

BAROLO WINE WEEK - END

ASTA DEL BAROLO

Domenica **6 Maggio 2018** torna nel piccolo paese delle Langhe, patrimonio dell'umanità, l'**Asta del Barolo**. Fu dall'incontro tra la Marchesa Colbert e il padre dell'Italia risorgimentale, il Conte Camillo Benso di Cavour, che nacque l'idea di questo straordinario simbolo del Made in Italy, quando il Conte del Castello di Grinzane e la Marchesa del Castello di Barolo decisero di unire le forze "per creare un vino capace di rivaleggiare con quello dei vicini francesi".

Oggi Barolo, antico borgo contadino di sole 700 anime, ha un nome conosciuto e invidiato in tutto il mondo. Si tengono feste del Barolo a New York, a Hong Kong, e il nettare rosso nato in questo piccolo borgo quasi due secoli fa viene stappato sulla tavola dei migliori ristoranti del mondo.

Ed è proprio nel **Castello Falletti** di Barolo che **domenica 6 maggio si terrà l'Asta del Barolo**, un evento culturale alla presenza di produttori e ospiti da tutto il mondo per celebrare l'enorme valore che questo vino ha per tutta l'economia di questo territorio. La padrona di casa, o per meglio dire del Castello, sarà in spirito proprio lei, Giulietta Colbert, a cui si deve la nascita di questo capolavoro dell'enologia mondiale che gli stranieri ci invidiano ma che nessuno può replicare, dato il suo intimo legame con le colline di Barolo e degli altri 10 comuni, gli unici in cui – secondo uno stretto disciplinare – è permesso chiamare Barolo il vino dell'uva nebbiolo. Sono questi i terroir del Barolo, con i loro grandi "crus", che danno inimitabili e peculiari caratteristiche a questo vino.

Per l'Asta del Barolo è previsto l'arrivo di professionisti, collezionisti, giornalisti da tutto il mondo, USA, Cina e Australia. Come vuole il rito, sarà il giornalista Giancarlo Montaldo con il suo implacabile martello a battere i lotti di preziose e antiche bottiglie risalenti a vecchie annate, che rappresentano i volumi di una biblioteca che racconta la storia antica e recente di questo vino e dei suoi protagonisti: i produttori, che girando i quattro continenti hanno portato la leggenda del Re dei Vini nel mondo imponendone le qualità e il mito. L'appuntamento sarà per le ore 11.00 presso il **Tempio dell'Enoturista del Castello di Barolo**. Tra i lotti presentati oltre 150 bottiglie di Barolo dal 1947 fino agli anni 2000, tra cui alcuni formati Magnum e Doppio-Magnum. A seguire, un aperitivo a buffet curato dallo chef stellato di Barolo Massimo Camia, che vedrà un ventaglio di Barolo (alcuni di nuova annata, ma anche alcune interessanti etichette "storiche": 1964, 1974, 1986, anni '90, ecc.) e altri vini a suggellare un appuntamento che parla di Barolo, ma soprattutto di un territorio e di una comunità di amanti del buon vino di tutto il mondo.

Come vuole la tradizione e l'insegnamento della Marchesa Giulia Falletti Colbert, madre del Barolo e grande filantropa, che dedicò la sua vita all'assistenza dei poveri e dei diseredati piemontesi finanziando il suo impegno con la vendita del vino dei re, **l'Asta del Barolo avrà come finalità la charity**. Grazie alla collaborazione con **l'associazione 1 Caffè di Luca Argentero e Beniamino Savio**, infatti, la vendita dei pregiati lotti si propone l'obiettivo di coprire i costi per la **creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti**, nonché di **preparazione di pasti caldi a Torino**, in piazza 18 Dicembre, gestito dal Progetto Leonardo Onlus.

Ad accorrere all'appuntamento d'eccellenza, non solo **appassionati e investitori**, ma anche **professionisti** da tutto il mondo, **Australia, USA, Cina, Canada, Sud Africa**, che parteciperanno direttamente all'evento, mentre altri potenziali compratori potranno accedere all'Asta tramite dirette streaming organizzate in collaborazione con location in Europa e non solo, come il Ristorante Valentino di

Singapore. Il ristorante Octavium (Private Kitchen dello Chef Umberto Bombana) a Hong Kong inoltre, ha ideato un evento in occasione dell'Asta in collaborazione con la Gelardini & Romani Wine Auction, che inviterà i suoi top-customers per una cena dedicata.

Per gli invitati d'eccellenza del programma e per il pubblico, sarà possibile inoltre visitare alcune tra le più importanti cantine del Barolo e degustare tra le etichette più prestigiose della denominazione, dal Cannubi, al Sarmassa, da Bussia a Monvigliero, alla scoperta delle colline, delle esposizioni, e dei comuni che hanno la fortuna di produrre il Vino dei Re. **Sabato 5 maggio**, la sera prima dell'Asta, inoltre, si terrà la **Cena di Gala del Barolo** presso il **Castello di Grinzane**, curata dallo chef stellato Marc Lanteri, che vedrà la degustazione abbinata di **15 etichette di Barolo dei Produttori Promotori**, tra vecchie etichette e la presentazione della nuova annata 2014.

Per tutte le informazioni e prenotazioni all'evento, alla cena del Barolo e agli altri appuntamenti scrivere a

astadelbarolo@gmail.com

<http://www.accademiadelbarolo.com/index.php/it/asta-del-barolo>

Ufficio Stampa Collisioni

Babel Agency

mail: press@collisioni.it

Francesca Tablino - mob [+39 333 4799195](tel:+393334799195)

Maddalena Cazzaniga - mob [+39 347 0000159](tel:+393470000159)

Greta Messori - mob [+39 338 4282344](tel:+393384282344)

Martina Po - mob [+39 347 1546474](tel:+393471546474)