

Festa del Vino

I vitigni autoctoni del Piemonte

Incontro con i produttori, biodiversità, cultura del vino

ALBA - Centro storico
Domenica 24 maggio 2026
Dalle 11:00 alle 19:00

L'evento Go Wine che celebra i vitigni autoctoni del Piemonte

Oltre 90 cantine, 40 vitigni del Piemonte raccontati nei vini

Vini del Portogallo e Vermentino in Italia ospiti speciali

Tre masterclass per approfondire conoscenze

60 anni di Doc da celebrare con una esclusiva lounge di Barolo, Barbaresco e altri grandi vini italiani

Go Wine presenta l'ottava edizione della Festa del Vino dedicata ai Vitigni Autoctoni del Piemonte, in programma domenica 24 maggio 2026 nel centro storico di Alba.

Un evento di degustazione che rende omaggio alla grande ricchezza del vigneto piemontese: espressa attraverso i **vitigni autoctoni**, raccontati e proposti in assaggio **alla presenza diretta dei produttori**.

La manifestazione si svolgerà lungo l'intera giornata, dalle **ore 11.00 alle ore 19.00**, trasformando Alba in un grande percorso di degustazione dedicato alla **biodiversità viticola** del Piemonte.

Un “viaggio” nel vigneto piemontese

La Festa del Vino nasce per valorizzare la ricchezza e la diversità del patrimonio ampelografico regionale, dando voce a varietà celebri e ad altre più rare, recuperate e rilanciate nel corso degli ultimi anni.

Oltre **40 vitigni** saranno rappresentati nel corso della giornata, in un ideale viaggio attraverso il Piemonte del vino: dai vitigni più noti, come il **Nebbiolo**, la **Barbera**, il **Dolcetto**, l'**Arneis** o il **Timorasso**, fino a varietà meno conosciute e particolarmente affascinanti come **Baratuciat**, **Bian Ver**, **Uvalino**, **Becuet**, **Caricalasino**, **Chatus**, **Rossese bianco** e molte altre.

Un percorso che invita a scoprire non solo i vini, ma anche i territori, le storie e il lavoro delle cantine che custodiscono e interpretano questo straordinario patrimonio.

Il vino come incontro con le cantine

Le cantine partecipano all'evento incontrando direttamente il pubblico nei **banchi d'assaggio** che animeranno il centro storico della città.

Altri vitigni e vini saranno presentati in **speciali enoteche tematiche**, completando così il percorso della degustazione.

La Festa del Vino è anche un'occasione per vivere il vino come **incontro**, dialogo e racconto: un'opportunità per conoscere da vicino i produttori, ascoltare le storie delle aziende e approfondire il legame tra vitigno, paesaggio e identità territoriale.

Eventi collaterali e Masterclass

Nel segno dell'incontro e del confronto due enoteche tematiche racconteranno un grande vitigno autoctono dell'Italia e una realtà estera.

In Italia la scelta è caduta sul **Vermentino**: un vitigno che possiamo definire "tirrenico", perché guarda al mare e si esalta in alcuni suoli (come il granito della Gallura in Sardegna).

Il 90% del vermentino in Italia arriva da Liguria, Toscana e Sardegna, alcune presenze si registrano anche in Umbria e Lazio.

Una selezione di etichette racconterà la sua presenza in diverse regioni e darà voce a importanti interpreti.

Il Portogallo è il Paese ospite di questa edizione: vanta una storia antica, è l'11° produttore di vini al mondo; regioni come Douro e Porto fanno il 20% del totale della produzione nazionale.

Una selezione di vini racconterà le principali aree viticole del Paese: dal nord del Vinho Verde al sud dell'Alentejo, la regione vinicola più grande.

Sono oltre 250 i vini autoctoni del Portogallo: ne presenteremo alcuni in una Enoteca esclusiva.

Alcune **masterclass** caratterizzeranno la giornata e toccheranno differenti temi: celebrando la ricorrenza dei **60 anni dal riconoscimento delle prime doc in Italia**, ponendo un'attenzione ai **vini del Portogallo, ospiti dell'evento**.

Rivolgendo un'attenzione sulla **Nascetta del Comune di Novello**, approfondendo le caratteristiche di questo originale bianco di Langa.

Il programma delle masterclass

ore 11.30:

60 anni di Doc in Italia (1966-2026): Barolo, Barbaresco & more...

