



COMUNICATO STAMPA

**“LA PRIMAVERA DEL CASTELLINALDO” ALLA SECONDA EDIZIONE,  
DEGUSTAZIONI E MASTERCLASS DEDICATE AL CASTELLINALDO BARBERA D’ALBA DOC**

*Domenica 30 e lunedì 31 marzo al Palazzo Re Rebaudengo di Guarene (CN)*

L'Associazione Vinaioli del Castellinaldo inaugura la bella stagione presentando la **2ª edizione** de “La Primavera del Castellinaldo”, evento dedicato al **Castellinaldo Barbera d’Alba DOC**, punta di diamante della Barbera d’Alba DOC, con **più di 40 vini in mescolta libera e 21 produttori coinvolti**.

La due giorni si terrà **domenica 30 e lunedì 31 marzo** al **Palazzo Re Rebaudengo** di piazza Roma 1 a **Guarene** (Cuneo), tra degustazioni, incontri con i produttori, visite al castello e scoperte enogastronomiche.

L’iniziativa, divisa su due giornate, una per appassionati e l’altra riservata agli operatori professionali, celebra l’identità vinicola di un territorio che si distingue per la qualità e la tipicità dei suoi vini: i visitatori avranno l’opportunità di assaporare diverse interpretazioni di questa sottozona così particolare, raccontate direttamente dai produttori.

Questi i produttori coinvolti:

*Allerino Giovanni, Azienda Agricola Baudevin di Volantino Marco, Azienda Agricola Cerrato Fabio, Azienda Agricola Cravanzola S.S.A, Azienda Agricola Ferrero Michele, Azienda Agricola Fratelli Masucco, Azienda Agricola Margherita S.S, Azienda Agricola Selezione Teo Costa, Azienda Agricola Vecchio, Azienda Agricola Vielmin, Bric Cenciurio, Cantina del Nebbiolo SCA, Cascina Chicco SSA, Cascina del Pozzo, Cascina Goregn, Cascina Torniero, La Granera, Marchisio Family Organic Estate, Marchisio Tonino, Marsaglia, Morra Stefanino.*

**PROGRAMMA – LA PRIMAVERA DEL CASTELLINALDO 2025**

Associazione Vinaioli del Castellinaldo – [vinaiolidelcastellinaldo.com](http://vinaiolidelcastellinaldo.com)  
[vinaioli@vinaiolidelcastellinaldo.com](mailto:vinaioli@vinaiolidelcastellinaldo.com)



Il programma si apre **domenica 30 marzo**, giornata dedicata al pubblico di appassionati, **alle 10:00**, con un walk around tasting con i produttori associati: oltre 40 vini in mescita libera di Castellinaldo Barbera d'Alba. *Ospite food: Nocciola Piemonte.*

**Alle 14:30** è prevista per gli ospiti una **visita al Parco d'Arte Sandretto Re Rebaudengo**: un'esperienza immersiva nella collina di San Licerio con le mediatrici culturali dell'arte della Fondazione (*durata: 1 ora; massimo 25 partecipanti, accredito in loco*).

**Alle 16:00**, nel *Salone Ex Granaio*, si svolgerà la **degustazione dedicata al Castellinaldo Barbera d'Alba** guidata da **Giancarlo Montaldo**: l'assaggio di alcuni vini sarà l'occasione per scoprirne la storia, i dettagli sulla Sottozona, la realtà produttiva, le annate e i caratteri organolettici.

**Lunedì 31 marzo**, a partire dalle **11:00**, si riapre il banco d'assaggio per gli **operatori professionali e giornalisti**.

**Alle 15:00**, nel *Salone Ex Granaio*, si svolgerà una **masterclass dedicata all'anteprima dell'annata 2023 e al Castellinaldo prodotto fuori Castellinaldo**: **Giancarlo Montaldo** guiderà la degustazione raccontando storia, dettagli sulla Sottozona, realtà produttiva, e caratteri organolettici del **Castellinaldo Barbera d'Alba**; l'approfondimento esaminerà anche il Castellinaldo Barbera d'Alba prodotto fuori dal comune di Castellinaldo d'Alba ovvero nei paesi di Guarene, Castagnito, Vezza d'Alba, Magliano Alfieri, Canele e Priocca.

**Ore 17:30** – nel *Salone Ex Granaio*, si svolgerà la **masterclass verticale di Castellinaldo Barbera d'Alba**, attraverso la degustazione di vini tra le annate 2016 e 2023.

