

Dal 16 al 20 iniziative di promozione rivolte a giornalisti e operatori del settore. Coinvolte 187 aziende

# Debutta "Nebbiolo prima"

VINO

Sul grande palcoscenico del vino albese sta per debuttare *Nebbiolo prima*, la "versione italiana" di *Alba wines exhibition*, l'evento che - mossi i primi passi esattamente 15 anni fa - aveva come obiettivo la creazione di un momento di promozione a favore dei grandi Nebbioli del territorio in grado di portarli all'attenzione della critica giornalistica internazionale.

*Nebbiolo prima* avrà inizio domenica 16 con l'aperitivo di benvenuto nella centralissima piazza Savona di Alba e si concluderà il 20, con la festa di commiato condotta nella corte del castello di Barolo.

In mezzo a queste due date, si annunciano alcuni giorni di approfondimento tecnico-culturale, lunghe sedute di degustazione alla scoperta delle annate del Barolo (2006 e 2004 Riserva), del Barbaresco (2007 e 2005 Riserva) e del Roero (2007 e 2006 Riserva), incontri con i produttori, viaggi nel cuore dei territori vitati e gradevoli soste nei ristoranti della zona, stellati e no.

Di *Nebbiolo prima* abbiamo parlato con Enzo Brezza, che dall'agosto scorso è presidente dell'Unione produttori vini albesi, associazione nata nel 1973 per riportare agli antichi splendori la bottiglia *Albeisa*, quel piccolo contenitore che subito identifica in Langa e Roero l'origine del vino che racchiude. Afferma Brezza: «Sono felice di vivere questa esperienza di presidente, insieme a un Consiglio giovane, fatto di persone che hanno l'entusiasmo e la voglia di dedicare un po' di tempo alla collegialità del vino, lavorando per costruire un settore più autorevole e qualificato. Ed è in questo ambiente così costruttivo che abbiamo poco per volta sedimentato l'idea di rinnovare e rafforzare questa manifestazione. Non che fosse passata di moda; anzi, era apprezzata



Enzo Brezza, presidente dell'Unione produttori vini albesi.

e ambita, con quel suo meccanismo di presentazione dei vini che privilegiava la degustazione alla cieca. Ma bisognava fare qualcosa di nuovo e così è stato, mantenendo inalterato il *format* della manifestazione e concentrando sempre di più l'attenzione sugli operatori professionali, privilegiando i rapporti con giornalisti e operatori economici, ma con alcuni nuovi inserimenti che aiuteranno l'iniziativa a crescere».

Brezza si lascia prendere dall'entusiasmo e snocciola le novità di quest'anno: i giornalisti non saranno solo quelli specializzati. Al loro fianco, verranno anche giornalisti "generalisti", che beneficeranno di uno spazio adeguato, per aiutarli a conoscere il territorio e il settore senza essere costretti ogni giorno a degustare una settantina di vini. Globalmente, saranno una settantina gli operatori della stampa nazionale ed estera, tra quelli specializzati e quelli legati di più alle tematiche turistiche, merceologiche e di costume.

Prosegue Brezza: «E poi ci saranno gli operatori economici, gente che opera nel mercato del vino di qualità in aree particolari degli Stati Uniti, un mondo che per i vini del Nebbiolo è da tempo una meta maggioritaria. Anche in questo caso, il coinvolgimento avviato negli ultimi anni sarà potenziato: non ci limiteremo alla presenza di questi personaggi d'Oltreoceano, ma durante gli appuntamenti meridionali daremo anche spazio agli operatori italiani, soprattutto enotecari e *sommelier* di ristorante motivati a conoscere la nostra realtà».

## Nuovi disciplinari

VINO

Molte novità ci sta riservando la *Gazzetta ufficiale*, con le attività di revisione dei disciplinari condotte nei mesi scorsi. Prima di tutto, ricordiamo la pubblicazione il 26 aprile della cosiddetta "nuova 164", cioè la legge "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini". Relativamente a Langa e Roero, le novità riguardano innanzitutto il Barbaresco, il cui nuovo disciplinare è stato approvato con il decreto del 16 aprile. Novità anche per i vini con la denominazione "Alba", con i decreti del 25 marzo relativi a Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba e Dolcetto d'Alba.

