



I grandi vini
delle Langhe
sbarcano
alle Ogr

a pagina 7 Genta

I grandi vini di Langhe e Roero sbarcano alle Ogr di Torino

Il 4 e il 5 aprile la sesta edizione di **Grandi Langhe 2022**

Grandi Langhe 2022 ovvero l'anteprima dei vini di Langhe e Roero presso la Sala Fucine delle OGR (Officine Grandi Riparazioni) di corso Castelfidardo il 4 e 5 aprile.

Giunta alla sesta edizione vede quest'anno due grandi novità: il trasferimento nella prestigiosa location torinese, un luogo strategico facilmente raggiungibile che garantisce il rispetto delle normative del distanziamento. Inoltre per la prima volta viene data la possibilità agli appassionati del mondo del vino di accedere all'evento durante una sessione completamente dedicata a loro nella giornata di lunedì dalle 18,30 alle 21,30; il biglietto di ingresso è acquistabile sul sito AIS Piemonte.

Protagoniste le grandi denominazioni di Langhe e Roero, 230 le cantine presenti, 1.500 le etichette. L'evento è promosso da **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** e **Consorzio Tutela Roero**, con il supporto della Regione Piemonte ed il sostegno di Intesa Sanpaolo.

«Abbiamo l'ambizione di far diventare **Grandi Langhe** l'alter-

nativa piemontese al Vinitaly — commenta **Matteo Ascheri**, presidente **Consorzio Barolo e Barbaresco** —. Il periodo ottimale dovrà poi essere fine gennaio, quest'anno purtroppo lo abbiamo posticipato per affrontare l'ultima ondata del Covid».

Francesco Monchiero, presidente **Consorzio Roero** segnala che «sono 40 le aziende a rappresentare le nostre denominazioni. L'interesse del pubblico sarà sicuramente rivolto alla nuova menzione Riserva per l'Arneis per sfatare il mito di un bianco da bere solo giovane e fresco e alle nuove etichette con l'indicazione delle Menzioni Geografiche Aggiuntive introdotte con la vendemmia del 2017. Siamo la terza denominazione italiana a raggiungere questo traguardo e la prima per un vino bianco».

Oltre alle degustazioni di vino, **Grandi Langhe** nell'incontro **Changes.Ambiente&Etica** nelle Langhe del futuro in programma martedì 5 aprile alle ore 16.30 vuole affrontare il tema dei tanti cambiamenti e non solo climatici. «Senza dare ricette — il pensiero di **Matteo Ascheri** — ma un'analisi di cosa sta succedendo e cosa stiamo

Dov'è



● **Grandi Langhe 2022**, l'anteprima dei vini di Langhe e Roero presso la Sala Fucine delle OGR (Officine Grandi Riparazioni) di corso Castelfidardo il 4 e 5 aprile. Giunta alla sesta edizione, quest'anno si organizza a Torino

Gli obiettivi

Si parlerà delle nuove sfide che gli agricoltori affronteranno nel medio e breve periodo



facendo. Un tema che mi interessa molto è quello degli investimenti stranieri sul nostro territorio».

Si parlerà delle nuove sfide che gli agricoltori dovranno affrontare nel medio e breve periodo con Federico Spanna, sezione Agrometeorologia che opera dal 1998 all'interno del settore Fitosanitario della Regione Piemonte. «Per coltivare meglio in ottica più precisa ed affrontare l'aumento della frequenza, dell'intensità e della persistenza degli eventi anomali estremi occorre ragionare su cosa fare in questi casi. Il nostro compito come ente pubblico è quello di fornire agli agricoltori servizi e sistemi di supporto per aiutarli nell'interpretazione dei fenomeni e nell'analisi delle decisioni da prendere». Una riflessione sull'economia circolare, perché la filiera vitivinicola offre numerosi spunti e qualche

L'evento

Saranno protagoniste le grandi denominazioni di Langhe e Roero, con 230 cantine presenti e 1.500 etichette. L'evento è promosso dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio Tutela Roero



dato provocatorio per gli aspetti energetici l'intervento di Roberto Cavallo, CEO Cooperativa Erica e agronomo. La sostenibilità sarà il tema trattato da Riccardo Ricci Curbastro, presidente Federdoc, che ricorda come già nel 2015 la certificazione Equalitas aveva considerato i tre pilastri su cui si basa la sostenibilità: ambientale, economica ed etico-sociale. I vini prodotti in modo sostenibile sono sempre più richiesti, ad oggi il 20% dei vini prodotti circa 9mio di ettolitri su un totale di 45mio sono certificati sostenibili. In alcuni mercati del Nord Europa e del Canada ci sono gare dedicate esclusivamente ad aziende certificate sostenibili. Quindi sostenibilità per essere competitivi. I cambiamenti sono anche nei trasporti e nella logistica dei prodotti vitivinicoli con lo scopo di mettere in sicurezza le strade collinari sempre meno adatte al transito dei mezzi pesanti riducendo le emissioni di CO2 nell'atmosfera. A questo scopo è nato il progetto Ecolog che verrà illustrato da Andrea Beggio della Sandri Trasporti di Alba.

Piera Genta

© RIPRODUZIONE RISERVATA