

la Banca del Vino



*Newsletter
numero 4
Marzo 2005*



Scholtès



i Bibanesi[®]

la magica
bontà del pane

www.bibanesi.com

2004, un anno vissuto intensamente

Ogni nuovo numero della newsletter, essendo il nostro principale mezzo di comunicazione con soci e aziende, è un'esortazione a dare resoconti e ragguagli sull'operato della nostra cooperativa. Va da sé che il primo numero del 2005 non può esimersi dal tracciare un bilancio dell'anno trascorso.

Fin dai primi mesi, dopo la consegna dei lavori di ristrutturazione dell'Agenzia di Pollenzo, è stato chiaro che il 2004 sarebbe stato un

anno denso di impegni. Una percezione che si è materializzata nel primo importante obiettivo, ovvero contattare e coinvolgere entro il mese di maggio, data dell'inaugurazione dell'intero complesso pollentino, oltre 200 aziende in tutta Italia, proponendo un progetto nuovo e unico nel suo genere.

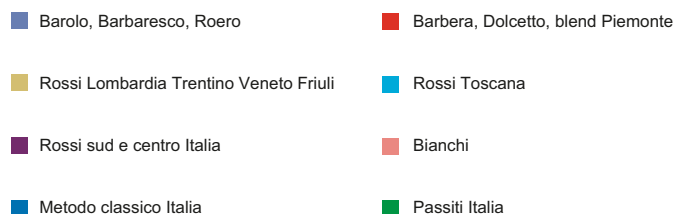
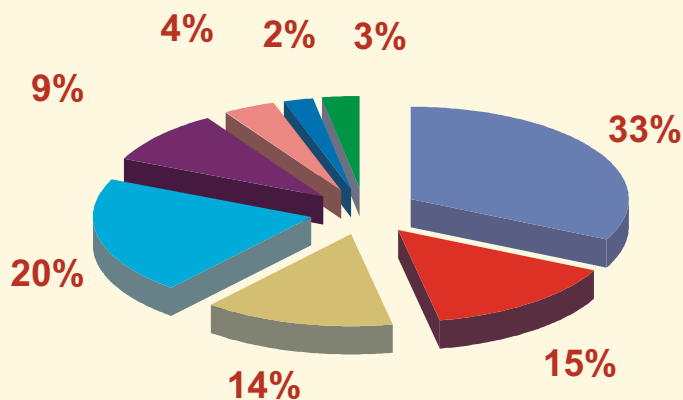
La risposta più che positiva delle aziende contattate e la risonanza mediatica dei 10 giorni di festeggiamenti inaugurali hanno rilanciato l'im-

agine di un progetto che nell'ultima fase aveva subito un inevitabile calo di tensione, dovuto alla mancanza di una sede e ai numerosi sforzi, anche economici, sostenuti in fase di avviamento.

Nei mesi successivi, in particolare a partire da settembre, si è avviata quella che potremmo definire l'alta stagione dell'eno-gastronomia piemontese. Pollenzo è divenuta meta turistica, sede di iniziative culturali, conferenze, convegni e incontri (anche scollegati dal mondo del cibo) che hanno favorito ulteriormente la visibilità della Banca. Le prime iniziative culturali, le degustazioni, il Vino del Mese e i Weekend enologici hanno suscitato un notevole interesse stimolandoci a continuare su questa linea, mettendo in piedi, come vedrete già nelle pagine successive, una serie di proposte e iniziative, non solo piemontesi, per il periodo primaverile.

Alcuni dati di questo 2004 dunque, ancorché non eclatanti sicuramente significativi: 86 nuovi soci italiani ed esteri, 227 aziende di cui trovate l'elenco e che diventeranno presto 300. Un patrimonio in gestione composto da 40.000 bottiglie in deposito e 20.000 di proprietà, principalmente provenienti dalle vendemmie '97, '98, '99, '00 e '01; una buona percen-