Novità anche per il Roero, la cui proposta di nuovo disciplinare unitamente al parere favorevole del Comitato nazionale vini è stato pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* il 5 maggio. g.m.

Interessante intervento a Torino del presidente nazionale dell'Organizzazione assaggiatori

## Giorgio Calabrese: bere e guidare si può

CONVEGNO ONAV

Nel corso del ventottesimo convegno nazionale dell'Onav, svoltosi la scorsa settimana a Torino, il presidente Giorgio Calabrese ha affrontato il controverso tema "Degustare il vino e guidare si può", portando in modo chiaro e comprensibile le proprie competenze di nutrizionista, spiegando i limiti scientifici del consumo di alcol per ogni prototipo di persona.

Ecco la filosofia di Calabrese: «Bere e guidare si può a

patto che si faccia in modo moderato. Siamo contrari all'abbassamento a 0,2 per il tasso alcolemico alla guida ma anche all'innalzamento a 0,8. Ci sono evidenze scientifiche che dimostrano che il tasso corretto è 0,5. Per avvalorare questa posizione, affiancherò al mio ruolo di presidente quello di medico per dimostrare che le regole nascono dall'obiettività scientifica. L'impegno di Onav è quello di educare al consumo consapevole, anche al di là dei limiti imposti dalla legge.

Il vino è un alimento straordinario che può accompagnare tutta la nostra vita, ma il suo utilizzo dev'essere equilibrato e adattato al singolo soggetto e alle sue caratteristiche fisiche».

Si cerca in tutti i modi di favorire un consumo moderato e consapevole del vino, che parta dalla conoscenza delle proprietà e del valore di questo alimento, sempre più associabile a uno stile di vita salutare. In particolare verso i giovani che, non possono ancora assumere alcol, e quindi vino, a causa della mancanza di carica enzimatica che naturalmente distrugge parte dell'alcol (la cosiddetta deidrogenasi). È necessario quindi un percorso culturale e didattico che li guidi e li stimoli alla conoscenza e alla ricerca del buon bere, per evitare a 18 anni, e anche prima, superalcolici e qualcos'altro. Due bicchieri di vino, durante i pasti fanno bene alla salute e non sono pericolosi ai fini legali.

Per approfondimenti è possibile visitare la nuova rivista Onav, divulgativa e comprensibile a tutti, consultabile al link <http://onavnews.onav.it>

Lorenzo Tablino

## 70 aziende al "Vinissage"

ASTI

Si svolgerà il 15-16 maggio a palazzo *Michelerio* la quinta edizione di *Vinissage*, manifestazione che ha lo scopo di presentare vini biologici, alla quale prenderanno parte una settantina di aziende provenienti da undici regioni italiane (Piemonte, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Campania, Sicilia) e da alcune zone vocate della Francia (Alsazia, Languedoc, Provenza e Corsica).

I visitatori avranno anche la possibilità di acquistare altri prodotti biologici (salumi, cioccolato, conserve, marmellate).

gi.si.

Annata dedicata a Evelina Christillin e Tiziana Nasi

## Omaggio alle Olimpiadi con il Barolo 2006



BAROLO

Il Barolo 2006 è pronto per l'ingresso in società e domenica 6 giugno i produttori dell'Enoteca regionale presenteranno il frutto del loro lavoro e di un'annata eccellente. Il Barolo 2006, anno delle Olimpiadi invernali e delle Paralimpiadi di Torino, non poteva che essere dedicato al mondo dello sport: i personaggi scelti a rappresentarlo sono Evelina Christillin, organizzatrice delle Olimpiadi 2006 e attuale presidente della fondazione del Teatro stabile di Torino, e Tiziana Nasi, presidente del Comitato per l'organizzazione dei Giochi paralimpici invernali e at-

tuale presidente del Comitato regionale della Federazione italiana sport disabili. Vestirà la bottiglia istituzionale del Barolo 2006 un'etichetta realizzata dal noto scultore coreano, Park Eun Sun, residente in Italia.

