

# ASTA DEL BAROLO

Sotto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo



Comunicato STAMPA  
12 maggio 2019

## Asta del Barolo

XVII Edizione

*Domenica 12 maggio ore 10,30 presso il Castello di Barolo*

*Via Collegio Barolo 2 - Barolo||Cuneo*

Il Barolo è come l'amore, quando lo si incontra non se ne può più fare a meno.

Si è scritto tanto, si è descritto tanto, si è sorseggiato ancora di più, ma queste uve nebbiolo, maturate nei 11 comuni vocati, affinate e invecchiate per minimo 38 mesi, diventano un vino che è molto più della somma dei passaggi tecnici, della sostanza dell'acino e del perfezionismo del lavoro che lo genera. C'è un *extra* che lo rende un unicum che lo fa desiderare a Roma come a Pechino, a New York come a Berlino, a Tokyo e Camberra. Un'ineffabile piacere che seduce.

Per questo **l'Asta del Barolo, la cui XVII edizione** si svolge il **12 maggio nel Castello di Barolo**, in provincia di Cuneo, è tanto attrattiva e ha tanto successo: nella sala avranno l'onore di esaminare **circa sessanta lotti** dal vivo, invitati prestigiosi: winelover, collezionisti, esperti di tutto il mondo. Con il mondo poi ci saranno collegamenti in diretta telefonica per aggiudicarsi le migliori bottiglie.

Il meccanismo dell'asta è semplice i lotti vengono presentati e battuti al rialzo da Giancarlo Montaldo, il **ricavato**, come da consuetudine, **sarà devoluto in beneficenza all'ONLUS 1Caffè dell'attore Luca Argentero**.

Per questa e per altre motivazioni **l'Asta del Barolo 2019 ha ottenuto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo**.

# ASTA DEL BAROLO

*“Gli uomini e le donne delle Langhe della mia generazione avevano un sogno, forse più di uno; di sicuro c’è sempre stata una voglia di riscatto, una voglia immensa di rendere grande i propri prodotti, e far apprezzare questo territorio. Tutti insieme ce l’abbiamo fatta” - dice con orgoglio Gianni Gagliardo ideatore dell’Asta - L’Asta del Barolo è l’evento clou che sintetizza questo successo del più nobile e noto vino di questa terra.”*

Infatti al centro dell’attenzione c’è il Barolo. **Tutto di ventenni, annata 1999, il lotto speciale “Deditus”** con un Cordero di Montezemolo, 750ml Barolo Bricco Gattera, magnum Barolo Morasco di Franco Martinetti, Michele Chiarlo ha scelto una bottiglia 750ml di Barolo Cerequio, doppio magnum Barolo per Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi una 750ml di Barolo Cannubi, magnum Marolo Bussia a firma Prunotto e un Barolo Castiglione 750ml per la cantina Vietti.

Si entra nel vivo con alcuni pezzi introvabili e di sicuro interesse per gli esperti tra cui un Monfortino Riserva del 1961 di Giacomo Conterno, due bottiglie di Barolo Bartolo Mascarello del 1964 e 1967, un Giacomo Borgogno riserva del 1947, un Fontanafredda del 1959 e tante altre bottiglie uniche che raccontano una storia importante attraverso annate e stili di vinificazione che sono stati punti di svolta per giungere al Barolo di oggi.

---

Per chi volesse organizzarsi un weekend nelle Langhe il sabato mattina, l’11 maggio, si terrà un seminario sul Barolo con Ian D’Agata, esperto di vini e direttore artistico di *Indigena*, a cui segue un buffet. In serata aperitivo e *Cena di Gala* a firma del bistellato Gian Piero Vivalda, presso il Tempio dell’Enoturista, nel Castello di Barolo con i produttori che il giorno successivo saranno protagonisti dell’Asta del Barolo. A loro il compito di selezionare dieci Barolo per accompagnare le portate.

Per informazioni su collegamenti telefoni e diretta streaming dell’Asta - [info@deditus.it](mailto:info@deditus.it) o [astadelbarolo@gmail.com](mailto:astadelbarolo@gmail.com)

----

**PER RAGIONI ORGANIZZATIVE IL PASS STAMPA CHE DA ACESSO AL MOMENTO DELL’ASTA SARÀ FORNITO SOLO AI GIORNALISTI INVITATI E PRE-ACCREDITATI**

**LINGRESSO è CONSENTITO A PARTIRE DALLA 10,00 PER INTERVISTE PRE-EVENTO**

**È possibile seguire l’Asta del Barolo in diretta streaming al link**

## UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano - 347 36 07 342 - [info@mariagraziabalbiano.com](mailto:info@mariagraziabalbiano.com)  
Eleonora Martone - 339 50166 99 - [emartone@hotmail.it](mailto:emartone@hotmail.it)