



I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA

Hanno collaborato
PAOLO VALENTE
GIANCARLO MONTALDO
MAURIZIO BONGIOANNI

Il mercato del vino è in continua evoluzione. Negli ultimi anni, sono aumentati i locali dove il vino è servito al bicchiere. C'è chi li chiama "winebar", chi "vinerie", chi in altri modi: non c'è e non ci potrebbe essere una denominazione onnicomprensiva così come non c'è un format unico.

Se vogliamo, questi "nuovi posti del vino" sono un po' l'evoluzione della classica enoteca per la vendita di bottiglie. Con l'aggiunta che spesso questi locali sono condotti da persone che prima di tutto hanno la passione per il vino e per il cibo e, poi, ne hanno fatto un'attività economica.

Sono un po'dappertutto e stanno diventando "un canale nel canale" della distribuzione tradizionale, con un'attenzione particolare per i piccoli produttori.

La rubrica "Vino al banco" vuole essere lo specchio di queste nuove proposte.

In questa fase post-Covid 19 abbiamo voluto valorizzare anche le iniziative istituzionali come le Enotecche Regionali, Botteghe del Vino e Cantine Comunali che in Piemonte costituiscono una capillare struttura di promozione e qualificazione del vino e dell'agroalimentare.

ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7
12050 Barbaresco (CN)
Tel. 0173 635251

www.enotecadelbarbaresco.com

Referenti: Marisa Fogliati, Giusi Rocca, Antonella Tavella e Camilla Fontana
Vini al banco: solo i Barbaresco a rotazione settimanale

Altri prodotti: proposte gastronomiche dei produttori aderenti, in particolare grappa, liquori, farina di mais, cognà, nocciole tostate e crema nocciola e cioccolato, miele e confetture di frutta.

Orario: dalle 10,00 alle 18,30 tutti i giorni della settimana.

Nei suoi 46 anni di vita e di attività, l'Enoteca Regionale del Barbaresco non aveva mai chiuso per un periodo così lungo. Nonostante le attività già programmate, anche questa struttura a marzo e aprile 2020 a causa del Coronavirus ha dovuto a chiudere, per tornare a riaprire lo scorso mese di maggio e tornare poco per volta alla normale attività.

Era stata inaugurata il 5 luglio 1986,

dopo il suo allestimento in una *location* originale come l'ex Confraternita di San Donato, una chiesa sconsacrata che il comune di Barbaresco aveva acquistato a fine anni settanta dalla curia albese.

Oggi l'Enoteca Regionale del Barbaresco rappresenta la proposta più com-

pleta relativamente alla presentazione, degustazione e vendita di questo vino: i produttori aderenti sono oramai 134, molti dei quali con sede nella zona di origine, tre paesi (Barbaresco, Neive e Treiso) e la frazione di San Rocco Seno d'Elvio amministrativamente legata alla città di Alba.



Enoteca Regionale del Barbaresco

Da sempre l'attività principale dell'Enoteca è la gestione dell'accoglienza del flusso turistico sempre più numeroso che un po' da tutto il mondo giunge tra queste colline, un impegno da un lato finalizzato a fornire informazioni e documentazione su vino, territorio e produttori, dall'altro a valorizzarne l'identità con la degustazione e la vendita delle bottiglie delle varie aziende. Accanto al Barbaresco, l'Enoteca propone ai visitatori, appassionati come operatori, una ricca offerta di *gadget* finalizzati al vino e non solo, oltre a specialità gastronomiche dei produttori aderenti (farina di mais, cognà, nocciole tostate e crema nocciola e cioccolato, miele, composte e confetture di frutta). Accanto all'attività di accoglienza, l'Enoteca del Barbaresco promuove e organizza lungo l'anno alcuni eventi di degustazione (Espressione Barbaresco, Il Barbaresco a Tavola e Piacere Barbaresco) che danno agli appassionati un motivo in più per visitare questo territorio.

VINERIA SOCIALE

Via San Martino 3
12064 La Morra (CN)
Tel. 375 515 4366
<https://www.facebook.com/vineria-sociale/>

Vini al banco: una decina di vini tra bianchi, rossi e spumanti

Altri prodotti: piatti freddi e caldi tra i quali taglieri di salumi e formaggi e altre specialità della zona ma rivisitate. Possibilità di acquisto cestini picnic d'asporto.

Orario: dalle ore 12 alle 22 tutti i giorni della settimana.

Chiuso il mercoledì

A La Morra, dall'autunno del 2019, è aperta una nuova vineria. È la Vineria Sociale e i suoi giovani gestori sono Rinaldo Rava e Stefano Sibona. Un locale accogliente il cui merito è la semplicità. Vino e cibo di qualità sono la parola d'ordine, senza cadere nelle proposte *fancy* che troppo spesso inondano i locali delle Langhe.

