

CANELLI CITTA' DEL VINO 2026

Sparkling Canelli

Venerdì 10 e Sabato 11 luglio

Canelli vi invita a vivere un'esperienza unica tra degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio, incontri con produttori e momenti di autentica convivialità. Le prestigiose masterclass ospitate nelle storiche Cattedrali Sotterranee di Canelli, patrimonio UNESCO, accompagneranno i visitatori in un viaggio tra storia, cultura e grandi eccellenze vitivinicole. Il suggestivo Cortile delle Bollicine, insieme agli appuntamenti dedicati alla scoperta del territorio, renderà l'evento un'occasione speciale per immergersi nelle tradizioni, nei sapori e nell'eleganza delle colline patrimonio mondiale UNESCO.

ANTEPRIMA GIOVEDÌ 9 LUGLIO

ORE 21.00

CONCERTO D'ESTATE dell'Orchestra Fiati Città di Canelli

📍 Cantine Bosca – Via G.B. Giuliani n. 23

VENERDÌ 10 LUGLIO

ORE 18.00

Presentazione della mappa "I Cru di Enozea: Canelli Docg" curata del cartografo e giornalista Alessandro Masnaghetti

📍 Cantina Gancia – Corso Libertà 66

Visite guidate della città con guide e accompagnatori qualificati

📍 Partenza Piazza Cavour - Platano monumentale

ORE 19.00

Apertura **Banchi d'assaggio dei vini** dell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana

📍 Piazza Cavour, Via G.B. Giuliani

Apertura **Stand di cucine di strada**

📍 Percorso lungo centro cittadino

Apertura del **Cortile delle Bollicine** con degustazione dei vini tutelati dal Consorzio dell'Asti DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Consorzio dell'Alta Langa ed Associazione Produttori Moscato Canelli.

📍 Cortile Ex Contratto Vermouth – Via G.B. Giuliani 27

DALLE ORE 20.00

Mixology e degustazioni in purezza

Cocktail a base di Asti DOCG, Alta Langa DOCG, Canelli DOCG, Brachetto DOCG in abbinamento al Vermouth di Torino IGP.

Degustazioni in purezza di Asti DOCG, Alta Langa DOCG, Canelli DOCG, Brachetto DOCG

📍 Chiesa di San Rocco – Piazzale San Leonardo

Per l'intera serata musica live e dj set

SABATO 11 LUGLIO

ORE 10.30

Masterclass “Alta Langa in quattro calici. Alla scoperta della denominazione”

In degustazione:

- blanc de blancs
- blanc de noirs
- Cuvée
- Riserva a lungo affidamento

Ad esaltare ogni calice, un abbinamento d’eccellenza con la pregiata Robiola di Roccaverano;

📍 Cantina Contratto, Via G.B. Giuliani n. 59

ORE 15.00

Masterclass “Canelli DOCG: identità e vocazione”

Degustazione guidata di 6 vini provenienti da 3 diverse aree di produzione del Canelli DOCG (per ogni area una versione classica ed una riserva) in abbinamento a piatti salati.

📍 Cantina Coppo, Via Alba n. 66

ORE 17,30

Masterclass “L’aroma prima del gusto. Moscato d’Asti, Asti Spumante e Brachetto d’Acqui: emozioni nel calice. Ospite d’eccezione: Asti Rosé”.

Sette spumanti in degustazione all’interno della Cantina che del metodo classico Italiano ha scritto le pagine più importanti. In abbinamento gastronomico bignè e formaggio Roccaverano DOP

📍 Cantina Gancia – Corso Libertà 66

ORE 18.00

Visite guidate della città con guide e accompagnatori qualificati

📍 Partenza Piazza Cavour, Platano monumentale

Inaugurazione opera d’arte Garden of Pluriversal Recapturings (Il giardino delle riconquiste pluriversal) dell’artista Maria Thereza Alves

📍 Anfiteatro La Moncalvina, Regione San Giovanni 126

Apertura del Cortile delle Bollicine con oltre 15 postazioni di produttori vitivinicoli del territorio dei vini tutelati dal Consorzio dell’Asti DOCG, Brachetto d’Acqui DOCG, Consorzio dell’Alta Langa ed Associazione Produttori Moscato Canelli.

📍 Cortile Ex Contratto Vermouth – Via G.B. Giuliani 27

Apertura **Banchi d’assaggio dei vini** dell’Enoteca Regionale di Canelli e dell’Astesana

📍 Piazza Cavour, Via G.B. Giuliani

ORE 19.00

Apertura **Stand di cucine di strada**

📍 Percorso lungo centro cittadino

DALLE ORE 20.00

Mixology e degustazioni in purezza

Cocktail a base di Asti DOCG, Alta Langa DOCG, Canelli DOCG, Brachetto DOCG in abbinamento al Vermouth di Torino IGP.

Degustazioni in purezza di Asti DOCG, Alta Langa DOCG, Canelli DOCG, Brachetto DOCG

📍 Chiesa di San Rocco – Piazzale San Leonardo

Per l’intera serata musica live e dj set

LE MASTERCLASS

Tre grandi appuntamenti, un'unica straordinaria giornata dedicata alla cultura del vino. Sabato 11 luglio, Canelli Città del Vino attende all'interno delle sue suggestive Cattedrali Sotterranee per tre masterclass d'eccellenza, guidate dai sommelier di AIS Asti.