Commenta **Giancarlo Montaldo**, consulente tecnico-scientifico della manifestazione e giornalista esperto che sin dagli esordi ha seguito la nascita della sottozona: *“Nell'ambito della Primavera del Castellinaldo, le Masterclass hanno un*



*duplice scopo: da un lato, informare gli appassionati, i giornalisti e gli operatori sulla realtà del Castellinaldo Barbera d'Alba; dall'altro, creare fidelizzazione di consumo per un vino che potrà rappresentare un elemento di crescita qualitativa ed economica di un territorio, il Roero Orientale, a lungo sottovalutato dalla realtà vitivinicola di Langa e Roero".*

**Gli assaggi, le masterclass e tutte le visite sono gratuiti; le masterclass possono accogliere pubblico fino a esaurimento posti, con accredito online (<https://eventi.vinaiolidelcastellinaldo.com/>) e in loco.**

Commenta **Luca Morra**, presidente dell'Associazione: *"Da oltre 30 anni produciamo e raccontiamo il Castellinaldo Barbera d'Alba DOC. Con questa iniziativa vogliamo affermare sempre più la nostra identità e dare valore a quella che è una "nicchia" del panorama vitivinicolo di Langhe e Roero. Abbiamo curato i minimi dettagli dell'evento e abbiamo cercato di fare sistema con gli enti del territorio, valori che da sempre contraddistinguono la nostra Associazione e che oggi ci consentono di svolgere la nostra due giorni in uno dei posti più belli e iconici dell'Albese, per accogliere al meglio a La Primavera del Castellinaldo appassionati di vino, giornalisti e operatori del mondo del vino".*

#laprimaveradelcastellinaldo

## **VINAIOLI DEL CASTELLINALDO**

Dalla seconda metà degli anni '80, un gruppo di giovani imprenditori di Castellinaldo rilanciò la produzione vitivinicola locale, portando la Barbera a nuovi livelli di eccellenza. Nel 1992 nacque l'**Associazione Vinaioli di Castellinaldo**, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e distinguere la Barbera di Castellinaldo all'interno della denominazione Barbera d'Alba DOC, anche attraverso l'istituzione di una



sottozona. Parallelamente, si rivoluzionò il metodo di vinificazione, creando un vino particolarmente capace di evolversi nel tempo.

Negli anni, la Vinaioli ha organizzato eventi per promuovere la Barbera di Castellinaldo, che si è fatto strada sui mercati internazionali, ottenendo importanti riconoscimenti. Nel **2016** il progetto della sottozona ha ripreso vigore con la registrazione del marchio collettivo “**Castellinaldo**” e l’introduzione di un **Regolamento d’Uso** con criteri produttivi più rigidi.

Nel **2019**, l’Associazione ha presentato al **Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** la richiesta per il riconoscimento ufficiale della sottozona. Dopo un iter approfondito, la denominazione “**Castellinaldo Barbera d’Alba**” è stata finalmente riconosciuta, con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale il **21 agosto 2021**.

Un traguardo raggiunto grazie alla determinazione dei Vinaioli e al supporto di figure chiave come il giornalista **Giancarlo Montaldo** e l’enologo **Gianfranco Cordero**, che hanno contribuito a rendere Castellinaldo un punto di riferimento per la Barbera d’Alba.

#### **I NUMERI DEL CASTELLINALDO:**

**Aziende associate:** 21

**Ettari vitati:** 14

**Comuni:** Castellinaldo, Castagnito, Canale, Guarene, Magliano Alfieri, Priocca, Veza d’Alba.

**Bottiglie prodotte nella vendemmia 2024:** 130mila



L'evento ha il patrocinio del Comune di Guarene, Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Langhe Monferrato Roero ATL, Ais Piemonte delegazione di Cuneo-Alba.

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027  
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità - [regione.piemonte.it/svilupporurale](http://regione.piemonte.it/svilupporurale)



*Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche.*

**Castellinaldo, 3 marzo 2025**

Ufficio Stampa: Marianna Natale | [marianna@ishock.it](mailto:marianna@ishock.it)



## LA SOTTOZONA DEL CASTELLINALDO

La sottozona vitivinicola del Castellinaldo d'Alba si distingue per la sua specificità all'interno della denominazione Barbera d'Alba DOC, rappresentandone l'espressione più alta e distintiva, con spiccati caratteri di **unicità**. Questo territorio, situato nel **Roero**, comprende **sette comuni** selezionati per il loro **straordinario valore nella coltivazione della Barbera: Castellinaldo, Castagnito, Canale, Guarene, Magliano Alfieri, Priocca, Veza d'Alba**.

