



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

**CON BAROLO&BARBARESCO FESTIVAL
RITORNANO I GIOIELLI DI LANGA
AL MARRIOTT GRAND HOTEL FLORA DI VIA VENETO
Si accendono i riflettori su Barolo 2010 e Barbaresco 2011**

Anche quest'anno la sala Ailanto, al settimo piano del **Marriott Grand Hotel Flora di via Veneto, giovedì 19 giugno**, dopo le passate edizioni di Dogliani Docg, Roero e Roero Arneis Docg, è tornata a ospitare **Barolo&Barbaresco Festival**, con l'ingresso in società di due gioielli di Langa: **il Barolo 2010 e il Barbaresco 2011**.

L'iniziativa, che ha visto **protagoniste 139 aziende produttrici** (100 per il Barolo e 39 per il Barbaresco), **con altrettante etichette**, è stata **presentata dalla Camera di commercio di Cuneo, grazie alla sua azienda speciale CEAM** (Centro Estero Alpi del Mare), **in collaborazione con i produttori del Barolo e del Barbaresco, le enoteche omonime**, la Regione Piemonte, la Provincia di Cuneo, l'Associazione romana Sommelier, la Fipe Confcommercio Roma, l'Arte dei Vinattieri, Confcommercio Imprese per l'Italia e Unioncamere.

*"Dopo Dogliani, Roero e Roero Arneis Docg - **afferma nel corso dell'appuntamento romano il presidente della Camera di commercio di Cuneo e Unioncamere Ferruccio Dardanello** - ritornano, con grande attesa, in terra capitolina, le eccellenze di Langa a denominazione di origine controllata e garantita: Barolo 2010 e Barbaresco 2011. Grande motivo di soddisfazione, oltre all'alto livello qualitativo dei vini presentati, è il fatto che Cuneo sia al primo posto tra le province italiane per la percentuale di vigneti iscritti agli albi e maggior numero di vini docg. Nel 2013, la produzione complessiva ha superato i 113 milioni di bottiglie".*

Il Barolo 2010, nell'area di produzione comprendente i Comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno, ha assicurato oltre **12 milioni di bottiglie, commercializzate da 320 aziende**, su una **superficie vitata** che si attesta sui **1.900 ettari**.

Il Barbaresco, prodotto su una **superficie vitata di circa 700 ettari**, nell'ambito dei Comuni di Alba, Barbaresco, Neive e Treiso, **nella vendemmia 2011**, ha invece assicurato **4 milioni e 300.000 bottiglie, commercializzate da 185 aziende**.

Per entrambi i vini la percentuale di export (tra il 70 e l'80% per il Barolo e superiore al 65% per il Barbaresco) **è elevata**, caratterizzata da un trend di ripresa.



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

La presentazione delle due prestigiose annate è stata **curata da Marco Rissone** docente universitario di enologia e maestro assaggiatore tecnico Onav. *"Nonostante le copiose piogge - **sostiene Rissone** - il Barolo 2010 ha raggiunto risultati lusinghieri grazie al meticoloso lavoro in vigna degli abili tecnici. La vendemmia 2010 passerà alla storia per il suo grande equilibrio. Per il Barbaresco, il 2011 ha rappresentato un'annata che ha favorito la maturazione tardiva dei Nebbioli comportando un'elevata gradazione zuccherina, e dunque alcolica. Il colore è intenso, grazie all'ottima estraibilità delle sostanze fenoliche".*

Nell'avvicinare il calice alle labbra, il **Barolo 2010** si presenta con un'eccellente colore non usuale nei baroli prodotti in annate calde, la tonalità è caratterizzata da note rubino marcato. Il profumo è franco, intenso, ricco di sentori fruttati, floreali e aromatici che ricordano l'albicocca, la rosa di macchia e la menta. Il sapore è netto, pieno, vigoroso, un po' austero indice di un vino giovanissimo che ha grandi potenzialità a invecchiare.

*"Ringraziamo la Camera di commercio di Cuneo - **sostiene Federico Scarzello presidente dell'Enoteca di Barolo** - per la sensibilità dimostrata nel riproporre e organizzare la manifestazione odierna. La visibilità sulla piazza di Roma non può che essere foriera di buoni risultati. L'abbinamento con il Barbaresco è in linea con altre iniziative di carattere internazionale e il proporci insieme è di certo una strategia vincente".*

Anche il **Barbaresco 2011** si distingue per l'intensità del colore rosso rubino, con nuance granata, e una straordinaria brillantezza; i profumi sono eterei e floreali e ricordano la viola. Un vino elegante dai tannini gentili, con un'armonia perfetta tra acidità e alcol. Il 2011 risulta una "grande annata".

*"Sono soddisfatto - **afferma Pietro Giovannini presidente dell'Enoteca di Barbaresco** - che si ripeta l'importante manifestazione capitolina, con la presentazione dell'ultima annata dei due più grandi vini piemontesi: Barbaresco e Barolo. L'Enoteca che rappresento associa numerosi produttori, accogliendo più di 200 tipologie di Barbaresco. Quest'anno abbiamo avuto il privilegio di ospitare la partenza della tappa cronometro del Giro d'Italia Barbaresco/Barolo che ci ha iscritto nel gotha mondiale delle eccellenze enologiche. Oggi, a Roma, presentiamo l'annata 2011 del Barbaresco docg. I vini prodotti sono di grandissima qualità e potenza, strutturati, longevi, eleganti e fruttati: la degustazione confermerà che è un'altra annata a 5 stelle! Prosit".*

I vini degustati, Barolo 2010 e Barbaresco 2011, sono stati abbinati alle specialità e ai prodotti del territorio cuneese, abilmente preparati dai docenti dell'Istituto alberghiero di Mondovì e Dronero.

Roma, 19 giugno 2014