



ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Segreteria: Tel. 0173 56277 Fax 0173 560512
E-mail: barolo@baroloworld.it
www.baroloworld.it

Castello Falletti – Piazza Falletti, 1
12060 BAROLO (CN) ITALIA
Partita IVA 00957130040

Il Barolo 2007: un'annata alla Vostra attenzione

Domenica 5 giugno 2011 a Barolo

IL RE DEI VINI PER IL RE DEI SOMMELIER

Il Sommelier Campione del Mondo Luca Gardini testimonial della nuova annata del Barolo

Mancano ormai pochi giorni alla Presentazione Ufficiale del Barolo 2007, quando oltre cento produttori aderenti all'Enoteca Regionale del Barolo presenteranno il frutto del lavoro e della fatica con cui hanno saputo interpretare una splendida annata, che ha prodotto grandi vini dal colore brillante e seducente, con profumi ampi ed intensi che confermano una struttura piena e corposa.

E per tenere a battesimo un'annata dai livelli qualitativi così alti, domenica 5 giugno arriverà a Barolo **Luca Gardini**, il vincitore del titolo di 'Miglior Sommelier del Mondo 2010', riconoscimento assegnatogli al termine del concorso mondiale organizzato dalla Worldwide Sommelier Association, per cui sono stati selezionati 14 professionisti tra i più esperti del panorama mondiale.

«Considero un onore e un privilegio poter partecipare a questo bellissimo evento e poter unire il mio nome a quello di uno dei vini che più amo e che rappresenta l'orgoglio della produzione enologica italiana», commenta Gardini al momento dell'invito da parte del Presidente dell'Enoteca Regionale del Barolo, Federico Scarzello, alla Presentazione Ufficiale del Barolo 2007.

Ventinueve anni, sommelier presso prestigiosi ristoranti italiani quali l'*Enoteca Pinchiorri* *** di Firenze e *Cracco* ** di Milano, Gardini si era già imposto negli anni passati in concorsi internazionali, laurendosi prima campione italiano nel 2004 e poi europeo nel 2009, e adesso ad ufficializzare il prestigio della Sua altissima professionalità riconosciuta a livello mondiale, nell'ideale connubio con la nuova produzione del vino Barolo nel comune ruolo di ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo, verranno presentate le bottiglie dell'annata 2007 selezionate dalla Commissione Tecnica di Degustazione per la Selezione Ufficiale, che quest'anno sono "vestite" con un'etichetta realizzata appositamente da **Mihail Chemiakin**, uno dei più acclamati artisti contemporanei russi soprattutto negli Stati Uniti ed in Francia, importantissimo pittore, coreografo e scultore, che ha all'attivo oltre 500 mostre in tutto il mondo ed espone opere presso le più prestigiose collezioni private e nei più importanti musei mondiali, fra cui il Metropolitan Museum di New York, il Museo Nazionale Russo di San Pietroburgo, la Tretyakov Gallery di Mosca.

L'appuntamento per il debutto in società del Barolo 2007 è fissato alle **ore 10.30 presso il Castello Comunale di Barolo** (Piazza Falletti), culla storica di questo nobile vino, sede dal 1982 della prestigiosa Enoteca Regionale del Barolo e dal settembre scorso anche del WI.MU., un vero e proprio viaggio emozionale alla scoperta del vino e delle sua cultura.

Come di consueto, l'enologo **Armando Cordero** illustrerà con straordinaria competenza e passione i caratteri dell'annata 2007, mentre a fare gli onori di casa ci sarà **Sergio Miravalle**, esperto ed appassionato giornalista del settore vitivinicolo, che nel rispetto delle tradizioni anche quest'anno ci onora della sua presenza.





ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Segreteria: Tel. 0173 56277 Fax 0173 560512
E-mail: barolo@baroloworld.it
www.baroloworld.it

Castello Falletti – Piazza Falletti, 1
12060 BAROLO (CN) ITALIA
Partita IVA 00957130040

A seguire la consegna dell'onorificenza dell'"Ordine Dinastico del Barolo" a **Max Stich**, Vice Presidente ADAC per il Turismo, l'Automobile Club tedesco che con oltre 17 milioni di iscritti è interessato a scoprire le proposte del nostro territorio ed è particolarmente autorevole e seguito, perché garantisce al flusso dei suoi soci che scelgono come meta le nostre colline e la nostra realtà vitivinicola informazioni precise e dettagliate sulla qualità e sulla competenza dell'offerta turistica.