DISTRIBUZIONE PER AREE DEI VINI STOCCATI NELLA BANCA DEL VINO



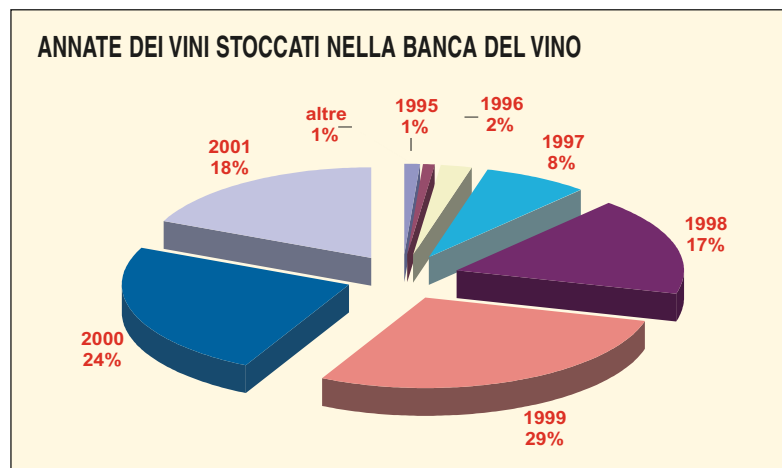
tuale di '95 e '96, insieme a una piccola rappresentanza delle più interessanti annate precedenti.

Conoscendo e lavorando all'interno del mondo del vino, ci rendiamo assolutamente conto di quanto il nostro sistema vinicolo abbia bisogno di progetti culturali e comunicativi di grande portata. Siamo anche consapevoli che c'è ancora molto da fare per incrementare il prestigio e la visibilità di questa nostra Banca, ma riteniamo che la strada che stiamo percorren-

do sia giusta e speriamo (lavoriamo continuamente perché ciò avvenga) che anno

per anno, giorno per giorno, ci porti un po' più lontano.

Federico Piemonte



Le Cantine della Banca del Vino

In rosso le nuove adesioni

Abruzzo

Dino Illuminati - Controguerra

Gianni Masciarelli

San Martino sulla Marrucina

La Valentina - Spoltore

Alto Adige

Cantina Produttori Colterenzio

Appiano

Calabria

Librandi - Cirò Marina

Campania

Mastroberardino - Atripalda

Villa Matilde - Cellole

Feudi di San Gregorio

Sorbo Serpico

Friuli Venezia Giulia

Villa Russiz - Capriva del Friuli

Ca' Bolani - Cervignano del Friuli

Ronco dei Tassi - Cormons

Ronco del Gelso - Cormons

Franco Toros - Cormons

Le Vigne di Zamò - Manzano

Bastianich - Premariacco

Vistorta - Sacile

Lis Neris - San Lorenzo Isontino

Volpe Pasini

Torreano di Cividale

Lazio

Falesco - Montefiascone

Lombardia

Contadi Castaldi - Adro

Nino Negri - Chiuro

Aldo Rainoldi - Chiuro

Barone Pizzini - Cortefranca

Provenza - Desenzano del Garda

Bellavista - Erbusco

Ca' del Bosco - Erbusco

Poderi di San Pietro

San Colombano al Lambro

Conti Sertoli Salis - Tirano

Triacca - Villa di Tirano

Marche

Ercole Velenosi - Ascoli Piceno

Fattoria Le Terrazze - Numana

Umani Ronchi - Osimo

Piemonte

Eugenio Bocchino - Alba

Boroli - Alba

Pio Cesare - Alba

Poderi Colla - Alba

Prunotto - Alba

Bruno Rocca - Barbaresco

Cascina Luisin - Barbaresco

Cascina Morassino - Barbaresco

Giuseppe Cortese - Barbaresco

Moccagatta - Barbaresco

Produttori del Barbaresco

Barbaresco

Albino Rocca - Barbaresco

Cisa Asinari dei Marchesi di

Gresy - Barbaresco

Cascina Adelaide - Barolo

Bric Cenciurio - Barolo

Giacomo Borgogno & figli - Barolo

Damilano - Barolo

Giacomo Grimaldi - Barolo

Marchesi di Barolo - Barolo

Pira & Figli - Chiara Boschis

Barolo

Luciano Sandrone - Barolo

Giorgio Scarzello e Figli - Barolo



Tenuta La Volta-Cabutto - Barolo
Terre da Vino - Barolo
G.D. Vajra - Barolo
Ascheri - Bra
Michele Chiarlo - Calamandrana
La Giribaldina - Calamandrana
Scagliola - Calosso
Cascina Ca' Rossa - Canale
Cascina Chicco - Canale
Matteo Correggia - Canale
Deltetto - Canale
Filippo Gallino - Canale
Malvirà - Canale
Monchiero Carbone - Canale
Marco Porello - Canale
Contratto - Canelli
Coppo - Canelli
Tenute dei Vallarino - Gancia
Canelli
La Spinetta - Castagnole Lanze
Araldica - Il Cascinone
Castelboglione
Villa Fiorita - Castello di Annone
Azelia - Castiglione Falletto

