

ACCADEMIA DEL BAROLO

Scheda stampa

PROGRAMMA ITALIA - LINGUA

Sabato 28 aprile il programma prevede

Partecipazione al minicorso di approfondimento dedicato al Barolo

Visite esclusive nelle aziende dei produttori soci dell'Accademia del Barolo nei comuni di Barolo, Castiglione Faletto, La Morra, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba.

Gala dell'Accademia cena presso Guido Ristorante Pollenzo con degustazione di 14 Barolo di annate varie in compagnia dei produttori.

Pernottamento presso l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo

Per giungere al clou, domenica 29 aprile:

Al mattino alle ore 11.00 la **XIII ed. dell'Asta del Barolo** nella splendida cornice del Museo del Vino nel Castello di Barolo: lotti eccezionali dei vini firmati dalle più prestigiose icone di uno dei più grandi vini del mondo. Seguirà il Pranzo dell'Asta preparato da uno chef stellato che proporrà un menu con degustazione di 14 Barolo 2007 dei produttori soci.

Le aziende produttrici che hanno fondato l'Accademia del Barolo sono: 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.

PROGRAMMA USA

25 aprile 2012, Del Posto Restaurant – New York, USA

L' Asta di Primavera di Zachys (NY – USA), che per la prima volta, il 26 aprile, dedica una sessione ad un solo vino italiano – **50 lotti di Barolo** dei produttori membri dell'Accademia – sarà preceduta mercoledì 25 aprile 2012 da una serie di ricche iniziative promosse dall'Accademia del Barolo, presso il ristorante Del Posto di New York.

La giornata si aprirà con una tavola rotonda con degustazione, dedicata a giornalisti ed esponenti di rilievo del settore trade. L'incontro, moderato e condotto dal giornalista e sommelier Anthony Giglio, prevederà la presentazione dell'annata 2007 di Barolo: la voce dei produttori soci dell'Accademia che presenzieranno

guiderà i partecipanti in un viaggio alla scoperta delle varie zone di produzione, da Barolo a La Morra, da Monforte d'Alba a Castiglione Falletto a Serralunga d'Alba.

Per analizzare più nel dettaglio la tematica Barolo, seguiranno altri due appuntamenti esclusivi: un pranzo e una cena preparati dalle mani degli chef di Del Posto. Gli ospiti partecipanti – giornalisti, operatori commerciali, consumatori ad alto potenziale di acquisto – avranno l'occasione di degustare grandi annate particolarmente interessanti dei Barolo dei produttori del gruppo dell'Accademia.

Una curiosità: l'evento non potrà che svilupparsi all'interno della Sala Piemonte di Del Posto, il prestigioso ristorante italiano sulla 10th Avenue, punto di riferimento ed espressione dell'evoluzione che ha caratterizzato la storia della cucina italiana negli Stati Uniti.

26 aprile 2012, ASTA DEL BAROLO, The Four Seasons Restaurant – New York, USA

Programma della serata: l'evento durerà dalle ore 16.30 alle ore 22.30 circa. I lotti dell'Accademia saranno battuti all'Asta intorno alle 19.30. La cena sarà servita alle ore 19.00 circa.

Maggiori informazioni su <http://accademiadelbarolo.com/>