Evento inaugurale, degustazione di 6 vini

(Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano, Frascati, Ischia)

ore 15.00

Portogallo nel calice: territorio, storia, vitigni: dal Vinho verde, al Porto, all'Alentejo. Degustazione di 5 vini

ore 17.00

La Nascetta del Comune di Novello, bianco di Langa da scoprire, degustazione di 4 vini

Un evento di grande impatto, dove poter degustare in un unico contesto vini spesso introvabili, la possibilità di incontrare molte cantine al banco d'assaggio nello spirito della community di Go Wine che ha ideato l'evento.

Ecco l'elenco (in aggiornamento) delle cantine piemontesi protagoniste della degustazione al banco d'assaggio e nelle sezioni enoteca

*Alberto Rizzo
Associazione Verduno è uno
Bosio Giuliano
Ca ed Curen
Cascina Corsico
Cantine Vida
Cascina Garera
Cascina del Pozzo
Cascina delle Rocche di Moncucco
Cascina Mucci
Cascina Paladin
Crota Cichin
Edoardo Olivetti
Erbalù
Ghiga
Ghera
La Tribuleira
L'Autin
Mauro Vini
Roggero
Scarzella
Tenuta Gaggino
Tenuta San Bernardo
Torchio 1953
Vigne dei Mastri*

I vitigni rappresentati in degustazione

*Albarossa, Arneis, Avanà, Baratuciat, Barbera,
Becuet, Bian Ver, Bonarda, Brachetto, Bussanello,
Cari, Caricalasino, Cellerina, Cortese, Croatina,
Dolcetto, Erbaluce, Favorita, Freisa, Furmentin,
Gamba di Pernice, Grignolino, Malvasia,
Malvasia di Schierano, Malvasia Moscata,
Montanera, Moretto (Lambrusca di Alessandria),
Moscato, Nascetta, Nebbiolo, Nebbiolo di Dronero (Chatus),
Neretto di San Giorgio, Pelaverga piccolo,
Quagliano, Rossese bianco, Ruchè, Slarina,
Timorasso, Uva rara, Uvalino, Vespolina.*

60 anni di Doc da celebrare con una esclusiva lounge di Barolo, Barbaresco e altri grandi vini italiani

Una masterclass (ore 11.30 prenotazione cliccando in fondo alla pagina), si propone di celebrare una ricorrenza importante: 60 anni nel 2026 dall'istituzione delle prime Doc. Dove campeggiano Barolo e Barbaresco, i grandi rossi di Langa, e altri importanti vini italiani.

Nel pomeriggio un'area lounge presenterà una selezione di tutte le denominazioni che, per prime in Italia, hanno ottenuto il riconoscimento della denominazione d'origine.

Alba, città del vino

La scelta di **Alba** come sede dell'evento non è casuale.

La città rappresenta da sempre un punto di riferimento per il mondo del vino, per la presenza di importanti istituzioni formative e culturali, per il suo ruolo nel cuore di un territorio di eccellenza e per la capacità di accogliere e raccontare il vino in tutte le sue espressioni.

Per un giorno, **il centro storico di Alba diventa una via del vino**, luogo dove convergono vitigni, territori e storie diverse del Piemonte, in una festa che unisce degustazione, conoscenza e convivialità.

Come in ogni edizione, Go Wine promuoverà anche una iniziativa a favore della **ricerca in campo vitivinicolo**.

Il programma

Dove

Alba – centro storico

Quando

Domenica 24 maggio 2026

Ore 11.00 – 19.00

Banchi d'assaggio con degustazione libera lungo l'intera giornata.

Costi e modalità di partecipazione

Degustazione al banco d'assaggio

- **Pubblico:** € 18,00
- **Soci Go Wine:** € 15,00

Acquista la degustazione online e risparmi

Prenotando e pagando online in anticipo è possibile usufruire di una riduzione sul costo di ingresso:

- **Pubblico:** € 15,00
- **Soci Go Wine:** € 13,00

La prevendita consente inoltre di **saltare la coda**, ritirando direttamente calice e taschina per la degustazione.

La degustazione al banco d'assaggio sarà **omaggio per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine**

(benefit non valido per i soci familiari)

Modalità di prenotazione

- È aperta la vendita online dei biglietti sul sito www.gowinet.it
- Biglietti disponibili in cassa il giorno dell'evento, a quota piena

La **Festa del Vino – I Vitigni Autoctoni del Piemonte** si svolge con il sostegno della **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo**.

Tutti gli aggiornamenti e il programma saranno pubblicati sul sito www.gowinet.it.

Maggiori informazioni nelle prossime newsletter!