Brovia - Castiglione Falletto
Cascina Bongiovanni
Castiglione Falletto
Vietti - Castiglione Falletto
Caudrina Romano Dogliotti
Castiglione Tinella
Icardi - Castiglione Tinella
La Morandina - Castiglione Tinella
Iuli - Ca.Vi.Mon.
Cerrina Monterrato
Bricco Maiolica - Diano d'Alba
Marziano & Enrico Abbona
Dogliani
Ca' Viola - Dogliani
Chionetti & Figlio - Dogliani
Pecchenino Fratelli - Dogliani
Pira - Dogliani
Poderi Einaudi - Dogliani
San Fereolo - Dogliani
San Romano - Dogliani
Anna Maria Abbona - Farigliano
Villa Sparina - Gavi
Elio Altare - Cascina Nuova
La Morra

Batasiolo - La Morra
Enzo Boglietti - La Morra
Gianfranco Bovio - La Morra
Giovanni Corino - La Morra
Oddero Fratelli - La Morra
Silvio Grasso - La Morra
Mauro Molino - La Morra
Monfalletto - Cordero di Montezemolo - La Morra
Poderi Marcarini - La Morra
Revello Fratelli - La Morra
Rocche Costamagna - La Morra
Mauro Veglio - La Morra
Eraldo Viberti - La Morra
Gianni Voerzio - La Morra
Sergio Degiorgis - Mango
Malgrà - Mombaruzzo
Luigi Spertino - Monbercelli
Il Colombo - Barone Riccati
Mondovi
Gianfranco Alessandria
Monforte d'Alba
Alessandro e Gian Natale Fantino
Monforte d'Alba



Domenico Clerico - Monforte d'Alba
Conterno Fantino - Monforte d'Alba
Seghesio Fratelli - Monforte d'Alba
Attilio Ghisolfi - Monforte d'Alba
Elio Grasso - Monforte d'Alba
Armando Parusso
Monforte d'Alba
Ferdinando Principiano
Monforte d'Alba
Podere Rocche dei Manzoni
Monforte d'Alba
Paolo Conterno - Monforte d'Alba
Giovanni Almondo - Montà d'Alba
Tenuta La Meridiana
Montegrosso d'Asti
Cascina Pellerino - Monteu Roero
Angelo Negro & Figli
Monteu Roero
Piero Busso - Neive
Castello di Neive - Neive
Fontanabianca - Neive
Bruno Giacosa - Neive
Giacosa Fratelli - Neive
Paitin - Neive
Sottimano - Neive
Bera Fratelli - Neviglie
Bersano - Nizza Monferrato
Cascina Giovinale
Nizza Monferrato
Cascina La Barbatella
Nizza Monferrato
Elvio Cogno - Novello
Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba
Castello del Poggio
Portacomaro Stazione
Braida - Rocchetta Tanaro
Mossio Fratelli - Rodello
Marchesi Alfieri - San Martino Alfieri
Tenuta dell'Arbiola
San Marzano Oliveto
Fontanafredda - Serralunga d'Alba
Ettore Germano
Serralunga d'Alba
Vigna Rionda - Massolino
Serralunga d'Alba
Luigi Baudana - Serralunga d'Alba
Cascina Cucco - Serralunga D'Alba
Luigi Pira - Serralunga d'Alba
Franco M. Martinetti - Torino
Fiorenzo Nada - Treiso
Pelissero - Treiso
Bel Colle - Verduno
Castello di Verduno - Verduno
Fratelli Alessandria - Verduno

