Canelli celebra il Metodo Classico: Gancia testimone d'onore

gancia-3c680693

Canelli Città del Vino 2016 celebra il Metodo Classico, tipologia di spumante oggi “sulla bocca di tutti” che affonda le proprie radici nella storia di **Gancia**. Proprio a Canelli, infatti, **Carlo Gancia** nel 1865 perfezionò, per la prima volta, questo vino prodotto con rifermentazione in bottiglia. Oggi, la casa spumantistica rinnova il proprio impegno con il progetto Alta Langa.

Durante Canelli Città del Vino, le cantine Gancia saranno una delle cinque storiche case spumantistiche coinvolte. Nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 settembre le porte di Gancia saranno aperte per visite guidate alle “**cattedrali sotterranee**”, ovvero le splendide gallerie di affinamento con volte a crociera, risalenti al 1660, nucleo del progetto che ha portato al riconoscimento a Patrimonio dell’Umanità per il territorio delle Langhe e Colline Astigiane (per info e prenotazioni rivolgersi al numero: 0141 8301).

Tra gli appuntamenti centrali della manifestazione, quelli ospitati in Casa Gancia. Anzitutto la cerimonia di apertura, nella serata di venerdì 23, in occasione della quale avverrà la consegna del **premio “Vino e Territorio”** assegnato quest’anno a: **Donatella Cinelli Colombini, Cesare Bianco, Ugo Nespolo, Mario Ubigli, Giuseppe Zeppa e Gabriella Abate**. Il premio, voluto dall’associazione enologica OICCE, con la rivista di enologia *OICCE Times* e il Comune di Canelli sarà accompagnato da un vero e proprio spettacolo dove cortometraggi dedicati al vino e al territorio saranno accompagnati dalle note del concerto eseguito dalla Banda musicale della Città di Canelli.

Sabato alle 15.30, nella Sala Cinema della Cantina Storica Gancia, si terrà invece il **convegno “Questione di Etichetta”** dove si discuterà del copyright e del valore dell’immagine per creare una identità in etichetta (a cura di OICCE e Club UNESCO di Canelli).

La manifestazione Canelli Città del Vino coinvolgerà, poi, tutta la cittadina con importanti appuntamenti come **forum, cene a tema, local food, eventi in piazza**, accompagnati da musiche della tradizione, spettacoli e intrattenimento.