

**TCUUGI P C UVCO RC
CPPQ 422;**



leloromaestà
IL NEBBIOLO e LE PINOT NOIR

GF ÈGG} [ç^ { à|^ G€€€J

0Fàæ^ ŠæT [!!æQ} D

PERIODICI - QUOTIDIANI

Euposia- gennaio 2010

I Grandi vini - dicembre

La Padania - 03 dicembre

Vigne e Vini - dicembre

Il Sommelier - dicembre

Giornale di Bergamo - 26 novembre

Di Tutto - 24 novembre

La Repubblica Torino - 22 novembre

La Stampa - 22 novembre

La Stampa - 21 novembre

Brescia Oggi - 18 *novembre*

Gazzetta d'Alba - 17 *novembre*

Il Corriere di Alba - 16 *novembre*

I Grandi Vini - *novembre*

Vie del Gusto- 01 *novembre*

VQ - *novembre*

Bargiornale - *novembre*

Turit - *novembre*

Sapori d'Italia - ottobre

Playboy - ottobre

Arte in Cucina - settembre

De Vinis - settembre

SITI:

www.acquabona.it

www.agronline.it

www.aislombardia.it

www.aispiemonte.it

www.aristide.biz

www.aspi.sm

www.barolo-docg.it

www.bereilvino.it

www.citladelvino.it

www.corrieredelvino.it

www.cosasifa.it

www.cucinaliquida.it

www.cuneocronaca.it

www.direzionevino.it

www.enofaber.wordpress.com

www.enopress.it

www.enotecaletteraria.it

www.facebook.com

www.fai.informazione.it

www.faronotizie.it

www.felicioiservirvi.it

www.finesettimana.it

www.informacibo.it

www.italiaatavola.net

www.laculturadelcibo.it

www.lastampa.it

www.leiweb.it

www.liguida.it

www.magazine.quotidianonet.ilsole24ore.com

www.mondodelgusto.it

www.mysobry.org

www.newsfood.com

www.newsy.it

www.oliovinopeperoncino.it

www.paoblog.wordpress.com

www.paolomonti.it
www.porthos.it
www.prodottitipici.com
www.sommelier.it
www.targatocn.it
www.tigulliovino.it
www.touringciub.it
www.turismolanghe.it
www.turit.it
www.undiwine.typepad.com
www.viaggi.corriere.it
www.vinealia.org
www.viniesapori.net
www.vinit.net
www.vinitaly.com
www.vinoalvino.org
www.vinoinrete.com
www.wein-plus.it
www.wineblog.it
www.winenews.it
www.winetaste.it
www.zipnews.it

TELEVISIONI:

TG2 Eat Parade

DEGUSTAZIONI

LE LORO
MAESTÀ

Fra Langa e Borgogna, alla ricerca di similitudini e differenze alla base di Cru e Menzione Geografica Aggiuntiva

di Maria Grazia Melegari

«Nebbiolo e Pinot Noir, Langa e Borgogna, nelle loro affinità e differenze, si interrogano sul "valore del Cru": ecco il tema principale della manifestazione "Le loro Maestà" che si è svolta il 21 e 22 novembre ad Alba e La Morra (Cuneo). In apertura, un convegno dal titolo "Cru, sintesi di valori". Gli organizzatori, Camillo Favaro ed Elisabetta Bottala di Artevino, hanno riunito una quarantina di produttori, suddivisi tra l'Italia e la Francia. Accanto a nomi di Langa come Brezza, Cavallotto, Castello di Verduno, Massolino, Marcarini, Elvio Cogno, Boglietti, Ettore Germano, erano presenti alcune eccellenze di Borgogna quali Domaine Château de La Tour - Vougeot, Domaine Jean-Jacques Confuron, Domaine Ponsot, Domaine Bonneau du Martray, Domaine De Villaine. I ticket-degustazione esauriti prima dell'apertura e i commenti raccolti tra il pubblico e i produttori testimoniano il successo della manifestazione. L'incontro tra due zone enologiche d'Europa così prestigiose è stato anche