Giulio Accornero e Figli
Vignale Monferrato

Puglia

Tenute Rubino - Brindisi

Sicilia

Planeta - Menfi

Feudo Principi di Butera - Butera

Tenute Rapitalà - Camporeale

Duca di Salaparuta - Vini Corvo
Casteldaccia

Tenuta di Donnafugata - Marsala

Palari - Messina

Firriato - Paceco

Cusumano - Partinico

Tasca d'Almerita
Valllunga Pratameno

Benanti - Viagrande

Toscana

Le Filigare - Barberino Val d'Elsa

Guado al Tasso - Bolgheri

Castello di Fonterutoli
Castellina in Chianti

Rocca delle Macie
Castellina in Chianti

San Fabiano Calcinaia
Castellina in Chianti

Carpineta Fontalpino
Castelnuovo Berardenga

Fattoria di Felsina
Castelnuovo Berardenga

Fattorie Chigi Saracini
Castelnuovo Berardenga

Poggio Bonelli
Castelnuovo Berardenga

Marchesi Antinori - Firenze

Marchesi de' Frescobaldi - Firenze

Tenute di Ambrogio e Giovanni

Folonari - Firenze

Barone Ricasoli - Gaiole in Chianti

Castello di Ama - Gaiole in Chianti

Podere Il Palazzino - Gaiole in Chianti

Querciabella - Greve in Chianti

Fattoria Petrolo
Mercatale Valdarno

Castello Banfi - Montalcino

Camigliano - Montalcino

Casanova di Neri - Montalcino

La Poderina - Montalcino

Tenuta Col d'Orcia - Montalcino

Fattoria del Cerro - Montepulciano

Poliziano - Montepulciano Stazione

Il Molino di Grace - Panzano

Tenimenti Ruffino - Pontassieve

Castello d'Albola

Radda in Chianti

Fattoria Le Corti - Tenuta Marsiliana

San Casciano Val di Pesa

Petra - Suvereto

Trentino

Tenuta San Leonardo - Avio

Foradori - Mezzolombardo

Ferrari - Trento

Lunelli - Trento

Umbria

Colpetrone - Gualdo Cattaneo

Arnaldo Caprai - Montefalco

Lungarotti - Torgiano

Veneto

Bosco del Merlo - Annone Veneto

Vigneto Due Santi

Bassano del Grappa

Maculan - Breganze

Allegrini - Fumane

Santi - Illasi

Giuseppe Campagnola
Marano di Valpolicella

Corte Sant'Alda
Mezzane di Sotto

Tenuta Sant'Antonio
Mezzane di Sotto

Roberto Anselmi
Monteforte d'Alpone

Bertani - Negrar

Cantina Sociale Valpolicella
Negrar

Viviani - Negrar

Sartori - Negrar

Serafini & Vidotto
Nervesa della Battaglia

Zenato - Peschiera del Garda

Cecilia Beretta - San Felice Extra
Verona

Brigaldara - San Pietro in Cariano

Fratelli Speri
San Pietro in Cariano

Fratelli Tedeschi
San Pietro in Cariano

Lorenzo Begali
San Pietro in Cariano

Giordano Emo Capodilista

La Montecchia - Selvazzano Dentro

Leonildo Pieropan - Soave



L'eresia sotto il naso: la nuova condotta pollentina

La ricordiamo in decadenza, col fascino romantico delle rovine. Riconoscibile, sempre molto piemontarda l'Agenzia, anche quando cadeva a pezzi. Poi, in cantiere, una promessa di nuova vita che si faceva fatica a mettere a fuoco. «Qui troverà spazio il ristorante Guido, laggiù – vedi, nelle ex scuderie sabaude – ci sarà l'aula magna. E sotto tutto il cortile, la prima Banca del Vino del mondo». La gita fra carriole, ponteggi e muratori disegnava colonne, stucchi, intonaci, divani imma-

ginari, lasciando il dubbio di quali e quante facce li avrebbero animati. Quelle degli studenti e degli ospiti dell'albergo, e poi chissà quanti calici saranno annusati nei sotterranei e com'è difficile immaginare le conferenze, i seminari, le lezioni.

Oggi – è passato meno di un anno dall'inaugurazione dell'Agenzia – nel borgo neogotico pollentino è fiorita una cittadella, con diverse anime, progetti, età anagrafiche. E a frequentarla, ora, sembra che sia così da sempre.

Consequenziale la fondazione di una condotta Slow Food; e altrettanto prevedibile che la spinta arrivasse dall'anima più vitale fiorita nelle stanze dell'Agenzia, anzi nelle sue aule. I primi settanta studenti, dunque, i pionieri delle Scienze Gastronomiche, quelli che fra tre anni avranno accumulato tante informazioni in materia – di mente, di occhi, di naso – che ci toccherà farcele raccontare, accomodati nei dehors cittadini, dietro una cattedra o un banco dei relatori. Per adesso hanno fondato una con-



