

ACCADEMIA DEL BAROLO

COMUNICATO STAMPA

aprile 2012

Asta del Barolo 2012 L'asse Langhe – New York

*Domenica 29 aprile presso il Castello di Barolo - Cuneo
in partnership con un'anteprima da Zachys di New York il 26 aprile*

Attesissima da tutti gli estimatori e appassionati di grandi vini torna puntuale l'**Asta del Barolo**, giunta alla sua 13^a edizione, **domenica 29 aprile** a partire dalle **ore 11** nelle sale del **Castello di Barolo, Cuneo**, sede del **Museo del Vino/WiMu** realizzato da Francois Confino.

L'edizione 2012 si presenta con una formula rinnovata e raddoppia con **un'anteprima americana**, sono due dunque le occasioni quest'anno per aggiudicarsi i lotti pregiati: l'evento avrà luogo a **New York il 26 aprile**, presso la più importante Casa d'Aste vinicole **Zachys**, partner speciale. Si tratta di un'assoluta prima volta, infatti mai era stata riservata una sezione in esclusiva ad un solo vino italiano in **50 lotti**.

Di ciò vanno molto fieri i **14 produttori** uniti nell'**Accademia del Barolo** che organizzano gli eventi. I membri dell'Accademia hanno anche in serbo, sempre oltre oceano, per **mercoledì 25 aprile** una serie di ricche iniziative presso il **ristorante Del Posto di New York**.

Le attese sono alte, la scelta di sfidare e tastare il polso del mercato americano, dopo i collegamenti nell'edizione dello scorso anno con Hong Kong e Singapore, vuole confermare e superare il trend positivo del grande rosso piemontese. L'esito della performance di vendita newyorkese sarà presentata nel corso dell'Asta del Barolo langarola per riscaldare l'atmosfera.

Ma a dare calore, ispirazione e un sapore unico all'evento sarà senz'altro *Lui*, il *Re dei Vini* diventato uno dai brand del Made in Italy più apprezzato e conosciuto al mondo: su di Lui si sprecano le citazioni letterarie, le comparse cinematografiche... una sorta di star cosmopolita che dalle belle colline langarole ha conquistato il mondo, ed è solo intorno a Lui che si è appunto riunita l'**Accademia del Barolo**.

Per continuità storica e territoriale ci piace citare Cesare Pavese " *Tu sei giovane, Pablo, e non sai che tre nasi son quel che ci serve per bere il barolo*". Sfumature olfattive, aromatiche, passionali che, non solo ci si potrà aggiudicare a Barolo, ma di cui si potrà godere durante il un pranzo dello chef **Giampiero Vivalda** del ristorante **l'Antica Corona Reale di Renzo di Cervere**. Le portate annaffiate da **14 Barolo 2008** portano le firme dei produttori dell'Accademia: Azelia, Conterno Fantino, Damilano, Franco Martinetti, Gianni Gagliardo, Luciano Sandrone, Michele Chiarlo, Monfalletto - Cordero di Montezemolo, Paolo Scavino, Pio Cesare, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto, Vietti e Roberto Voerzio.

I colpi decisi del martelletto sono per i **22 lotti selezionati** dalle cantine che appartengono all'**Accademia del Barolo**, le quali si sono riservate una scelta a sorpresa con ulteriori **14 bottiglie extra** una per ognuno, e per stupire ancora, un pezzo unico **Barolo 2009 con una 12 litri** da aggiudicarsi con un anno d'anticipo sulle future tendenze del mercato.

Il parterre dell'Asta è sempre all'altezza della grandezza e notorietà del vino e accoglie personaggi dello spettacolo, accanto a uomini d'impresa e del mondo della cultura, del giornalismo oltre naturalmente a eno-amatori e professionisti, in un mix molto gradevole anche per chi soggiorna per il week-end. Anche l'evento cuneese infatti ha un'anteprima **sabato 28** pomeriggio nella quale è programmato un mini corso sull'ABC del Barolo, per chi non è esperto, a cui segue la cena presso il ristorante stellato "**Da Guido**" di

Pollenzo, con degustazione di 14 Barolo di annate storiche e pernottamento presso l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo.

*“Ma le iniziative dell'Accademia per valorizzare i nostri vini non si fermano e già il 27 e 28 maggio saremo ad Hong Kong – sottolinea il presidente dell'Accademia del Barolo, **Gianni Gagliardo** – poi stiamo osservando con molta attenzione i nuovi mercati emergenti in Europa e in giro per il mondo. Insomma siamo imprenditori decisi e consapevoli del valore del prodotto che offriamo e al tempo stesso siamo testimonial di un'Italia che funziona.”*

Per aggiornamenti <http://accademiadelbarolo.com/>

Ufficio stampa nazionale ed estera

Maria Grazia Balbiano mobile 347 36 07 342 - mg.balbiano@mariagraziabalbiano.com

Marta Franceschetti mobile 339 47 76 4 66 - press@martafranceschetti.com

Ufficio stampa nazionale ed internazionale enogastronomia: Well Com srl – Alba

0173/362958 – 331/1885798 – press@wellcomonline.com