



ENOTECA REGIONALE DEL ROERO



I Söri di Diano

Bottega dei Quattro Vini



TAVOLO DI AMBITO LANGHE & ROERO



CORSO DI FORMAZIONE PER NARRATORI DEL VINO® SECONDA EDIZIONE



ORGANIZZATO DA:



CON IL PATROCINIO DI:



IN PARTNERSHIP CON:



OBIETTIVI DEL CORSO

Il territorio di **Langhe e Roero** è ricco di vini, tradizioni gastronomiche e prodotti agroalimentari di alta qualità che sono tra i protagonisti della sua storia e della sua cultura.

L'obiettivo principale di questo corso è quello di formare professionalità in grado di **comunicare efficacemente lo stretto legame tra produttori, prodotti e il territorio** da cui nascono e di coinvolgere il pubblico facendolo divertire, emozionare e facendo sì che i partecipanti si identifichino nella storia e nei valori che questi prodotti comunicano.

Il corso è strutturato in **lezioni teoriche e pratiche e visite guidate** in grado di favorire la conoscenza della storia del territorio, dei diversi terreni, delle varietà dei vitigni, dell'analisi sensoriale dei prodotti, dello studio della fisiologia dei sensi.

Considerato il grande **sviluppo del turismo nel territorio di Langhe e Roero** e il crescente interesse per le attività di degustazione da parte di turisti e appassionati di vino, diventa sempre più importante la disponibilità di personale in grado di raccontare i vini e il territorio in modo moderno, professionale e nelle varie lingue straniere.

Questo corso nasce quindi con l'obiettivo di formare figure professionali che diventeranno dei veri e propri "ambasciatori dei vini e del territorio" e dovranno essere in grado di:

- Condurre seminari di degustazione in modo innovativo così da suscitare un positivo gradimento da parte dei partecipanti;
- Passare dalla presentazione frontale dei prodotti a eventi coinvolgenti per il pubblico;
- Coinvolgere turisti appassionati di vino, in particolare stranieri, in modo interattivo.



A CHI È RIVOLTO



Sommelier e assaggiatori

Candidati con competenze certificate nell'ambito enologico: scuola di enologia, corsi universitari attinenti, sommelier professionisti, assaggiatori O.N.A.V. ecc. Le competenze in materia enologica verranno valutate tramite curriculum vitae o una prova di selezione.



Guide turistiche

Candidati con esperienza documentata nell'ambito della comunicazione del vino o guide turistiche abilitate e accompagnatori turistici. Il corso sarà per essi un'occasione di aggiornamento professionale, di approfondimento e arricchimento dei propri soft e hard skills.



Competenze linguistiche

Per l'ammissione al corso è necessaria una buona conoscenza della lingua inglese, dimostrabile tramite certificazioni ufficiali riportate nel curriculum o attraverso un breve colloquio con la commissione.

Il corso è a numero chiuso per un massimo di 20 persone. La selezione avverrà a insindacabile giudizio di una commissione nominata dai promotori, sulla base dei prerequisiti indicati e della disponibilità a condurre seminari di degustazione in Italia e all'estero.

INFORMAZIONI PRATICHE



Costo del corso

Per partecipare al corso è richiesto il versamento di una quota di iscrizione di 220,00 € + IVA a partecipante. Per i dipendenti e i collaboratori degli enti facenti parte del Tavolo di Ambito Langhe e Roero è riservata una quota di iscrizione agevolata al costo di 180,00 € + IVA.



Modalità di iscrizione

Per iscriversi occorre compilare il form sul sito www.turismoinlanga.it

Attestato di partecipazione

Al termine del corso, previo superamento di tutte le prove (una per argomento) e di una prova finale di tipo teorico/pratico verrà rilasciato un attestato di partecipazione (non riconosciuto a livello formale in quanto non erogato da ente accreditato). Ci si potrà avvalere del titolo di **"Narratore del vino®"** con specializzazione sul territorio di Langhe e Roero.



STRUTTURA DIDATTICA

1.

Storia del territorio e dei vini di Langhe e Roero

OBIETTIVO: conoscere la storia del vino e come questo abbia influito sullo sviluppo del territorio, grazie anche alla testimonianza diretta di enologi e produttori storici. Panoramica sulle DOC e DOCG del territorio e della loro storia e importanza per il territorio stesso.



LEZIONI E DOCENTI:

Martedì 6/06/2023, 19.30-22.30, Castello di Roddi

Sandro Minella: storia del vino e panoramica sulle DOC/DOCG

9 ore

Mercoledì 7/06/2023, 19.30-22.30, FAD (formazione a distanza)

Maurizio Rosso: testimonianza diretta di un produttore di Barolo, moderato da Sandro Minella

Martedì 13/06/2023, 19.30-22.30, FAD (formazione a distanza)

Beatrice Marengo: storia del territorio e panoramica dei luoghi

2.

Elementi avanzati di viticoltura ed enologia

OBIETTIVO: essere in grado di spiegare con cognizione di causa e rigore scientifico le caratteristiche e il valore dei vini DOC e DOCG del Piemonte e le loro peculiarità in base al variare dei fattori naturali (suolo e clima in particolare), tecniche colturali, di vinificazione e affinamento. La teoria sarà alternata a una visita in cantina e una degustazione guidata di 6 vini.