Foto Marcello Marengo / Archivio Slow Food





dotta, che sarà la culla di tutti quanti operano a Pollenzo. Una comunità di svago e di studio, com'è sempre stato Slow Food, in equilibrio fra educazione e piacere, fra mente che gode e palato che riflette. Una condotta di identica ispirazione e scopi, rispetto alle oltre trecento d'Italia e alle altrettante del mondo, ma con alcune peculiarità che la distinguono. La lingua, innanzitutto. La prima condotta polilinguistica e policulturale del mondo slow; ne fanno parte studenti messicani, turchi, giapponesi, inglesi, con le rispettive tradizioni gastronomiche alle spalle. E ancora: anagraficamente anomala; parte con un'età media sotto i trent'anni. E anche questo è un segno dei tempi e della novità che ha rappresentato l'utopia pollenti-

na. Infine, la forma, l'ordinamento. Una breccia nella monocraticità slowfoodesca in quanto per la prima volta nella storia dell'associazione i fiduciari sono due, e sono stati eletti (a scrutinio segreto, durante una serata al Centro Arpino di Bra) direttamente dalla base: Eugenio Signorini e Allison Radesky, italiano il primo e statunitense la seconda. Due, come i consoli della città-stato di romana memoria – per rispetto filologico all'antica Pollentia – ed eletti democraticamente dagli associati. Quasi un'eresia in un'associazione che ha sempre nominato i fiduciari in sede di segreteria nazionale, senza necessità di consultare la base. Un'eresia scoppiata sotto il naso, a meno di cinque chilometri da via Mendicizia. Eppure un buon segna-

le, di voglia di partecipare, di elaborare nuove idee e inserirle negli ingranaggi di Slow Food senza accontentarsi di frequentarne l'Università. Associarsi, quindi far parte di una comunità internazionale, mettersi in sincrono con il battito cardiaco di un'associazione che propone Master of Food, organizza eventi come Terra Madre, edita libri e riviste – sulle quali, a breve, leggerete anche le firme degli studenti – e ha scelto il piacere come strumento per incidere nelle scelte agricole mondiali.

Una condotta/laboratorio che vuole essere aperta a tutti, anche – o soprattutto – ai pollentini fuori della cittadella neogotica, gli "indigeni" che hanno visto, in pochi anni, sconvolto e rianimato il loro paesino.



Giornata FAI di primavera

La primavera porta con sé stimoli nuovi e iniziative importanti e il complesso pollentino, con le variegata possibilità che è in grado di offrire, non può certo mancare l'appuntamento.

Il 19 e il 20 marzo 2005 l'Agenzia di Pollenzo aprirà le porte alla tredicesima Giornata FAI di Primavera che avrà luogo, appunto, in Pollenzo e Bra.

Amata da poeti e viaggiatori di ogni tempo, visitata da milioni di turisti incantati dalla sua bellezza, l'Italia possiede il patrimonio di arte, natura e cultura più straordinario del mondo. Allo scopo di recuperare, tutelare e gestire per la collettività questo patrimonio, il 28 aprile 1975 Giulia Maria Mozzoni Crespi, Renato Bazzoni, Alberto Predieri e Franco Russoli firmavano l'atto costitutivo e lo statuto del FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano, una fondazione costituita sul modello del National Trust Inglese. Il FAI è una realtà nata dall'entusiasmo di pochi - con il preciso scopo di contribuire alla tutela, alla conservazione e alla valorizzazione del patrimonio artistico e ambientale italiano - ma che nel volgere di pochi

anni si è trasformata in una missione tanto appassionante quanto delicata e complessa. Fondazione privata senza scopo di lucro, riceve per donazione, eredità o comodato beni di valore storico, artistico e naturalistico, li restaura, li apre al pubblico e consente a tutti di goderne. Vive grazie all'aiuto di 60.000 aderenti, di un gruppo particolarmente benemerito che sono "I 200 del FAI", degli sponsor che di volta in volta legano il proprio nome alle diverse attività e di tutti coloro che con donazioni o lasciti lo sostengono nel tempo. Ma il FAI non si limita ad acquisire e proteggere i suoi beni. Nella consapevolezza che si protegge ciò che si ama e si ama ciò che si conosce, l'educazione e l'istruzione alla difesa dell'ambiente e del patrimonio artistico e monumentale sono da sempre tra i compiti statutari della Fondazione. Un impegno che da oltre dieci anni ha il suo mo-

mento culminante nella *Giornata di Primavera*, durante la quale migliaia di visitatori e di studenti sono invitati a conoscere, scoprire o riscoprire centinaia di monumenti aperti in tutta Italia. Una delle mete di quest'anno sarà appunto l'Agenzia di Pollenzo, ma non solo; l'itinerario comprenderà infatti anche la città di Bra, tra stucchi, cupole barocche e iconografia sacra. Le maestose cantine sotterranee della nostra Banca saranno visitabili, per l'occasione, dal grande pubblico. Quarantamila bottiglie di circa duecentotrenta fra i migliori produttori d'Italia riposano pazienti nella quiete delle loro cassette di legno e un gruppo di guide, preparate e capaci, saranno liete di accompagnare, chi lo desidera, in un percorso virtuale attraverso l'Italia del buon vino. L'orario di apertura alle visite dei monumenti di Pollenzo e Bra sarà dalle ore **10.00** alle **12.30** e dalle **14.00** alle **17.30**.