L'idea di valorizzare questa zona nasce dall'Associazione Vinaioli di Castellinaldo, che già nel **1992** ha intuito il potenziale del proprio vino. Grazie alla determinazione, alla caparbia, alla costanza e ai sacrifici quotidiani dei viticoltori, è stato possibile **elevare questa Barbera a simbolo di eccellenza**, legandola indissolubilmente al nome del borgo che l'ha vista nascere.

Ciò che rende unico il Castellinaldo Barbera d'Alba è il **terroir**, un insieme irripetibile di fattori pedoclimatici che contribuisce a definirne l'identità. Storia, tradizione e cultura si intrecciano in un vino che non è solo espressione di qualità, ma anche di un **legame profondo con la sua terra d'origine**.

## I SUOLI DEL CASTELLINALDO

Il suolo del Castellinaldo d'Alba è di natura marnoso-gessosa, con la presenza di arenarie, rocce sedimentarie di origine marina ricche di sabbia. Predominano marne bianche e grigio-bluastre, caratterizzate da un'elevata quantità di calcare, limo e una lieve percentuale di argilla.

Dal punto di vista geologico, il terreno di questa zona si distingue nettamente da quello del Roero occidentale, noto per le celebri Rocche del Roero: ripidi rilievi scavati dall'erosione causata dallo spostamento del fiume Tanaro, che nel tempo ha deviato il suo corso da Carmagnola verso Asti.

Circa 200.000 anni fa, questo fenomeno non interessò la parte orientale del Roero, lasciando Castellinaldo quasi intatto e **geologicamente più antico**. Il suo suolo, infatti, presenta notevoli somiglianze con quello della Langa del Barbaresco, da cui



è oggi separato proprio dal Tanaro. Entrambe le aree condividono un **profilo collinare più dolce e allungato, una forte presenza di calcare e una minore quantità di sabbia rispetto al Roero occidentale.**

Questa particolare conformazione influenza direttamente le caratteristiche dei vini prodotti, creando un **ambiente ideale per la Barbera**, che in questi suoli trova le condizioni perfette per esprimere al meglio la sua personalità.

## LA ZONAZIONE

Le uve atte a divenire Castellinaldo Barbera d'Alba DOC devono provenire esclusivamente all' interno della designata zona di origine. Si tratta del Roero orientale che comprende sette comuni: Castellinaldo d'Alba, Castagnito, Guarene, Vezza d'Alba, Canale, Priocca e Magliano Alfieri. La mappatura è stata realizzata nel 2021 dall'associazione Vinaioli del Castellinaldo in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani

## LA PRODUZIONE

Limitare la resa per ettaro significa puntare sulla qualità: meno uva per pianta equivale a una maggiore concentrazione di aromi, struttura polifenolica, estratto secco e acidità. Per il **Castellinaldo Barbera d'Alba**, il disciplinare impone una resa massima di **9.500 kg/ha**, garantendo così vini più intensi ed espressivi.

L'affinamento è una fase cruciale. Il **Castellinaldo** deve maturare per almeno **14 mesi**, di cui **almeno 6 in legno** e **3 in bottiglia** prima della messa in commercio. Il legno, con i suoi tannini, conferisce morbidezza, complessità ed eleganza, lasciando ai produttori la libertà di scegliere tipologia e capacità delle botti.

L'ultimo passaggio, il riposo in bottiglia, è obbligatorio per almeno **3 mesi**, ma molti produttori preferiscono prolungarlo per affinare ulteriormente il vino. Alcuni



conservano annate storiche, a testimonianza della straordinaria evoluzione che il tempo può regalare a questa Barbera d'eccellenza.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI VINI**

La costante è sicuramente la fragranza di beva unita all'intensità, data da una struttura polifenolica molto importante. Al naso risalta la frutta ben matura (in particolare ciliegie e confetture di piccoli frutti rossi e neri) bilanciata dalle spezie che si fanno sempre più complesse dopo qualche anno di bottiglia. In bocca, risulta il vino risulta strutturato, ricco e persistente ma molto bilanciato grazie anche al supporto di micro-ossigenazione e tannini del legno che legano il tutto per un vino duraturo e dal sorso avvolgente.