motivato dalle modifiche al Disciplinare di produzione del Barolo e del Barbaresco, in via di definitiva approvazione. La principale novità è rappresentata dall'introduzione delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, una locuzione tutta italiana che sta per "Cru", appezzamento di vigneto delimitato e unico che caratterizza il prodotto finale. Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, ha evidenziato la necessità ed anche la difficoltà di una mappatura ufficiale di quelle che erano state già individuate come sottozone del Barolo e del Barbaresco. La Carta del Barolo di Renato Ratti, nel 1970, aveva evidenziato alcune posizioni storiche, seguita dall'Atlante delle Vigne di Langa edito da Slow Food. Gli anni successivi al raggiungimento delle due DOCG, avevano lasciato un po' in disparte la valorizzazione dei Cru. L'incontro tra il Nebbiolo e il Pinot Nero ne ha finalmente suggellato la codifica "ai sensi di legge". I due vitigni hanno senza dubbio qualche affinità: si sono adattati splendidamente a



NEBBIOLO VS PINOT NOIR



territori unici, dove le Cascine e i Domaines sono spesso di pochi ettari; danno ambedue grandi vini rossi che abbisognano di tempo per essere apprezzati al meglio. La differenza, invece, la fanno proprio il concetto e il valore del "Cru".

Le Menzioni Geografiche Aggiuntive potranno essere arricchite in etichetta dalla menzione "Vigna", ma non esprimeranno una gerarchia qualitativa, come avviene invece per le AOC di Borgogna, dove al vertice stanno i Grand Cru, e a seguire si trovano i 1er Cru, fino alle Appellation comunali e ai Village. L'impianto sarà orizzontale, le 66 Menzioni nei 4 comuni del Barbaresco e le 177 negli 11 comuni del Barolo saranno tutte giuridicamente equivalenti. E' una classificazione in cui sembra un po' appannata la volontà di eleggere il terroir a fattore distintivo dei grandi vini di Langa; le Menzioni codificate, come ad esempio Brunate, Vigna Rionda, Ravera, per il Barolo e Tre Stelle o Rabajà per il Barbaresco, segnano un primo passo in questo senso, ma per il momento

non si tiene conto della storicità e della indubbia superiorità di alcune posizioni - e produzioni - rispetto ad altre. Certamente, i Cru di Borgogna possono vantare una storia che risale addirittura all'epoca romana e una codifica che ha quasi due secoli. «Il valore del Cru - ha affermato il vignaiolo Philippe Senard - è un patrimonio collettivo». In Langa sembra che questa dimensione collettiva sia ancora tutta da costruire e che prevalga, per il momento, una soluzione che ha il sapore del compromesso. In Borgogna, poi, il termine Cru o Climat indica un'idea precisa e intraducibile di relazione tra la storia, la terra, il clima, la mano del vignaiolo e lo stile del produttore. «I prossimi passi» - aggiunge Claudio Rosso - «saranno quelli di tutelare il marchio e le Menzioni storiche più significative». Negare l'importanza del terroir equivarrebbe e negare la storia. Nomi di vigne in etichetta, come I Cannubi, hanno infatti addirittura preceduto il nome del vino: Barolo.>



NEWSDOC

LE LORO MAESTÀ ABBATTE I CONFINI

Per la prima volta fianco a fianco il Nebbiolo e il Pinot Noir

È stato un evento straordinario quello che è avvenuto nel centro polifunzionale di La Morra. Per la prima volta la Francia e l'Italia s'incontrano in una manifestazione dal grande contenuto qualitativo. L'incontro, ideato da Artevino, ha richiamato una grande quantità di appassionati, che, già da mesi, si erano riservati l'esclusiva dell'evento. Durante Le Loro Maestà i presenti han-