L'obiettivo è, ancora una volta, la cultura; un'occasione in più per farci visita, per trascorrere una giornata tra i mattoni pollentini e, chissà, scoprire e visitare monumenti del circondario non sempre accessibili.



Foto Tino Gerbaldo / Archivio Slow Food



Giornate del Vino

Per consentire a chi non ne avesse avuto ancora l'occasione di visitare l'Agenzia di Pollenzo, ma soprattutto per offrire la possibilità di trascorrere due giornate in questo splendido complesso alle porte delle Langhe, visitando alcune delle aziende più famose del territorio e assaggiando i prodotti della gastronomia piemontese, abbiamo pensato di proporvi un *pacchetto turistico pollentino*.

Prima giornata

Ore **18.30** Arrivo presso la **Banca del Vino** di Pollenzo *Piazza Vittorio Emanuele, 13 Pollenzo – Bra (Cn)* tel. 0172 458418.

Brindisi di accoglienza con aperitivo e visita alle cantine della Banca del Vino.

Ore **20.00** Trasferimento all'Albergo dell'Agenzia, strut-

tura a 4 stelle dove tradizione e modernità si fondono con squisita armonia, e sistemazione nelle camere.

Ore **21.00** Cena presso il ristorante dell'Albergo. La cena proposta spazierà sulle note della cucina di Langa interpretata da Daniele Sandri, già chef dell'Osteria dell'Arco di Alba. In abbinamento vini del territorio appositamente selezionati dalla Banca.

Seconda giornata

Dopo la prima colazione vi suggeriamo una visita ad Alba, capitale enologica della zona, a Bra, sede storica di Slow Food, oppure ai castelli delle Langhe, Barolo, Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour.

Ore **11.30** Appuntamento in una delle più prestigiose cantine

di Langa dove ci sarà una preziosa occasione di entrare in contatto con un produttore e conoscerne la filosofia e le tecniche di vinificazione. Seguirà la visita dell'azienda e dei vigneti. Pranzo e pomeriggio liberi.

Ore **21.00** cena presso il ristorante Guido di Pollenzo. Elegante ed essenziale, il ristorante "**Guido**" nasce dalla riuscita unione di due prestigiose realtà della gastronomia piemontese, **Guido da Costigliole** (At), specializzato in pietanze a base di carne, e **La Noce di Volpiano** (To), specializzata invece in prelibati piatti di pesce. L'unione di queste due realtà non ha perso le caratteristiche di eccellenza dei due ristoranti e le ha anzi integrate con nuovi piatti e nuove proposte per i suoi ospiti.



Terza giornata

Dopo la prima colazione visita nella zona del Barbaresco e all'Enoteca di Barbaresco.

Ore **11.30** visita di una cantina della zona

Il costo di queste due "giornate pollentine" è di € **290** a persona per il weekend (venerdì sera, sabato e domenica) e di € **250** per i giorni feriali.

Il programma prevede un aperitivo in Banca del Vino, una cena e il pernottamento di due notti presso l'Albergo dell'Agenzia (colazione inclusa), la visita al complesso pollentino e una cena al ristorante da Guido. Due giornate durante le quali vi suggeriremo un itinerario di visita con alcuni appuntamenti predefiniti ma assolutamente non vincolanti, in modo da lasciarvi decidere in piena autonomia e libertà cosa visitare e con quali tempi.

**Responsabile prenotazioni,
Luigi Fenoglio:
Banca del vino 0172 458418
banca@bancadelvino.it**

**La disponibilità di posti
andrà verificata telefonicamente
all'atto della prenotazione.**



Due i weekend enologici che la Banca del Vino, visti i successi delle precedenti proposte, presenta ai soci per la primavera 2005.

L'obiettivo, come sempre, è mettere in contatto i nostri soci con la realtà di chi non solo beve e ama il vino, ma lo produce e contribuisce attivamente a rendere prezioso il patrimonio enologico italiano.

