

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

Voyage de printemps en Piémont – Zone de Barolo 27-28-29-30 avril 2016

PROGRAMME

Mercredi 27 avril

Arrivée à l' hôtel des participants dans l'après-midi.

À 20.15 heures: dîner au restaurant de l'Hôtel avec des vins offerts par Franco Martinetti.

Jeudi 28 avril

9.15 heures : Conférence dans une salle de l'hôtel portant sur le cépage nebbiolo, animée par le professeur Anna Schneider de l'Université de Turin et de CNR

10.45 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Elio Altare à La Morra.

11.45 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Cordero di Montezemolo à La Morra.

13.00 heures : Déjeuner au restaurant Massimo Camia (1 étoile Michelin) à La Morra.

15.15 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Fontanafredda à Serralunga d'Alba.

16.45 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Borgogno à Barolo.

18.45 heures : Retour à l'hôtel.

19.45 heures : Départ de l'hôtel pour le dîner au restaurant Guido (1 étoile Michelin) à Serralunga d'Alba.

23.15 heures : Retour à l'hôtel.

Vendredi 29 avril

9.00 heures : Départ de l'hôtel pour faire les visites suivantes :

9.30 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Conterno – Fantino à Monforte d'Alba.

10.45 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Podere Rocche dei Manzoni à Monforte d'Alba.

12.45 heures : Déjeuner au restaurant Castello di Grinzane (1 étoile Michelin) à Grinzane Cavour.

15.30 heures : Visite et dégustation auprès de la cave Pio Cesare à Alba.

18.00 heures : Retour à l'hôtel après une petite promenade en bus dans les lieux les plus pittoresques de la zone de Barolo.

19.45 heures : Départ de l'hôtel pour le dîner de gala au restaurant Antica Corona Reale (2 étoiles Michelin) à Cervere. Vins offerts par Franco Martinetti.

23.45 heures : Retour à l'hôtel.

Samedi 30 avril

9.15 heures : Assemblée de l'Académie dans une salle de l'Hôtel.