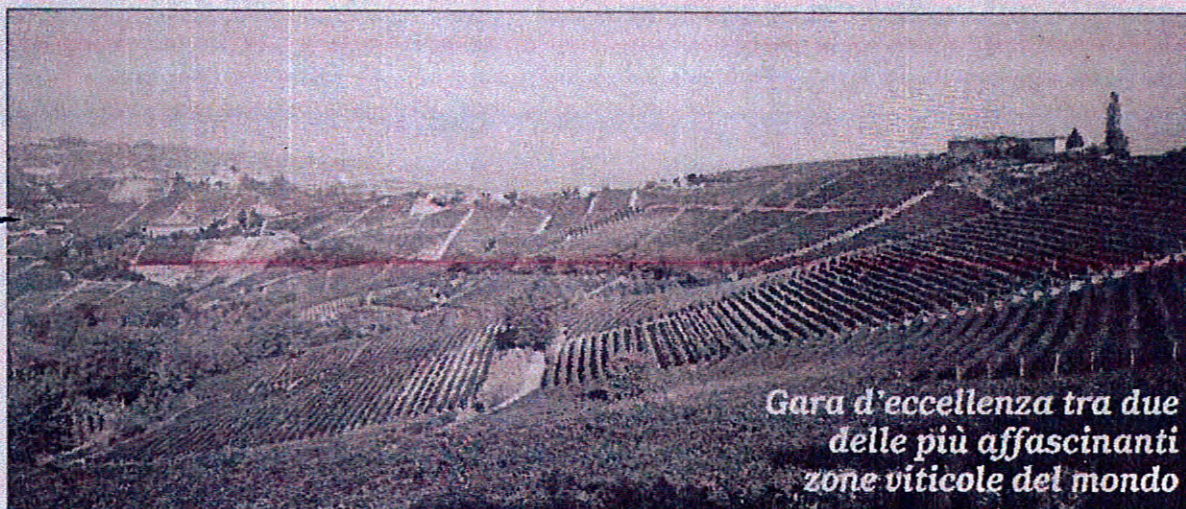
no potuto degustare rarità della Langa e della Borgogna e parlare con i produttori più noti dell'area. Proprio il rapporto umano infatti è stato al centro della passerella di vini, dove si è respirato "un clima caldo e accogliente quanto qualificato e professionale", come hanno espresso gli organizzatori Camillo Favaro ed Elisabetta Bottala. L'esperienza de Le Loro Maestà non ha così solo arric-

chito i presenti al banco degli assaggi, ma ha messo fianco a fianco produttori di realtà differenti e tuttavia quanto mai simili. I produttori di Barolo hanno potuto inoltre confrontarsi con i colleghi francesi sulla novità delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, recentemente inserite nel disciplinare, campo in cui la Borgogna è da secoli avanzata.
Info su www.leloromaesta.it (f.l.)

ARTEVino®



IL PIEMONTE



Gara d'eccellenza tra due
delle più affascinanti
zone viticole del mondo

sfida la Francia

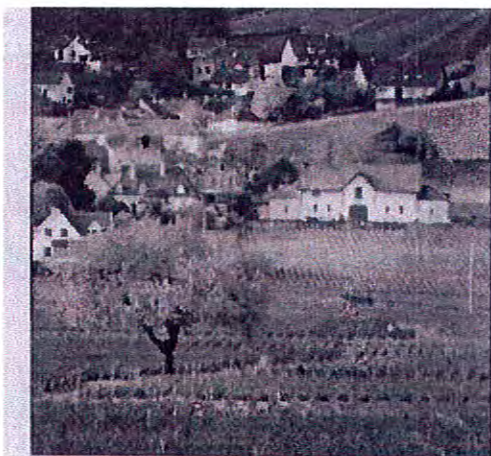




CARLO PASSERA

Barletta è lontana da La Mora, è quella tra Francia e Italia – meglio, tra Borgogna e Langa – non è stata affatto una disfida. Un confronto, questo sì: magari pure amichevole, ma non troppo, come si conviene tra numeri uno che si rispettano l'uno l'altro, smansiosi però di ottenere o con-

ora più che nel passato, giacché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru, un po' "alla francese" insomma, e così dopo anni di studi e discussioni il Consorzio tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive per i due re dell'enologia piemontese (per il Barolo, ottenuta