La presentazione avrà inizio alle 10.30, a Barolo. Le caratteristiche della nuova annata saranno descritte dall'enologo Armando Cordero, mentre a fare gli onori di casa sarà Sergio Miravalle, presidente dell'Ordine dei giornalisti del Piemonte, giornalista esperto del settore vitivinicolo. Durante la giornata si terrà anche la consegna delle onorificenze dell'Ordine dinastico del Barolo.

Elisa Pira

## L'annata 1990 del "re dei vini" in passerella alla Cantina comunale

LA MORRA

Il Barolo vent'anni dopo" è il titolo dell'appuntamento fissato per venerdì 14, alle 21, alla Cantina comunale di La Morra, impostato attorno a un percorso di degustazione guidata del pregiato e ormai introvabile Barolo 1990. Sarà Armando Gambera, che per quindici anni ha condotto "I venerdì del Barolo", a guidare i partecipanti attraverso il percorso di degustazione, che sarà completato dalla possibilità di accompagnare l'assaggio con formaggi e salumi italiani.

Commenta il presidente della Cantina comunale, Lorenzo Accomasso: «La manifestazione quest'anno offre una novità assoluta: nella serata del 14 maggio verrà degustata una partita di Barolo 1990 che la Cantina ha messo da parte per questa occasione. La scelta cadrà su alcune sottozone dei grandi *cru* di La Morra. Il 1990 rappresenta una delle migliori annate degli ultimi cinquant'anni».

Vista l'eccellenza dell'evento, è necessaria la prenotazione. Per informazioni: [www.cantinalamorra.com](http://www.cantinalamorra.com), [info@cantinalamorra.com](mailto:info@cantinalamorra.com), 0173-50.92.04.

Manuela Malanzani

"Barolo event" ha richiamato produttori, importatori, giornalisti e oltre 700 appassionati

## I grandi "rossi" trionfano in Danimarca

VINO E TURISMO

Si conferma il successo dello scorso anno per *Barolo event*, la due giorni organizzata dalla *Strada del Barolo* e *grandi vini di Langa* e dal Consorzio di tutela, che ha portato in Danimarca cinquanta produttori vinicoli e tre enoteche regionali (Barolo, Barbaresco e Roero) insieme alle eccellenze agroalimentari del cueneese. La manifestazione si è svolta a Copenhagen, alla presenza di oltre mille visitatori. Il protagonista assoluto è stato il vino, ma «non solo Barolo e Barbaresco», come precisa Andrea Ferrero, direttore del Consorzio di tutela, «bensì anche le altre Doc e Doc, che

hanno potuto cogliere un'occasione importante per presentare il territorio e tutte le sue eccellenze enologiche».

Alla cena di gala hanno preso parte produttori, importatori, giornalisti danesi e rappresentanti delle istituzioni. Il cuore del *Barolo event* è stata la presentazione dei vini e la promozione del territorio nello storico Palazzo della Borsa. Il programma prevedeva anche tre seminari sul vino, riservati agli operatori di settore, con un relatore di eccellenza, Thomas Ilkjær, grande conoscitore del Piemonte, affiancato da Gianluca Viberti, vicepresidente dell'Enoteca del Barolo, e Marisa Fogliati dell'Enoteca del Barbaresco. Il

pomeriggio è stato dedicato al pubblico: oltre settecento persone hanno degustato i prodotti e i vini. A conclusione dell'evento è stato dato spazio all'offerta turistica del Piemonte, con un seminario per giornalisti e *tour operator*.

*Barolo event* è stato un successo anche per la capacità dimostrata di "fare sistema": «Unire le forze attrattive del territorio è garanzia di successo», spiega Nicola Argaman, presidente della *Strada del Barolo*, «e aver coinvolto tutti gli attori del territorio, dalle istituzioni del vino e della gastronomia al turismo è stata un'importante sfida che considero vinta e che darà ottimi frutti».

e.p.