Si proseguirà con la **premiazione del concorso** indetto dall'Unione di Comuni "Colline di Langhe e del Barolo" in collaborazione con l'Enoteca Regionale del Barolo e rivolto agli studenti degli istituti scolastici del territorio dell'Unione e ad alcuni istituti artistici locali per la realizzazione di un'etichetta per una serie limitata di bottiglie di Barolo Chinato a celebrazione del 150° dell'Unità d'Italia, con particolare riferimento al territorio dell'Unione.

La mattinata si concluderà con l'**inaugurazione della mostra *Bacco.Dreams* dell'artista Mikhail Chemiakin** e con la **visita alle storiche cantine marchionali**, in cui sono esposti i vini di oltre 180 produttori aderenti all'Enoteca Regionale del Barolo, che ospiterà a partire dal pomeriggio e per tutta la settimana la tradizionale degustazione del Barolo D.O.C.G. 2007 dei produttori aderenti all'evento.

Il Barolo 2007, naturalmente, sarà anche il protagonista assoluto del **pranzo**, che avrà luogo **alle ore 13.00 presso il "Tempio dell'Enoturista"**. Il menu dimostrerà anche ai palati più esigenti come questo vino si adatti ad un ventaglio a buffet di interessanti e gustosi abbinamenti con i sapori delle eccellenze gastronomiche DOP cuneesi. Quasi una provocazione che grazie alla preziosa partnership con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Bra e con le sue raffinate prelibatezze aiuterà ad esaltare la "versatilità" del "figlio del Nebbiolo" ed a sfatare il luogo comune del Barolo come di un vino spesso difficile o comunque troppo impegnativo. Per i commensali un'occasione rara: la possibilità di abbinare liberamente alle portate i Barolo di tutti i produttori aderenti alla manifestazione. (La prenotazione al pranzo è obbligatoria), mentre nel pomeriggio, presso l'Enoteca Regionale del Barolo, ci sarà la grande degustazione del Barolo D.O.C.G. 2007 dei produttori aderenti all'evento, che proseguirà per tutta la settimana (tranne il giovedì).

Negli ultimi anni la voglia di conoscere il Barolo ha contagiato un pubblico sempre più vasto e così per soddisfare la curiosità e l'attesa degli appassionati per la nuova annata del Re dei Vini, l'Enoteca Regionale del Barolo ha previsto appuntamenti speciali, occasioni imperdibili per assaggiare per primi il Barolo 2007 e per approfondirne la conoscenza.

La Presentazione Ufficiale dell'annata 2007 farà infatti da apertura ad una serie di iniziative diluite in tutto il mese di giugno con il seguente programma:





ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Segreteria: Tel. 0173 56277 Fax 0173 560512
E-mail: barolo@baroloworld.it
www.baroloworld.it

Castello Falletti – Piazza Falletti, 1
12060 BAROLO (CN) ITALIA
Partita IVA 00957130040

da domenica 5 giugno a sabato 11 giugno 2011

Cantine dell'Enoteca Regionale del Barolo
Degustazioni del Barolo 2007
dei produttori aderenti alla manifestazione (a pagamento)

ORARIO

Domenica 5 giugno ore 15,00-18,00
dal 6 all'11 giugno ore 10,00-18,00 (chiuso il giovedì).

12, 19, 26 giugno 2011

Io, Barolo
nel Tempio dell'Enoturista
in collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa
Seminari e laboratori di degustazione
guidati da giornalisti ed esperti del settore (a pagamento)

Mercoledì 9 giugno 2011

Roma

Grand Hotel "Marriot Flora" – Via Vittorio Veneto
in collaborazione con la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo
e l'Enoteca Regionale del Barbaresco
Ingresso riservato ai giornalisti e gli operatori del settore – ore 17,30

Dal 10 al 12 giugno 2011

Torino

Palazzo Barolo – Via delle Orfane, 7
Degustazioni del Barolo docg 2007 dei produttori aderenti alla manifestazione.
Venerdì 10 giugno 2011 alle ore 18,00 cerimonia di inaugurazione su invito
Sabato 11 e domenica 12 giugno 2011 ingresso dalle ore 13,00 alle ore 21,00 (a pagamento)





ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Segreteria: Tel. 0173 56277 Fax 0173 560512
E-mail: barolo@baroloworld.it
www.baroloworld.it

Castello Falletti – Piazza Falletti, 1
12060 BAROLO (CN) ITALIA
Partita IVA 00957130040

Barolo annata 2007 – Scheda tecnica

L'andamento climatico

L'andamento climatico dell'annata viticola 2007 sarà ricordato per il suo inverno mite e povero di precipitazioni, seguito da un avvio della stagione primaverile altrettanto mite con temperature sopra la media, che hanno determinato un germogliamento precoce ed una fioritura altrettanto prematura verificatasi intorno al 5-10 Maggio, anticipando di circa venti giorni la stagione precedente del 2006.