Da un convegno l'annuncio tanto atteso: ora anche i nostri grandi rossi potranno fregiarsi della "menzione geografica aggiuntiva", il corrispettivo del "cru" transalpino. Nebbiolo (cioè Barolo e Barbaresco) e Pinot Noir... Il confronto si fa più appassionante

solidare il proprio il primato assoluto. Qui siamo alla vetta dell'enologia mondiale; parliamo di terroir meravigliosi, e d'altra parte l'affinità elettiva tra Nebbiolo di Langa e Pinot Noir di Borgogna è sempre stata motivo di fascino ed intriganti parallelismi. Da un lato grandi Baroli e Barbareschi, dall'altra mitici Domaines borgognoni... Vignaioli e vigneroni, percorsi in qualche modo analoghi ed

l'approvazione del ministero delle Politiche agricole guidato da Luca Zaia, si aspetta la formalizzazione nei prossimi giorni con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale). Parliamo di "re", perché qui i quarti di nobiltà si sprecano, nei decanter s'ossigenano nettari rosso granata brillanti mentre nelle vene scorre sangue blu. E regale è stata la cornice de "Le loro maestà - il Nebbiolo e le Pinot Noir", evento





organizzato da Artevino – alla prima edizione, ma si attendono repliche – che ha messo a confronto le eccellenze di queste due tra le più affascinanti zone viticole del mondo. Scenario, Alba e a La Morra, in piena Langa; protagoniste le più prestigiose cantine delle rispettive denominazioni. Ve ne parliamo ora perché – al di là del tutto esaurito dell' degustazioni, per le quali rimandiamo al prossimo appuntamento - il seminario "Cru: sintesi di Valori", organizzato dal Consorzio tutela, ha appunto presentato in anteprima le "menzioni geografiche aggiuntive", classificazione del territorio di Langa che darà finalmente un valore formale al cru. Tale modifica del disciplinare, a cui il Consorzio lavorava da anni, è importantissima e aiuterà a rendere ancora più prestigiose le bottiglie dei grandi rossi langaroli, sulla scia dei già affermati cugini d'Olttralpe: nate in Borgogna, tali menzioni sono infatti in grado di farci meglio distinguere i vini di particolari qualità, legati a un'area di coltivazione ben definita. Le loro mappe sono già visualizzabili sul sito www.langhevini.it e sono state studiate per dare tutte le informazioni, particella per particella, mappale per mappale. Ma sono state pensate anche per essere interattive con il mondo produttivo e, quindi, aggiornabili. «Si tratta di un risultato importante, che vediamo co-

me partenza per un nuovo percorso di qualificazione – ha affermato il presidente del Consorzio, Claudio Rosso – Oggi i singoli territori hanno un nome e cognome, starà ora ai produttori saper usare le Menzioni Geografiche Aggiuntive come valore aggiunto. Il lavoro non è finito e da oggi il nostro impegno sarà garantire la tutela al nome Barolo».

c.passera@lapadania.net



ATTUALITÀ / CONSORZI

VIAGGIO NEI CRUS DEL BAROLO

di Lorenzo Tablino

Nelle Langhe terreno, esposizione, microclima fanno la differenza. E tra i vitigni il nebbiolo è quello che più ne subisce l'influsso. Ma perché un vigneto, o una sottozona, assumono una fama che resiste nel tempo?

Dico *terroir* per definire la perfetta simbiosi tra vigneto e terreno, dico *goudron* per esaltare profumi complessi in vecchie bottiglie, dico *crus* per rimarcare un vigneto importante. Troppo semplice: i termini francesi che fanno riferimento alla vite e al vino sono ricchi di significati nascosti ma di alto profilo, complicati e intraducibili in italiano (basta ricordare lo *Champagne*: chi si azzarda a chiamarlo "campagna", anche se letteralmente significa solo quello?). Stesso discorso per la parola *crus*: oggi dobbiamo imparare a declinare questo termine anche in italiano. Grazie alla recente approvazione da parte del Comitato Vitivinicolo Regionale del Piemonte si potranno infatti indicare sulle etichette del Barolo le singole località specifiche di provenienza delle uve. Ecco le novità del disciplinare: le uve nebbiolo atte alla men-



>> Cannubi e ViaNuova, cru in etichetta.

