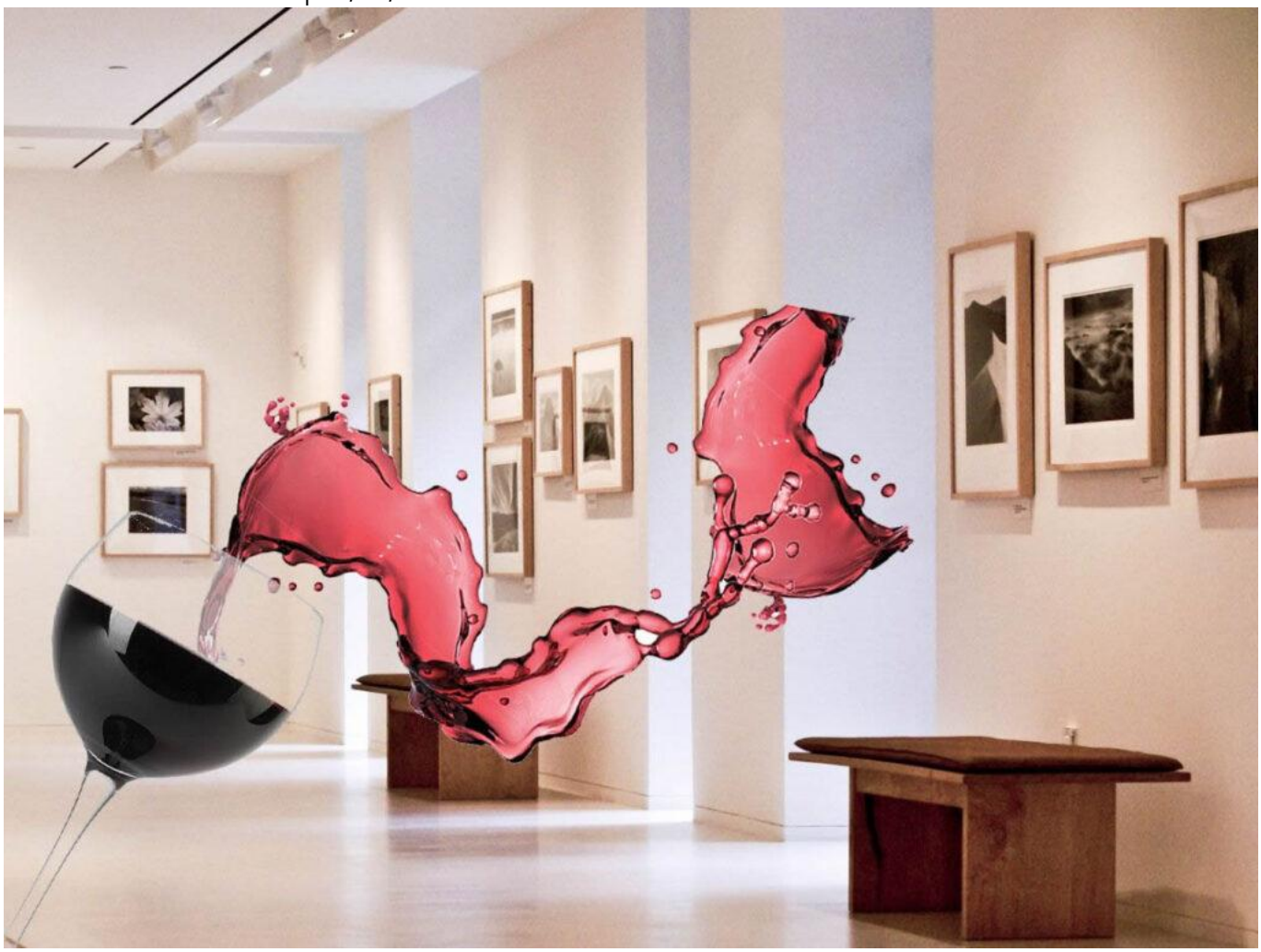
Con Baccademy il vino va a braccetto con l’arte

scritto da Silvia Fissore | 30/05/2023



Un nuovo format di degustazioni, nato dall’idea di un ingegnere delle telecomunicazioni e di un sommelier, propone percorsi di wine tasting all’interno di musei e gallerie d’arte. L’esperimento è partito da Torino ma gli ideatori non escludono di estenderlo a breve ad altre città