LEZIONE E DOCENTE:

Sabato 10/06/2023, 9.00-18.00

Edmondo Bonelli

8 ore

Al termine delle 4 ore di lezione, breve test di valutazione delle competenze acquisite: questionario a crocette.

STRUTTURA DIDATTICA

3.

Elementi di lettura del paesaggio

OBIETTIVO: imparare a osservare i paesaggi vitivinicoli (in particolare i paesaggi patrimonio UNESCO di Langhe-Roero e Monferrato) e saperne leggere e raccontare il valore. Saper comunicare all'enoturista non solo la bellezza dei paesaggi, ma far comprendere storia, geologia, natura, e capacità di adattamento dell'uomo.



8 ore

LEZIONE E DOCENTI:

Sabato 17/06/2023, 9.00-18.00, partenza da Alba in minibus (modulo interamente "sul campo")
Edmondo Bonelli e Beatrice Marengo

Test finale sul campo: ad ogni studente sarà chiesto di descrivere brevemente un tratto del paesaggio, ipotizzando di descriverlo a un turista/wine lover.

4.

L'inglese del vino

OBIETTIVO: conoscere l'inglese per comunicare al meglio i vini, i loro territori e i loro produttori non richiede solo una buona base di competenza linguistica (prerequisito per essere ammessi al corso) e un glossario di termini tecnici specifici, ma capacità di mediazione culturale, per essere in grado di far comprendere veramente l'oggetto delle comunicazioni a un pubblico proveniente da ogni parte del mondo e con livelli di conoscenze diversi.



2 ore

LEZIONE E DOCENTE:

Martedì 27/06/2023, 20.00-22.00, FAD (formazione a distanza)
Sandro Minella

Il modulo, interamente in lingua inglese, sarà basato sulla simulazione di situazioni reali di degustazione e/o visita in cantina.

STRUTTURA DIDATTICA

5.

Narrare il vino

OBIETTIVO: apprendere la capacità di trasmettere le conoscenze acquisite in maniera piacevole e accattivante, partendo dai principi dell'*Heritage Interpretation*, dell'*Edu-tainment* e dello *story-telling*, mettendo in pratica percorsi specifici in base a tipologia di interlocutore, momento e luogo di svolgimento. L'obiettivo è la costruzione di un metodo personale per rendere più interessante e significativo l'apporto del mediatore nella specifica situazione professionale, creando attraverso il workshop un proprio prodotto interpretato.



20 ore

LEZIONI E DOCENTE:

Venerdì 23/06/2023, 19.30-22.30, Castello di Roddi

Sabato 24/06/2023, 9.00-17.00, Castello di Roddi

Venerdì 30/06/2023, 19.30-22.30, Castello di Roddi

Sabato 01/07/2023, 9.00-17.00, Castello di Roddi
Claudio Callegari

Al termine del corso, test di valutazione delle competenze acquisite: realizzazione di una presentazione, da costruire con modalità workshop.

6.

Prova finale

Sabato 08/07/2023, 9.00-18.00, Castello di Roddi



8 ore

Conduzione di una masterclass/presentazione, su un tema enologico a scelta del candidato o della commissione d'esame. Ciascun candidato avrà 45 minuti di tempo per la simulazione, dimostrando capacità comunicative, competenza tecnica sui vini e capacità di innovazione.

DOCENTI



Edmondo Bonelli

Enotecnico, dottore in Scienze Naturali e consulente ambientale per l'agricoltura. Ha svolto attività di ricerca in ambito geopaleontologico per il museo civico Federico Eusebio di Alba e ha collaborato alla stesura del volume 'Geologia e Turismo nelle Langhe' per Meridiani Società Scientifica. Ha inoltre contribuito alla realizzazione della mappa geoviticola del Barolo con Alessandro Masnaghetti.

Claudio Callegari

Autore, interpretor ed edutainer di estrazione teatrale, sviluppa progetti, team building e workshop in ambito scolastico ed extrascolastico. Formatore per insegnanti, guide e accompagnatori turistici, naturalistici e cicloturistici, promuove la creatività nella comunicazione in tutti i contesti divulgativi ed educativi. Direttore artistico del Falseum - Museo del Falso e dell'Inganno di Verrone (BI).



Beatrice Marengo

Laureata in Scienze dei beni culturali, è guida turistica abilitata per la provincia di Cuneo, Assaggiatore ONAV e diplomata in recitazione. È una delle responsabili di Turismo in Langa e dal 2006 si occupa di organizzare eventi turistici e culturali.



Sandro Minella

Laureato in Scienze Naturali e Turismo Alpino, guida turistica abilitata per le province di Cuneo e Torino, sommelier FISAR e assaggiatore ONAV, collabora da oltre vent'anni con tour operator di tutto il mondo per la realizzazione di tour enogastronomici in Piemonte. Docente e responsabile scientifico della Barolo & Barbaresco Academy, da oltre 10 anni collabora con Strada del Barolo e I Vini del Piemonte come comunicatore e formatore.



Maurizio Rosso

Titolare della storica azienda di famiglia "Cantina Gigi Rosso" nell'area Barolo. Parla italiano, inglese, tedesco, francese e spagnolo ed è anche uno scrittore, con specifici interessi nella letteratura creativa e nel vino: ha pubblicato numerosi libri tra cui il celebre "Barolo. Personaggi e mito".





+39 0173 364030



SMS/WHATSAPP:
+39 331 9231050



eventi@turismoinlanga.it



www.turismoinlanga.it