zione geografica aggiuntiva - leggi *crus* - dovranno possedere una gradazione zuccherina per raggiungere almeno 13 gradi alcolici, inoltre sulle etichette del Barolo sarà indicato il termine "vigna" seguito dal nome storico-geografico. A tale scopo è stato stilato ed approvato un apposito elenco che entrerà a far

parte del disciplinare di produzione modificato, quindi pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale. Preciso subito che tutti i comuni della zona del Barolo hanno i loro *crus*, ben noti da tempo. Le uve di questi vigneti erano sempre contese, spesso promesse l'anno precedente, quasi sempre giocate sul rialzo del prezzo, tra l'ambizione neanche tanto velata di possedere qualcosa di speciale. Inoltre i *crus* del Barolo, sin dall'inizio anni settanta, sono stati ben evidenziati sulle etichette dei Barolo, pur non essendo la cosa del tutto ortodossa. Ma perché un vigneto, o una sottozona, nel tempo diventano famosi? Rispondere non è facile. Per nulla. Se il principe di *Conti* non avesse fatto una guerra per donare alla sua favorita quel terreno nel comune di *Vosne Romanée*, la vigna denominata "*Romanée Conti*" sarebbe oggi



>> Terreni calcarei ed esposizione a sud-ovest: sono da sempre i vigneti più richiesti per il Barolo.

ATTUALITÀ / CONSORZI

 English version

Barolo puts crus on the label

Italy is following the French example by introducing the cru indication on the labels of its finest wines. And Barolo is to be among the first. With the recent approval of Piedmont Region's vine and wine committee, the single *terroir* locales in the Langhe districts where the specific vines grow will be listed on the label of every bottle of Barolo.

After years of preliminary surveys, the management Consortium for Barolo Barbaresco Alba Langhe and Roero, along with the municipal administrations in the growing districts, of Cuneo Province and the Enoteca Regionale del Barolo, finally agreed with the growers and wineries and decided to list the vineyard districts of Barolo, which now joins Barbaresco with its crus on the label.

"Listing the districts - Consortium President and enologist Claudio Rosso admit-

ted - proved to be a lot harder than anyone thought. It took a lot of good will, perseverance and resolve to reach a deal that took into account the many and different demands from our growers and wineries".

Indeed, rounds of meetings with growers and wineries were held in the towns of each growing district in concerted efforts to draw up the agreement. Inevitably, of course, some very differing views got an airing, and mediate wisely with a light touch was the order of the day at each round.

"We're proud today - added Rosso - that we've achieved the goal we aimed for and feel that it's a real success that will benefit both producers and consumers. The geographic cru indications added to the labels tell everyone where the grapes are grown. While there are of course a lot of

wine lovers who know the more famous districts, the labels now give you a complete map with all the specific Barolo growing districts listed. Unlike the French *crus*, the geographic indications on our labels don't allude to wines of superior quality but specify instead the exact place of origin of our wines.

Introducing the geographic indication in the crop production protocols makes it possible to better specify the quality pyramid, to highlight the produce-locality link, to segment the market better and have a label transparency that benefits consumers".

The only comment left to add is the wish that everyone involved in the supply chain will back the new label listing without hesitation.

(by David Verzoni)



>> Serralunga d'Alba, sui suoi "domini" cru famose come Ornato e VignaRionda.



>> Vigna La Rosa, altra cru rinomata del comune di Serralunga.

così celeberrima? Se al cancelliere Metternik non avessero regalato *Schloss Johannisberg* per i servizi resi al congresso di Vienna, quella collina avrebbe rappresentato, per anni, l'eccellenza del Reno? Restando in Piemonte, il *cru* Cannubi, nella zona del Barolo, è famoso sin dal 1700, Rabaja a Barbaresco, Rovereto a Gavi, Sant'Antonio a Canelli e valle Bagnario a Strevi sono noti da oltre cento anni. Quali sono quindi i motivi per

cui questi vigneti sono diventati celebri? Se gli enologi della Martini e Rossi, negli anni quaranta, non fossero andati a Moncuoco ad acquistare uve Moscato, se il direttore di Fontanafredda non avesse scelto le uve moscato di San Siro di Colosso nel 1955, oggi quei *terroir* sarebbero così noti e ricercati? Nei *crus* la domanda supera sempre l'offerta, e quindi si spuntano i prezzi più elevati. Ma sono diventati fa-

mosi perché li acquistavano da sempre i mediatori e i produttori, oppure è valido il contrario?