Le mete scelte questa volta sono il Friuli Venezia Giulia, terra di bianchi eccellenti, e il Monferrato, patria di Barbera e Moscato d'Asti; due fine settimane che contribuiranno a dare una visione un po' più ampia, due ulteriori tessere di questo magnifico puzzle chiamato Italia.

Weekend enologico in Friuli

Dal 15 al 17 aprile (€ 320 a persona)

Venerdì 15

L'arrivo dei partecipanti è previsto per le ore **18.30** presso la Locanda "**Borgo Colmello**" di Farra d'Isonzo (Go) dove sarà loro servito un brindisi d'apertura e di benvenuto al weekend enologico. Seguirà la cena presso il ristorante della locanda che offrirà il meglio della cucina friulana tipica. Attraverso i sapori forti e schietti dei piatti sarà possibile ripercorrere in un viaggio ideale la geografia gastronomica del Friuli Venezia Giulia, il tutto accompagnato da vini selezionati

appositamente dalla Banca e raccontati da Claudio Fabbro, giornalista enogastronomico.

Sabato 16

La sveglia è prevista intorno alle ore **8.30/9.00** e la colazione verrà servita presso la locanda. Dopo la prima colazione suggeriamo una visita a Gradisca d'Isonzo, o Gorizia, per poi incontrarci alle **11.00** presso l'Enoteca regionale di Gradisca dove degustare vini del territorio. Intorno alle **12.30** appuntamento presso una cantina del Collio, visita dell'azienda, dei





vigneti, e “salamata” finale: salami di produzione locale a confronto. Dopo pranzo i partecipanti saranno lasciati liberi di impiegare come meglio credono le ore del pomeriggio. Alle ore **21.00** cena presso il ristorante **Altran** di Ruda che propone una cucina fedele alla tradizione friulana con l’uso prevalente dei migliori prodotti di territorio. Un ristorante che ha saputo portare la cucina friulana ad altissimi livelli, segnalato da quest’anno con la stella della guida Michelin.

Domenica 17

Anche per quanto riguarda la domenica la sveglia è prevista intorno alle ore **8.30/9.00** e la colazione sarà servita presso la locanda. Intorno alle ore **10.30** ci si sposterà per una visita alla scoperta della zona dell’Isonzo. Ore **11.30** Visita e pranzo presso una cantina della zona e poi rientro nel primo pomeriggio (ore **14.30** circa) all’albergo, o al punto designato per il ritrovo, dove si può ritenere concluso il servizio che offre il weekend enologico della Banca del Vino.



Foto Franco Tanel/Archivio Slow Food

VISITARE LA BANCA DEL VINO

Per visitare la Banca del Vino suggeriamo di telefonare al numero 0172 458418 e concordare la visita guidata. L’ingresso è a pagamento e il prezzo del biglietto è di 5,00 euro, comprensivi della visita delle cantine, di un poster e di una piccola degustazione di vino. Per chi non fosse interessato all’assaggio del vino il costo del biglietto sarà di euro 2,50.

Per i soci della cooperativa e per le aziende che hanno aderito al progetto la visita è gratuita.

La Banca è visitabile dal pubblico, da aprile a luglio, con i seguenti orari:
lunedì – chiusura settimanale
da martedì a domenica – 10.00/12.30 - 15.00/18.00

In copertina uno dei poster della serie “La Banca del Vino”



Weekend enologico nel Monferrato

Dal 29 aprile al 1° maggio (€ 320 a persona più € 50 per supplemento camera singola)

Venerdì 29

L'arrivo dei partecipanti è previsto per le ore **18.30** presso l'enoteca "**La Signora in Rosso**" di Nizza Monferrato dove sarà loro servito un brindisi d'apertura e di benvenuto al weekend enologico. La **Bottega del Vino di Nizza Monferrato** nasce nel 1990 per iniziativa di sette Comuni della zona con l'intento di valorizzarne la migliore produzione enologica e trova una sede prestigiosa nelle cantine di Palazzo Crova, edificio settecentesco nel centro storico di Nizza Monferrato. Siamo nella capitale della Barbera d'Asti, un rosso che in quest'area ha da sempre, per l'alta vocazione di queste colline ma anche per la presenza di personaggi e di aziende d'avanguardia, la sua patria d'elezione. L'attività della Bottega del Vino riceve un nuovo impulso nel 1996 quando, con l'assunzione della direzione da parte di Tullio Mussa, nasce nei suoi locali la **Vineria della Signora in Rosso**, un luogo di convivialità che diventa punto d'incontro e di riferimento di vignaioli, artigiani del cibo, appassionati. Il servizio dell'aperitivo è previsto nella vineria stessa dove i partecipanti assisteranno a una breve spiegazione riguardo alla zona di produzione dell'Astigiano. Se-



Foto Guido Gilera



guirà la cena con un menù di prodotti tipici rappresentanti il territorio. In seguito i partecipanti saranno accompagnati all'hotel **Doc** di Nizza Monferrato dove potranno prendere possesso delle camere..

