

ARCHITETTURE DEL VINO NELLE LANGHE



Sabato, 8 giugno 2013

Chissà cosa direbbe il Nuto de 'La luna e i falò' a sentire parlare di "cattedrali del vino". Probabilmente riderebbe scuotendo la testa, che a bere del buon vino non c'è mica da scomodare il Padreterno.

Eppure anche nelle terre di Langa, terre aspre che si spaccano sotto il sole estivo, sono stati realizzati i "templi del vino", dimore di questa divinità che popola e plasma con le sue vigne le colline che si susseguono ininterrotte, segnando il tempo con i suoi ritmi stagionali. E lui, il vino, ha permesso che queste zone non si spopolassero definitivamente, facendo risorgere una cultura del 'fare vino' che si è via via affinata, anche per rivalsa sui cugini francesi, fino a fare dell'enologia piemontese un'eccellenza a livello internazionale. Questa cultura, rinnovata e ampliata, ha richiesto che agli antichi, e al contempo nuovi, processi produttivi si desse degna veste architettonica, pur sempre nella traccia dell'understatement piemontese.

Il tour proposto vuole dare una possibile chiave di lettura di questo fenomeno, attraverso alcuni pregevoli esempi di cantine, cominciando con la visita del recentissimo museo dedicato al padre di tutti i vini, il Barolo.

Partenza alle 7,30 da Imperia con pullman privato. Arrivo nella zona delle Langhe e inizio visite.

Visite in programma:

- **Museo del Vino WIMU**, inaugurato nel 2010, allestito all'interno dello storico Castello Falletti di Barolo. Ideato e curato da François Confino, prevede un suggestivo percorso di visita strutturato come una discesa sensoriale nel mondo del vino.
- **Cascina Adelaide di Amabile Drocco** (Ugo Dellapiana, 2002). Il progetto si inserisce con grande delicatezza al fondo di una valle. Un volume che appare come una dorsale allungata e affusolata, completamente coperta di terreno inerbito che emerge solo con un'altezza minima.
- **Cantina Terre da Vino** (Gianni Arnaudo, 2000-2010), sede della cooperativa che riunisce oltre 2500 piccoli produttori con un totale di 5000 ettari di vigne. Imponente progetto architettonico che rievoca il profilo delle colline. I volumi del complesso sono collegati da una passerella aerea in acciaio e legno.

- **Cappella del Barolo** (Sol Lewitt e David Tremlett, 1999). Piccola cappella dell'inizio del '900 reinterpretata in chiave contemporanea dagli esponenti dell'arte concettuale americana David Tremlett per l'interno e Sol Lewitt per l'esterno.
- **Cantina Renato Ratti** (Marco Sitia, 2004) Ristrutturazione ed ampliamento parzialmente interrato di cantina ad uso vinicolo con due piani interrati di mq. 2500 e ultimo piano dedicato a sala degustazione.
- **L'Acino** (Luca e Marina Deabate, 2009) grande bolla ovale, sospesa tra le vigne, quasi a voler rappresentare una sorta di grosso "acino d'uva" presso la Tenuta Monsordo Bernardina di Alba di Ceretto.

Quota di partecipazione: 130,00 €

La quota comprende:

- pullman privato a disposizione
- ingresso al Museo del Vino WIMU a Barolo
- visita e degustazione alla Cantina Adelaide di Amabile Drocco a Barolo
- visita, degustazione e pranzo presso Terre da Vino a Barolo
- visita e degustazione alla Cantina Renato Ratti a La Morra
- visita e degustazione alle Cantine Ceretto ad Alba
- accompagnamento di un architetto e dell'organizzazione
- guida del viaggio.

Iscrizioni: entro il 30 aprile 2013.

Prenotazioni:

Le prenotazioni devono essere effettuate telefonicamente, per fax o via e-mail presso
 RAGGIUNGERE TOUR OPERATOR - Corso Fiume, 10 – 10133 Torino
 Tel. 0116604261 Fax 0116604263 E-mail info@raggiungere.net

La prenotazione diviene effettiva al ricevimento da parte di Raggiungere di:

1. modulo di prenotazione compilato e firmato via posta o fax
2. copia della contabile bancaria del bonifico effettuato per l'acconto richiesto via posta o fax

Pagamenti:

I pagamenti vanno effettuati con bonifico bancario intestato a:
 Raggiungere Tour Operator
 Monte dei Paschi di Siena - IBAN IT 38 Q 01030 20000 000000281052



Terre da Vino



L'acino di Ceretto



Cascina Adelaide



Cascina Renato Ratti



Cappella del Barolo