La regola tecnica, senz'altro più oggettiva, è che nei *crus* è ideale l'esposizione del vigneto (in queste zone il classico *sori* a sud-ovest), le somme termiche, la natura particolare del terreno, calcare e microelementi *in primis* per il Barolo, altre condizioni microclimatiche. Sotto questi aspetti l'imponente zonazione

del Barolo svolta da diversi organismi coordinati dalla Regione Piemonte tra il 1994 e il 2000 è stato senz'altro utile. Un lavoro che ha portato a selezionare trenta vigneti, in rappresentanza di quindici sottozone, dopo attenti rilievi a carattere pedoclimatico. Si è proceduto quindi alla vinificazione separata delle uve presso la scuola enologica di Alba. Parallelamente alla maturazione del Barolo è iniziata l'analisi chimica dei suoi compo-

ATTUALITÀ / CONSORZI

Menzioni geografiche aggiuntive in etichetta

Dopo anni di indagini preliminari impegnative il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, in collaborazione con i Comuni della zona di produzione, la Provincia di Cuneo e l'Enoteca Regionale del Barolo, ha recepito le segnalazioni dei produttori e ha proposto la delimitazione dei confini delle menzioni geografiche aggiuntive del Barolo. Come già avvenuto per il Barbaresco, anche il Barolo ha così ufficializzato i propri crus, arrivando a 191 menzioni geografiche autorizzate.

"Delimitarli - ammette il Presidente del Consorzio, l'enologo **Claudio Rosso** - è stato un compito assai arduo. È stata necessaria una forte volontà e determinazione per giungere a un accordo che tenesse conto delle tante e diverse esigenze espresse dai produttori".

A tale scopo in ogni comune della zona di origine si sono svolte apposite riunioni tra viticoltori. Inevitabilmente sono nate discussioni e posizioni divergenti. Mediare con saggezza è la parola d'obbligo in tali casi.

"Siamo orgogliosi - prosegue Rosso - di avere conseguito l'obiettivo che ci eravamo prefissati. Lo riteniamo un successo

importante, che gioverà sia ai produttori, sia ai consumatori. Le menzioni geografiche aggiuntive sono aree delimitate all'interno delle zone di produzione. Tanti appassionati conoscono quelle più famose, ma in realtà tutto il territorio di produzione del Barolo è mappato con nomi precisi. A differenza dei crus francesi, le menzioni geografiche aggiuntive non connotano vini di qualità superiore, bensì indicano l'origine più precisa dei vini prodotti e commercializzati.

L'introduzione delle menzioni geografiche aggiuntive nei Disciplinari di produzione consente di definire sempre meglio la piramide qualitativa, di esaltare il legame tra prodotto e territorio, di segmentare meglio il mercato e di avere la massima chiarezza in etichetta a vantaggio del consumatore".

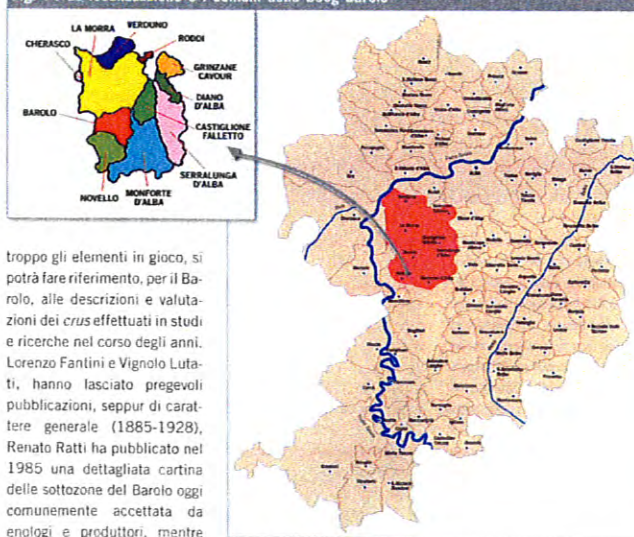
Ora l'augurio è soltanto uno: che l'iter applicativo sia gestito da tutti i soggetti della filiera in modo ottimale.