Sabato 30

La sveglia è prevista intorno alle ore **8.30/9.00** e la colazione sarà servita in albergo. Terminata la colazione, intorno alle ore **10.00**, vi sarà la partenza per Canelli, capitale enologica della zona interessata. Verso le ore **11.30** ci si trasferirà in una cantina della zona con visita dei vigneti, visita della cantina con spiegazione e assaggio di alcuni prodotti della cantina stessa e infine il pranzo, servito in loco. Dopo pranzo i partecipanti saranno lasciati liberi di impiegare come meglio credono le ore del pomeriggio. Alle ore **21.00** cena presso il ristorante Il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti. Il ristorante Il **Cascinale Nuovo**, uno dei fiori all'occhiello della zona, offre una cucina regionale, variata in base alle offerte stagionali e alla fantasia dello chef Walter Ferretto. Tradizione e innovazione si fondono sapientemente in una proposta gastronomica che della grande cucina piemontese ripropone anche piatti storici ormai quasi dimenticati.

Domenica 1

Anche per quanto riguarda la domenica la sveglia è prevista intorno alle ore **8.30/9.00** e la colazione sarà servita in albergo. Intor-



no alle ore **10.30** ci si sposterà per una visita alla scoperta dei suggestivi paesaggi monferrini. Ore **11.30** visita e pranzo presso una cantina della zona e poi rientro nel primo pomeriggio (ore **14.30** circa) all'albergo, o al punto designato per il ritrovo, dove si può ritenere concluso il servizio che offre il weekend enologico della Banca del Vino.

Responsabile prenotazioni week end della Banca, Luigi Fenoglio:
Banca del vino 0172 458418
e-mail: banca@bancadelvino.it



DIVENTA SOCIO DELLA BANCA DEL VINO!

Associarsi è facile: la Banca del Vino è una società cooperativa e si possono acquistare una o più quote da 250 euro, avendo così un accesso privilegiato alle iniziative che verranno comunicate e proposte di volta in volta. In particolare essere socio garantisce il ricevimento della newsletter periodica e la possibilità di partecipare alle seguenti offerte esclusive:

- offerta di acquisto del Vino del Mese;
- proposta di partecipazione a week-end o settimane "enologiche";
- offerta di acquisto a prezzi di favore e in prelazione di lotti di vino in deposito presso la Banca del Vino;
- ingresso gratuito alla Banca del Vino.

Cognome e nome

Luogo e data di nascita

Indirizzo

Città C.a.p. Provincia

Tel. Fax E.mail

Professione Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Eventuali Associazioni del settore cui aderisce

Il sottoscritto **richiede**

l'ammissione in qualità di socio cooperatore/sovventore alla Banca del Vino s.c.ar.l. – Piazza Vittorio Emanuele, 13 - Pollenzo Bra (CN), p.i. 02824150045 **impegnandosi** a versare a semplice richiesta e con le modalità che gli saranno indicate, l'importo di n° quote da 250 € (duecentocinquanta) cadauna di cui richiede l'autorizzazione alla sottoscrizione, e a fornire, a stretto giro di posta, copia di un proprio documento di identità e attribuzione del codice fiscale **anticipando, a titolo cauzionale**

l'importo complessivo delle quote sottoscritte pari a €

a mezzo assegno n°

emesso sulla importo che, qualora entro 60 giorni dalla presente richiesta la medesima non dovesse risultare accolta, dovrà essere restituito con immediatezza al sottoscritto.

Oppure **autorizzando**,
in caso di favorevole accoglimento, l'addebito sulla carta di credito Visa AE CartaSi

N° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Scadenza | | | / | | |

Data Firma

Per richiedere l'ammissione è sufficiente compilare e inviare il modulo di adesione.

Luogo e data Firma

La Banca del Vino s.c.ar.l. piazza Vittorio Emanuele, 13 - 12060 Pollenzo BRA (CN)
Telefono +39 0172 458418 - Fax +39 0172 458417