotidiane e gli aneddoti sull'antica cantina sotterranea, e degustazione di 3 o 4 vini (a seconda della tipologia scelta) con un piccolo accompagnamento di nocciole, grissini, formaggio.

€ 15€ - 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 338-2264844; 329-3797414;
casettacarlovini@gmail.com; casettacarlovini.com/visite

Barolo Cannubi Tasting Experience presso l'Azienda "Fratelli Borgogno"

📍 Via Crosia 12, Barolo (CN)

Orario: 10-12; 14-18 (Ultima degustazione ore 16.30)

Una full immersion nella tradizione del Barolo, per scoprire i segreti di questo grande vino. Assaggio di 7 Barolo DOCG: Barolo Cannubi 2018, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi Riserva 2016, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2011.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-56107; info@borgognoseriobattista.it

Tour guidati con degustazioni presso la distilleria "Mazzetti d'Altavilla"

📍 Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Orario: 11 e 15.30

Visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia. Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo.

Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati.

Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

€ 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Pranzo con menù degustazione di stagione in abbinamento ai vini piemontesi ed ai distillati presso il ristorante “Materia Prima”

📍 Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Menù con quattro portate (antipasto a scelta, primo a scelta, un secondo a scelta e dessert a scelta) e facoltativamente - è anche richiedibile il percorso degustazione fra distillati e food.

€ 50€ vini esclusi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-926147; eventi@mazzetti.it

Mostra delle etichette dipinte con il vino by Purpleryta e degustazione dei vini di Luigi Vico con le stesse etichette

📍 Luigi Vico Winery – Serralunga Casa Mia, Via XX Settembre 13, Serralunga d'Alba (CN)

Orario: tutto il giorno

Rita Barbero, in arte Purpleryta, espone una serie di etichette dipinte con il vino del territorio piemontese. Attraverso l'uso di tecniche diverse l'artista scopre e rivela effetti visivi sorprendenti del pigmento che dall'uva passa al vino ponendo così al centro dell'attenzione il primo elemento osservato durante l'analisi sensoriale in fase di degustazione: il colore. Per l'occasione sarà possibile degustare i vini delle stesse etichette esposte della cantina di Luigi Vinco: Roero Arneis, Langhe Chardonnay, Moscato Secco, Langhe Dolcetto, Langhe Barbera, Langhe Nebbiolo, Spumante Juliette.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:335-6547772; luigi@serralungacasamia.it

Bewitched tasting – degustazione stregata

📍 Azienda Agricola “Le Masche”, Via Rivara 15, Levone (TO)

Orario: 10-12; 14-18

Visita guidata tra i misteri della cantina seguita da una degustazione di tre vini proposti dall'Azienda Agricola.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (in caso di pioggia max 8 persone per volta): 349-0079819; 389-5605054; info@lemasche.it

“Degustazione in cantina” presso l’Azienda Agricola “Malabaila”

📍 Via Madonna dei Cavalli 93, Canale (CN)

Visita guidata dei vigneti con spiegazione del territorio del Roero e della filosofia aziendale, e della cantina (locali di produzione ed affinamento). Degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali (in base alla disponibilità stagionale).

€ 18€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0173-98381; cantina@malabaila.com

“Degustazione agli Abatti” presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Aperitivo con tagliere di affettati della casa e pane cotto al forno a legna, abbinato a grissini ubriachi al Nebbiolo e a due calici di vino, a scelta fra Barbera Abellonio e Nebbiolo La Canova.

€ 20€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pranzo o cena degustativa presso l’Agribenessere Agli Abatti

📍 Via Pian Lissard 63, Barge (CN)

Pranzo o cena tipica piemontese in un agribenessere in provincia di Cuneo, per riscoprire le tradizioni di un territorio che profuma di tradizioni, natura e buon vino. Il menù comprende: Vin Brulé, tagliere di affettati della casa, grissini ubriachi, tagliatelle al vino rosso burro e salvia, spezzatino al barolo con polenta, torta al vino e un calice di vino a scelta tra Barbera Abellonio o Barbera Superiore La Canova.

€ 50€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 345-7817732; info@agribenessereagliabatti.com

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della “Borsa Pic-Nic” contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell’orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati “Filari del Barbera” per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di portare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

A tu per tu con Mirò

📍 Viaggio organizzato da Linea Verde Viaggi. Previsti diversi punti di partenza

Orario: tutto il giorno

In questo viaggio di gruppo organizzato da Linea Verde Viaggi, è possibile visitare la straordinaria mostra "L' Alfabeto del segno e della materia" di Joan Mirò, allestita a Palazzo Salmatoris a Cherasco. Un percorso espositivo che raccoglie più di 40 di opere del maestro catalano, la maggior parte proveniente da collezioni private e mai esposte prima. Allestiti in modo del tutto insolito, i quadri sembrano dialogare con quelli dei massimi esponenti del Novecento, tra cui Dalì, De Chirico, Capogrossi e Hartung.

Il tour prosegue poi con una passeggiata tra le mastodontiche sculture permanenti del Parco d'arte della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, installate accanto ai filari di una vigna di Nebbiolo, tra i salici, i cipressi e le querce.

€ 59€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

https://www.lineaverdeviaggi.it/index.php?prodotto=MIRO&option=com_content&linea=04&view=article&id=8

Visite con degustazione alla cantina "Hic et Nunc"

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

Lunedì 7 novembre

Cena a porte chiuse: Espressioni del Nebbiolo 2001

📍 Rossorubino, Via Madama Cristina 21, Torino (TO)

Orario: 20:30

Rossorubino abbassa le serrande e raduna gli ospiti nel suo Clos, per un'esclusiva degustazione di vini da uve Nebbiolo, tutti appartenenti alla felicissima annata 2001. Ad accompagnare degnamente i rossi, le proposte gastronomiche della loro cucina.

€ 95€, compreso il menù degustazione con abbinamento ad hoc per ogni calice

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 31 OTTOBRE: 392-0873717

Pic-nic in vigna nelle Langhe

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: 10:30-11

Aperitivo di Benvenuto a base di degustazione vini in Cantina. Consegna della "Borsa Pic-Nic" contenente specialità e golosità locali contadine, salumi nostrani, formaggi di alpeggio, frittate dell'orto, tipicità e sfiziosità monferrine, un dolce, acqua, piatti, bicchieri, tovaglioli. Ad ogni coppia, in omaggio di una bottiglia di vino DOC.

Sistemazione nel verde di una natura ancora incontaminata tra aree green, faggi, querce, vigneti, nocioleti, gli allineati "Filari del Barbera" per il tradizionale pic-nic.

Si consiglia abbigliamento comodo e si ricorda di potare il cavatappi.

€ 32€; bambini 28€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Wine Tour Experience

📍 il luogo esatto verrà comunicato in fase di prenotazione

Orario: tutto il giorno

Una giornata all'insegna del buon bere nella terra del Barbera, del Nebbiolo e del Dolcetto. Il tour prevede la visita di 3 cantine delle Langhe, tra paesaggi mozzafiato e splendide colline, con relative degustazioni.

€ 85€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011-5218249; info@realastminute.it

Visite con degustazione alla cantina “Hic et Nunc”

📍 Località Ca' Milano 7, Vignale Monferrato (AL)

Orario: tutto il giorno

Visita ai vigneti e alla cantina, e degustazione dei vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione, una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, basta alzare il bicchiere e godersi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

€ A partire da 16€, in base al pacchetto scelto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 0142-670165; <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>