Claudio Rosso

nenti, in particolare i polifenoli e le sostanze volatili, al fine di valutare le singole diversità delle sottozone e l'evoluzione di questo vino nel tempo. Ultimo round, il più importante e difficile, è stata la valutazione delle caratteristiche sensoriali: confermata la tradizione locale che vuole il Barolo delle Brunate di La Morra diverso da quello di Vigna Rionda di Serralunga. Ma diverso in che cosa? In fondo basta poco per incrinare presunte "certezze" nel definire la qualità delle uve di un vigneto. Un esempio classico sono le annate siccitose e molto soleggiate, come il 2003, annata record in quanto a scarsa piovosità. In queste situazioni tutti i ragionamenti tecnici vanno a farsi benedire; scopri, perplesso, che le esposizioni a nord-est non sono poi così male. Se i cambiamenti climatici in atto non scompagneranno

Fig. 1 / La localizzazione e i comuni della Docg Barolo



troppo gli elementi in gioco, si potrà fare riferimento, per il Barolo, alle descrizioni e valutazioni dei crus effettuati in studi e ricerche nel corso degli anni. Lorenzo Fantini e Vignolo Lutati, hanno lasciato pregevoli pubblicazioni, seppur di carattere generale (1885-1928), Renato Ratti ha pubblicato nel 1985 una dettagliata cartina delle sottozone del Barolo oggi comunemente accettata da enologi e produttori, mentre

ATTUALITÀ / CONSORZI

I filari abbarbicati a Serralunga d'Alba

Vendemmia 1969, il primo anno che lavoravo nelle cantine di Fontanafredda. Fu il mediatore Torta a parlarmi da subito dell'eccellenza delle uve nebbiolo provenienti dai crus Marenda, Rivette, Vigna Rionda, Lazzarito, Gabutti, Prapò, La Rosa, Parafada, Cucco, Ornato.

Filari abbarbicati sui tre grandi costoni di Serralunga d'Alba che dalla sommità della collina degradano verso la Talloria di Castiglione. Eccellenti esposizioni, in gran parte a sud ovest, terre ricchissime di calcare. Tutti questi crus di Serralunga furono per secoli di un solo proprietario: i Marchesi di Barolo.

Intorno al 1920 passarono per un anno al conte Gastone di Mirafioro, il proprietario di Fontanafredda, che in tal modo possedeva "soltanto" il 20% di tutti i vigneti della zona d'origine del Barolo.



Boscareto di Serravalle.

Un'impossibile utopia, oggi. In precedenza si dice che Cesare Pio, che fu tra i primi a credere in questi vini fondando l'omonima cantina nel 1881 (oggi condotta dalla quinta generazione), incontrando di sabato al mercato di Alba qualche amico enologo,

lo invitasse ad assaggiare il suo Barolo. A fronte di giudizi particolarmente lusinghieri su qualche botte, allargando le braccia esclamava: "è di Serralunga!". Anni dopo la famiglia Pio acquisì, dai Gancia, il famoso cru Ornato, oggi sono gli unici proprietari. In seguito iniziò un grosso frazionamento e molti viticoltori, a prezzo di enormi sacrifici, divennero proprietari. Alcune vigne, tra le migliori in assoluto, le acquisì il dottor Lanzavecchia, un valente chimico, proprietario anche di alcune cantine. In seguito cedette quei meravigliosi vigneti ad Angelo Gaia, attuale proprietario. "Quando negli anni quaranta portavamo le uve a Fontanafredda - così ricorda un viticoltore della frazione Gabutti - il direttore Bresano le pagava due lire in più degli altri comuni". Nel 1996 le medesime uve spunteranno il prezzo più alto, a mia conoscenza, per i nebbioli: 90mila delle vecchie lire al miriagrammo. Segnaliamo ancora che furono i viticoltori di Serralunga gli ultimi ad abbandonare la sottovarietà di nebbiolo Michel poco produttiva ma di eccellente qualità. Negli anni settanta l'andamento dei costi di produzione investì anche l'agricoltura, tanto che molti viticoltori di Gabutti, Vigna Rionda, Ornato, Parafada, La Rosa a malincuore, furono costretti ad utilizzare per i reimpianti la sottovarietà Lampia di maggior resa produttiva. Oggi molti sono tornati sui loro passi. ■

Un nome, tre significati

Barolo ha tre significati: un comune, un vino docg, un territorio vocato. Nel comune di Barolo il cru storico ha un solo nome, ormai noto e famoso: Cannubi. Il simbolo dei crus del Barolo. Una vecchia e famosa etichetta riporta sbiadita una data: "Cannubi 1751": il Barolo non era ancora nato, per nulla, Cannubi si. È "il cuore del Barolo" dove tutti acquistano le uve perché la composizione del terreno è poliedrica. Qui infatti si confondono e si mescolano terreni diversi del periodo tortoniano ed elveziano, con una ricchezza incredibile di microelementi.