Per chi ama la convivialità del buon bere, ma vuole anche approfondire la conoscenza delle etichette meno note. Per chi vuole sperimentare la degustazione in un contesto differente rispetto all’enoteca o al ristorante. Per chi vuol trovare un fil rouge tra il mondo del vino e quello delle gallerie d’arte, ecco un nuovo interessante format, da poco attivato a Torino. Si tratta di **Baccademy**, progetto di divulgazione (enologica e culturale) messo a punto da due professionisti che arrivano da mondi apparentemente distanti da quelli del vino: **Francesco Barillà**, ingegnere delle telecomunicazioni,

originario della Calabria e appassionato d'arte nonché direttore artistico dello Scilla Jazz Festival, e **Ivan Targhetta**, project manager nella vita, ma sommelier per passione, diplomato all'AIS delegazione Canavese.

Cos'è Baccademy e come funziona

Con Baccademy vengono proposti **percorsi di degustazione all'interno di musei e gallerie d'arte** cittadine. Chi partecipa ha l'opportunità, ogni volta, di incontrare e dialogare direttamente con i produttori che prendono parte alla serata raccontando agli ospiti le peculiarità dei vini e del loro lavoro in cantina.

Al wine tasting, condotto da un sommelier, si alternano momenti di riflessione sulle opere d'arte esposte, con l'intervento di una guida dedicata che talvolta può essere il direttore stesso del museo o della galleria, come nel caso della Collettiva d'arte "*Leggerezze – Acquerelli che passione!*" illustrata dal direttore del **MIIT – Museo Internazionale di arte Italiana di Torino** che è stata più volte una delle location delle degustazioni di Baccademy.

Wine tasting e arte: incontri per massimo 25 persone

Organizzate per un massimo di 25 persone, le serate di Baccademy si trasformano in masterclass in cui ai partecipanti vengono spiegati gli essenziali per distinguere l'invecchiamento del vino, l'affinamento del prodotto in acciaio e in legno, oltre a una panoramica sui vigneti.

L'idea alla base di questo particolare percorso è legare il mondo del vino alla pittura, alla scultura, alla musica, alla letteratura e al design.

> «Baccademy propone percorsi di degustazione ed avvicinamento al vino all'interno di spazi d'arte. – spiega Francesco Barillà – Ogni corso diventa un momento di scambio culturale ed umano pieno di emozioni. Il format vuole perseguire la strada della condivisione generatrice. Il nostro obiettivo è creare qualcosa di diverso che generi bellezza, gioia e cultura».

Le particolarità dei processi di lavorazione raccontate dai produttori ospiti si trasformano così in un **momento di convivialità ogni volta unico**, in un contesto d'eccezione dove avviene un interscambio tra enologia e arte.

L'iniziativa è già piaciuta a molti produttori che hanno aderito con entusiasmo alla filosofia del progetto. Tra loro, solo per citarne alcuni: l'Azienda Agricola Alessandro Motta di Castel Rocchero (Asti), la Cantina di Nizza S.C.A. di Nizza Monferrato (Asti) e quella di Lorenzo Zanetta di Sizzano (Novara), la Cooperativa Agricola Cinque Talenti di Reggio Calabria, l'azienda agricola Vachyara di Val di Chy (Torino) e sempre dalla provincia torinese, la Cantina Gili di Settimo Rottaro.

Per informazioni e prenotazioni: baccademywine@gmail.com – Tel. 392 209 0060
Instagram Baccademy: @baccademywine