Rinaldo e Stefano hanno scelto di proporre vini "ben fatti", come ci tengono a sottolineare loro stessi, piacevolmente "scovati" tra produttori di piccola scala, dove si respira aria contadina.

Vini naturali, in genere con lieviti autoctoni, prodotti da viticoltura biologica, dove la coltivazione è tassativamente condotta senza diserbo chimico. Vini che piacciono, insomma, ricchi di storie che è bello raccontare, che ben rappresentano sia la Langa e il Roero che il resto d'Italia, con scelte poco note, senza prezzi assurdi.

Li guida una filosofia "leggera" che si

ritrova anche nel cibo: piatti semplici e gustosi, fatti bene, originali e per tutte le tasche. Salumi e formaggi raccontabili si alternano a verdure di stagione, tutto proveniente da produttori artigianali e conosciuti direttamente.

La Vineria Sociale di La Morra, quindi, è un luogo in cui ci si sente a casa, dove si è accolti con il sorriso e si è liberi di non dare troppa attenzione alle apparenze. Dall'aperitivo all'ora di pranzo fino alla cena, la proposta è fatta di piatti che possono essere consumati a qualunque ora e non "confinati". Non è un ristorante, ma ci si può mangiare bene, non è un bar ma ci si può prendere un buon caffè. E naturalmente degustare e bere moltissimi ottimi vini. Ultima nota: nella bella stagione c'è anche il *dehors*, in una delle piazzette più carine del centro storico di La Morra. Più di così...

È aperto tutta la settimana, con orario continuato dalle ore 12 alle 22, ad eccezione del mercoledì.

BOTTEGA DEL VINO DI DOGLIANI

Piazza San Paolo, 9
12063 Dogliani (CN)
Tel. 0173 742260
www.ildogliani.com
Referenti: Noemi Carretto e Francesca Schellino

Vini al banco: I Dogliani Docg e altri vini dei produttori aderenti

Altri prodotti: proposte gastronomiche degli artigiani della zona come nocciole tostate e creme alla nocciola, miele, marmellate e succhi di frutta.

Orario: dalle 12,00 alle 20,00 ad eccezione di venerdì e sabato (dalle 12 alle 22).

Chiuso il mercoledì

Il Dogliani aveva 10 anni di Doc, quando – nel 1984 – venne istituita la sua Bottega del Vino, una libera associazione voluta dai suoi produttori che volevano lavorare insieme per la loro denominazione e per questo ritenevano che un punto di riferimento neutrale fosse la soluzione giusta. Anche grazie alla collaborazione del comune di Dogliani, poco per volta la Bottega è dive-



Vineria Sociale



Bottega del Vino di Dogliani

nuta il luogo dove i produttori si incontravano e condividevano esperienze comuni e ragionavano sulla realtà e le prospettive della denominazione. Per rafforzare l'attività della Bottega, nel 2012 all'associazione si è affiancato un consorzio denominato Bottega del Vino Dogliani, costituito fra le aziende presenti in Bottega e orientato alla promozione dei vini della zona. Da sempre, la sede è nelle cantine sotterranee dell'ex-convento dei Carmelitani costruito nel XVI secolo, sotto il Municipio e a fianco della Chiesa dei SS. Quirico e Paolo. Questo è lo spazio ideale, come centralità della struttura e condizioni d'ambiente, per ospitare, proporre in assaggio e vendere i vini dei produttori associati. Accompagnano la degustazione alcune preparazioni gastronomiche, anche organizzate in taglieri di salumi e formaggi. La Bottega propone in assaggio e vendita i vini dei 41 produttori associati. Non solo Dogliani Docg, ma anche gli altri vini che ogni azienda mette a disposizione. È facile quindi trovare grandi bianchi della Doc Langhe, Alta Langa

Metodo Classico, Barbera d'Alba e vari altri fino al Barolo. Inoltre, la Bottega presenta anche i prodotti degli artigiani locali, dalle nocciole tostate alle creme di nocciola, dal miele alle marmellate e i succhi di frutta e, in specifiche occasioni, i formaggi del territorio. Ogni anno, a settembre la Bottega organizza un evento itinerante, intitolato "Sulle strade del Dogliani" per dare agli enoturisti un'occasione in più per tornare in zona.

ENOTECA CIVICO 13 TAGLIERITIVO

Via Cortelona, 13
20900 Monza (MB)
Tel. 331 5493142
mail: info@civico13taglieritivo.it
Referenti: Denise Oriani e Luca Riva
Vini al banco: tra le 20 e le 25 referenze ripartite tra bollicine, vini bianchi, rossi e rosati
Altri prodotti: birre agricole artigianali, salumi e formaggi.
Aperto dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle

23:00, il sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 1:00, la domenica dalle 18:00 alle 24:00.