Un periodo più fresco seguito alla fioritura insieme con un mese di Giugno caratterizzato dalla presenza di alcuni forti temporali ed alcune isolate grandinate hanno ridotto solo in parte l'anticipo del ciclo vegetativo; infatti il mese di Luglio trascorso senza precipitazioni, con temperature piuttosto elevate, ma nel complesso ventilate e con umidità relativa bassa, ha concorso positivamente allo sviluppo ed all'accrescimento dei grappoli. Il successivo mese di Agosto è trascorso con temperature inferiori alle medie, che hanno ancora ridotto leggermente il grande anticipo avuto in primavera, ma ciò nonostante e grazie ad un buon mese di Settembre si può certamente affermare che l'annata 2007 sia stata anticipata oltre la media e che la gradazione zuccherina delle uve ed il grado alcolico dei vini si collochino, in generale, su valori leggermente superiori al 2006, conservando un quadro acido di tutto rispetto. Occorre inoltre precisare che la capacità, la conoscenza e l'esperienza dei viticoltori e dei tecnici ha saputo leggere sapientemente l'andamento della stagione vegetativa, determinando scelte vendemmiali mirate ad ottenere vini di grande corpo e struttura, ma altrettanto eleganti e dal bouquet complesso a seconda delle singole zone e sottozone di provenienza. Del resto le nostre belle colline di Langa e del Roero hanno insegnato, nel corso di decine di vendemmie, che ogni versante e ogni angolo possono rappresentare una grande risorsa ed opportunità per produrre vini di grande pregio e che, come ricordavano i viticoltori di un tempo, i bilanci si fanno solo quando l'uva è in cantina, a dimostrazione che soprattutto il vitigno Nebbiolo conserva una grande capacità di reazione ai capricci del clima, dimostrando un forte legame con il territorio di origine.

Il vino

Il giudizio in generale potrebbe sembrare quasi scontato quanto ovvio, ma con grande senso di responsabilità e di merito si può affermare che con l'annata 2007 siamo di fronte ad un vino di alto livello, il quale non lascia spazi a dubbi e tantomeno a perplessità.

Il colore con la sua brillantezza seduce anche l'occhio più distratto. Le tonalità granate sono ancora lontane ed impercettibili, lasciando spazio ad un rubino che prevale conquistando la nostra vista. La densità e la ricchezza del vino si rileva dalla generosa presenza delle lacrime sul bordo del bicchiere.

Al naso verrebbe da dire: "Signore e Signori ... Mesdames et Messieurs ... Ladies and Gentlemen: il Barolo!". Profumi ampi ed intensi che vanno dall'etereo al balsamico, non mancano la frutta matura, il sottobosco e le spezie, in lontananza il ricordo di funghi freschi porta la nostra mente ed i ricordi alla stagione vendemmiale.





ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Segreteria: Tel. 0173 56277 Fax 0173 560512
E-mail: barolo@baroloworld.it
www.baroloworld.it

Castello Falletti – Piazza Falletti, 1
12060 BAROLO (CN) ITALIA
Partita IVA 00957130040

La prima sensazione in bocca è avvolgente, i tannini sono ben presenti ed amalgamati con il resto del quadro alcolico ed acido. Non si avvertono particolari spigolosità data la giovane età del vino; al contrario, nella lunga persistenza in bocca si avverte un retrogusto quasi dolce e piacevole che stimola il palato a rifornirsi di nuove gocce di vino. La struttura è corpulenta, composta, elegante. Tortoniano od Elveziano che sia, il Barolo 2007 non potrà che avere un futuro degno del suo nome ed in grado di infondere sensazioni uniche, perché tale è il Barolo: un cavaliere in grado di conquistare anche i palati più critici ed esigenti, ma certamente curiosi di conoscere l'annata 2007, perché ogni annata è una poesia da scrivere e da ascoltare in silenzio.

