



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**

Riflettori puntati sulle annate Barolo 2015 e Barbaresco 2016

La sala Ailanto, al settimo piano del **Marriott Grand Hotel Flora di via Veneto**, **giovedì 26 settembre** è tornata a ospitare **Barolo&Barbaresco Festival**, con l'ingresso in società di due tesori di Langa: **il Barolo 2015 e il Barbaresco 2016**.

L'iniziativa, che vede **protagoniste 119 aziende produttrici** (72 per il Barolo e 47 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, l'Arte dei Vinattieri, l'Unione Italiana Vini, Confcommercio Imprese per l'Italia, Unioncamere Nazionale e Unioncamere Piemonte.

*"Tornano in terra capitolina le eccellenze di Langa a denominazione di origine controllata e garantita: Barolo 2015 e Barbaresco 2016 - afferma nel corso dell'appuntamento romano il **presidente della Camera di commercio di Cuneo Ferruccio Dardanella** - . Un patrimonio straordinario delle nostre terre, frutto di una grande professionalità dei vignaioli e di aziende agricole di forti tradizioni. Cuneo si attesta al primo posto tra le province italiane per percentuale di vigneti iscritti agli albi e maggior numero di vini docg. Nel 2018, la produzione complessiva ha superato **80 milioni di bottiglie**".*

Il Barolo 2015, nell'area di produzione compresa nei 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 **14 milioni di bottiglie, commercializzate da 354 aziende**, su una **superficie vitata** che si attesta sui **2.073 ettari**.

Il Barbaresco 2016, prodotto su una **superficie vitata di oltre 700 ettari**, nei Comuni di Alba, Barbaresco, Neive e Treiso, ha invece assicurato oltre **4 milioni e 800.000 bottiglie, commercializzate da 167 aziende**.

Per entrambi i vini la percentuale di export raggiunge **livelli straordinari** (tra il 78 e l'82% per il Barolo e tra il 68 e il 72% per il Barbaresco) ed è caratterizzata da un **ottimo trend di crescita**.

La presentazione delle due prestigiose annate è stata curata da **Marco Rissone** docente emerito della scuola Enologica di Alba e maestro assaggiatore tecnico dell'ONAV: *"Le vendemmie 2015 e 2016 - commenta Rissone - sono due grandi annate dal punto di vista*



Camera di Commercio
Cuneo

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

enologico infatti ci hanno donato dei vini con caratteristiche di vera eccellenza che però si differenziano profondamente dal punto di vista climatico; infatti il 2015 si caratterizza per numerose anomalie dovute a importanti contrasti meteorici che si riassumono in un forte stress termico e idrico. Innanzitutto la prima anomalia è rappresentata dalla concentrazione delle piogge nei primi cento giorni dell'anno. La seconda inizia ad aprile per culminare a luglio ed è rappresentata da precipitazioni sempre più scarse e temperature crescenti che in luglio raggiungono 36°C. In sintesi un andamento climatico di tipo mediterraneo più che padano. L'ottima vendemmia da cui si otterranno vini Barolo con caratteristiche organolettiche eccezionali è determinata da un buon andamento climatico di agosto e specialmente di settembre assai favorevole alla maturazione delle uve. L'annata 2016 è stata per il Barbaresco la migliore degli ultimi venti anni ed il vino merita sicura eccellenza sotto tutti i punti di vista. A questi risultati si è giunti perché il clima è stato generoso di piogge nel periodo primaverile. L'estate è trascorsa senza eccessi di temperature con valori pluviometrici nella norma per cui estremamente favorevole per la maturazione dell'uva. Nota di eccellenza è stato settembre con temperature assai elevate molto superiori ai valori medi e un episodio pluviometrico molto importante per la prosecuzione dei processi di maturazione".

Nel calice il **Barolo 2015** si presenta di colore rosso rubino brillante con qualche sfumatura amaranto nell'unghia. I profumi sono compositi ed evolutivi ricordandoci la frutta fresca come l'albicocca o le fragoline di bosco per poi evolvere in delicati sentori floreali di viola e chiudersi in sentori speziati molto coinvolgenti. In bocca è vino generoso, di corpo con tannini emergenti, ma assai morbidi, con spiccata mineralità. Vino di cui si può prevedere grande longevità.

*"Ringraziamo la Camera di commercio di Cuneo per l'attenzione e la sensibilità dimostrata nel riproporre la manifestazione sulla piazza romana, che avrà modo di avvicinarsi all'annata 2015 del Barolo in tutta la sua polposità associata a una notevole complessità olfattiva - **afferma il presidente dell'Enoteca Regionale del Barolo Federico Scarzello** -. L'abbinamento con il Barbaresco è inoltre in linea con altre iniziative di carattere nazionale ed internazionale e il proporci insieme è una strategia vincente per presentare al pubblico vini contemporanei, che giocano la loro personalità nell'immediatezza dell'espressione più che nell'opulenza del carattere, perché di anno in anno le differenze stilistiche sono diventate sempre più raffinate e non esprimono più gli eccessi tipici del passato".*

Nel calice il **Barbaresco 2016** si presenta con colore rosso rubino molto intenso con qualche riflesso granata. Al naso si avvertono profumi eleganti e delicati fruttati e floreali allo stesso tempo con una nota di tabacco assai piacevole. In bocca è ancora austero, quindi si fa una degustazione in divenire; i tannini sono setosi, trattasi di vino di corpo, caldo, equilibrato, molto sapido e sicuramente longevo. È annata che farà parlare di sé per lunghi anni.



Camera di Commercio
Cuneo



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

*"L'Enoteca Regionale del Barbaresco è orgogliosa di collaborare con la Camera di commercio per questo evento di grande prestigio - **commenta il presidente Massimo Caniggia** -. Un gradito ritorno di una manifestazione che porta a Roma le grandi eccellenze del Piemonte. Quest'anno presentiamo il Barbaresco 2016: annata complessa ed equilibrata, con un frutto intenso e tannini potenti. Un perfetto mix per un Barbaresco allo stesso tempo pronto, longevo ed elegante. Un'altra annata a cinque stelle".*

I vini degustati, Barolo 2015 e Barbaresco 2016, sono stati abbinati alle **specialità e ai prodotti della provincia Granda** abilmente **preparati da chef cuneesi**.

Roma, 26 settembre 2019