Nasce dalla passione per il vino e il cibo di Denise e Luca, due giovani sposi che, provenendo da esperienze differenti nel mondo del vino, hanno deciso di aprire un locale che fosse la sintesi del loro entusiasmo. Tutti i prodotti, siano essi vino o cibo, sono stati da loro direttamente ricercati e selezionati con grande attenzione; sono i prodotti che li hanno maggiormente colpiti e che, soprattutto, soddisfano il loro gusto.

La carta dei vini, che conta oltre 150 referenze, è focalizzata maggiormente sulla produzione nazionale; tutte le regioni sono rappresentate con particolare focus sulla Toscana dei rossi, il Veneto e la Franciacorta. Presente anche la Champagne con le sue bollicine.



Enoteca Civico 13 Taglieritivo

Il nome non deve trarre in inganno: l'enoteca non è orientata solo sul rito dell'aperitivo, ma effettua servizio a pranzo e a cena. Le proposte spaziano dai classici taglieri di salumi e formaggi declinati in numerose varianti regionali alle sfiziosità (come le polpette al sugo) e poi ancora le tartare di manzo e alcune golose specialità di montagna come la *Bourguignonne*, la *Radette* e la *Fondue au Fromage*.

Il periodo di *lockdown*, il cui inizio ha coinciso con il terzo anniversario di apertura dell'enoteca, ha visto un iniziale completo arresto delle attività anche a causa del coinvolgimento diretto di alcuni membri della famiglia. Successivamente sono stati offerti ai clienti dei *voucher* per l'acquisto di degustazioni da utilizzare dopo la riapertura ed è stato sviluppato lo *shop on-line*. Inoltre, un servizio di *delivery* ha permesso ai clienti di Monza e comuni limitrofi, di ricevere, nel giro di un'ora, le proposte culinarie e un vino in abbonamento. Il servizio, che ha riscontrato il favore del pubblico, rimarrà attivo anche nel futuro.

ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME E VINO"

Piazza Levi, 12

15011 Acqui Terme (AL)

Tel. 0144 770273

www.termeevino.it

Referente: Alessio Lo Sardo

Vini al banco: alcuni vini di territorio a rotazione settimanale

Altri prodotti: prodotti gastronomici di territorio come nocciole tostate, mostarde e confetture.

Orario: 9,30-12,30 e 15,30-19,30.

Chiuso lunedì mattina e mercoledì mattina

Istituita nel 1981, l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino" è lo strumento operativo in mano ai 130 soci produttori per valorizzare i vini e i prodotti del territorio e per gestire il flusso turistico che porta in zona persone di molteplici provenienze. L'Enoteca "Terme e Vino" ha sede nello storico Palazzo Robellini, divenuto poi Palazzo Dagna Sabina, un edificio di origini cinquecentesche

situato in Borgo San Pietro ad Acqui Terme.

Nel palazzo, l'Enoteca Regionale occupa le antiche cantine, dove sono state ricavate varie salette con volte a botte, muri in mattoni a vista e arredi in classico stile piemontese.

Insieme agli arredi, questi ambienti ospitano anche una raccolta di strumenti tradizionali legati alla vite e al vino.

L'Enoteca propone numerosi vini piemontesi a Doc e Docg, con preferenza di quelli dell'Alto Monferrato come Dolcetto d'Acqui e Brachetto d'Acqui e, poi, Moscato d'Asti, Asti Spumante, Dolcetto d'Ovada, Cortese Alto Monferrato, Barbera d'Asti e Barbera Monferrato.

Accanto ai vini, si trovano anche i prodotti della tradizione gastronomica territoriale come nocciole, mostarde e confetture. In periodi

specifici anche formaggi come la Robiola di Roccaverano. In questo particolare periodo del Coronavirus, l'Enoteca Terme e Vino ha lavorato a mantenere il filo diretto con il territorio e i suoi visitatori proponendo a un prezzo speciale il cosiddetto "Aperitivo a domicilio" ovvero una ricca confezione con una bottiglia di Alta Langa Docg, una Robiola di Roccaverano, una confezione di nocciole e una di mostarda. L'iniziativa proseguirà ancora nei prossimi mesi. La degustazione dei vini è accompagnata dai prodotti del territorio come amaretti, filetto baciato e ancora Robiola di Roccaverano. In epoca normale, l'Enoteca organizza nei suoi spazi anche cene e ricevimenti, sempre per valorizzare i vini e i prodotti rappresentativi dell'Alto Monferrato.



L'Enoteca Regionale di Acqui "Terme e Vino".