- **ore 10:30 "Alta Langa in quattro calici. Alla scoperta della denominazione"**, in collaborazione con il Consorzio Alta Langa. Alla scoperta del Metodo Classico storico del Piemonte, oltre alla visita guidata all'interno della Cattedrale Sotterranea Patrimonio UNESCO, avrete l'opportunità unica di esplorare la complessità, l'eleganza e la struttura profonda di questo grande spumante, scoprendo le diverse espressioni dei vitigni e dei metodi di produzione attraverso 4 eccezionali tipologie: Blanc de blancs; Blanc de noirs; Cuvée di Pinot nero e Chardonnay; Riserva a lungo affinamento. Ad ogni calice, un abbinamento d'eccellenza: la Robiola.
📍 Cantina Contratto, Via G.B. Giuliani n. 56
- **ore 15:00 "Canelli D.O.C.G: identità e vocazione. Leggere, scoprire, gustare, in collaborazione con l'Associazione Produttori Moscato Canelli"**
Oltre all'emozionante percorso nelle storiche Cattedrali Sotterranee patrimonio UNESCO, vi sarà presentata la Mappa del Canelli DOCG, creata da Alessandro Masnaghetti, uno strumento fondamentale per comprendere il terroir. Sarà un viaggio nell'evoluzione e nei diversi caratteri del Canelli DOCG, esplorato sia nella sua versione classica che nella pregiata versione Riserva. Il percorso prevede la degustazione guidata di 6 vini provenienti da 3 diverse aree di produzione del Canelli DOCG per comprendere l'eleganza, la freschezza e la straordinaria complessità in abbinamento a piatti salati.
📍 Cantina Coppo, Via Alba n. 66
- **ore 17:30 "L'aroma prima del gusto. Moscato d'Asti, Asti Spumante e Brachetto d'Acqui. Con ospite speciale Asti Rosé"** in collaborazione con Consorzio per la Tutela dell'Asti e il Consorzio Tutela Vini d'Acqui / Le uve aromatiche piemontesi raccontano un territorio unico al mondo, capace di esprimersi in stili diversi senza mai perdersi la propria identità. Un viaggio sensoriale dove i profumi di fiori d'arancio, pesca e frutti rossi accompagneranno un percorso degustativo tra tradizione e contemporaneità: ben 7 spumanti in degustazione, all'interno delle cantine del metodo classico italiano che ha scritto le pagine più importanti. In abbinamento gastronomico: bignè e formaggio Roccaverano DOP.
📍 Cantina Gancia, Corso Libertà n. 66

Costo singola Masterclass € 30,00 a persona

Attività su prenotazione al link: <https://bit.ly/4oZe9xx>

COSTI DEGUSTAZIONI

Ticket Degustazione "POP" – €10,00

Ideale per chi desidera degustare etichette in quantità adeguata ad accompagnare il cibo

Comprende:

- Tasca porta bicchiere
- Bicchiere da degustazione
- N. 3 ticket degustazioni complete di vino, in dose ideali per accompagnare il pasto

Spendibile in tutti i banchi degustazione

Vini classici: 1 ticket

Vini Premium: 2 ticket (Metodo Classico, Alta Langa, Nizza)

Ticket percorso assaggi "SPARKLING WINE LOVERS" – €15,00 (Valido solo sabato 10 luglio)

Ideale per chi preferisce esplorare un maggior numero di vini, assaggiandone più tipologie

Comprende:

- Tasca porta bicchiere
- Bicchiere da degustazione
- N. 9 assaggi di vino per scoprire e confrontare più etichette

Spendibile esclusivamente presso il Cortile delle Bollicine sabato 10 luglio.

Mixology

📍 Chiesa di San Rocco

Costo cocktail € 2 ticket

ATTIVITA' E MUSICA

Visite guidate della città con guide e accompagnatori qualificati

Racconto di Canelli e visita ai luoghi più caratteristici, tra cui il romantico percorso panoramico della Sternia e visita ad alcune cantine che fanno parte del progetto Canelli Ipogea: Cantine dismesse da alcuni anni, attualmente interessante da un lavoro di censimento.

Durata: circa 1 ora e mezza. Max 25 partecipanti.

Costo: € 10 a persona. Gratuita per minori fino a 14 anni.

Presentarsi almeno 15 minuti prima della partenza del tour.

📍 Partenza Piazza Cavour, platano monumentale

Venerdì 10 luglio, ore 18:00

Per prenotazioni: <https://bit.ly/44xnnaO>

Sabato 11 luglio, ore 18:00

Per prenotazioni: <https://bit.ly/4oZe9xx>

Le note di Canelli Città del Vino

La musica accompagnerà l'intero evento creando un'atmosfera coinvolgente e suggestiva: diversi punti della città ospiteranno esibizioni e sottofondi musicali dal vivo, pensati per arricchire l'esperienza dei visitatori tra degustazioni, incontri e momenti di scoperta del territorio.

Venerdì 10 luglio

- Piazza Cavour: musica 80-90 con dj LucaP.
- Via G.B. Giuliani: musica live R&B, Funky, Rhythm Blues con i Funkstaff: Karol voce, Marco Soria chitarra, Massimo Celsi tastiere e basso, Luciano Ali batteria.
- Piazzale San Leonardo: si balla con i Tutta Fuffa, a partire dalle ore 22.00

Sabato 11 luglio

- Piazza Cavour: musica 80-90 con MauroVaj
- Via G.B. Giuliani: musica live con i Twin Pigs
- Piazzale San Leonardo: si balla con il dj set di Abba Dj, Daniele Bertaina e Dj Ro-gård, a partire dalle ore 22.00