Cannubi si contende, con i crus di Serralunga, il merito di aver fornito ai marchesi Falletti le uve per il famoso Barolo inviato a casa Savoia a Torino. D'altronde erano un'unica proprietà feudale. Da tempo i maggiori produttori di vino Barolo hanno acquisito nel tempo una vigna in questa zona.

Nell'800 acquistavano qui le uve Fissore e i barolisti di Bra, imitati in seguito da quei mediatori che cercavano uve per le grandi cantine, che storicamente vinificavano Barolo fuori della zona d'origine.

Una decina d'anni fa una vigna a Cannubi fu acquistata dalla ditta Gancia per la cifra di 800 milioni di vecchie lire a ettaro.

Oggi Cannubi si è un po' allargato, unendosi con altre sottodenominazioni: Muscatel, Boschis, Valletta, San Lorenzo. Storicamente le vigne di Cannubi erano quelle comprese tra le cascine Viganò e Ferrero.

A Barolo troviamo altri ottimi crus: Sarmassa, Le Coste, Monrobbio, Via Nuova e Bricco Viole. Quest'ultimo è avvolto da una leggenda: Bricco Viole è citato in un vecchio quaderno dai cantinieri dell'Opera Pia Barolo: mescolavano le uve che provenivano da quel vigneto con quelle di Cannubi per migliorare la qualità del Barolo. Ovviamente erano (e sono) considerate ai massimi livelli. Anche Brunate e Cerequio sono crus importantissimi (ne parlerò nel riquadro di La Morra: sono presenti in entrambi i paesi). Termine con Paigallo: un bel *sori matinée*. Proprietà di casa Savoia, come si legge nei documenti dell'Archivio di Stato di Torino del 1864, le uve erano vinificate presso le cantine dell'agenzia di Pollenzo. Oggi è della famiglia Farinetti. ■



Il comune di Barolo, tra le vigne.

ATTUALITÀ/ CONSORZI

Monforte, il più colorato

Se chiedi ad un enologo dove nasce il Barolo più colorato la risposta è univoca, immediata: a Monforte d'Alba. È così per la particolare composizione del terreno: nato oltre 30 milioni di anni fa per sollevamento del mare nel periodo miocenico-terziario.

Ma la composizione del terreno nelle zone del Barolo è varia: a Monforte i terreni appartengono al periodo cosiddetto dell'El-

veziano – ricco di marne grigie-brune molto compatte. Ma la caratteristica più importante sono i microelementi: nella sottozona di Perno si riscontrano i massimi valori di fosforo e potassio. ●



Vigneti a Monforte.

Slow Food, nel 1990, ha pubblicato l'"Atlante delle grandi vigne di Langa".

Chi conosce bene il Barolo preferisce però fare affidamento sulla propria esperien-

A Bussia, sulle tracce del colonnello

Bussia è un *cru* famoso da almeno cent'anni. Essendo molto vasto è suddiviso in sottozone: Soprana, Sottana, Munie, Pugagne, Gabutti, Romirasco e Bricco Cicala. Quest'ultimo, da oltre 15 anni, è indicato anche come Gran Bussia. Anche la famosa Vigna del Colonnello fa parte della Bussia. Tra questi celebri filari pare sia nato il primo Barolo. È una leggenda, non esiste alcuna documentazione storica, resta pure il mistero su chi sia stato questo colonnello. Forse un militare francese al seguito di Napoleone nella 1ª campagna d'Italia? Quello che lasciò molta polvere da sparo in una vigna di Monforte, denominata il seguito "Pian della polvere", anch'esso un grande *cru*. Altri *cru*s famosi: Pan Romualdo, noto anche per la mitica Barbera, Gramolere, Ginestra, già citata dal Fantini e Ravera. Ceretta e Santo Stefano di Perno con Gavarini sono *cru*s bellissimi anche sul piano paesaggistico. ●

za (e sul proprio "palato"). O sui propri ricordi. In queste pagine, senza alcuna pretesa

di completezza, ho riportato le curiosità, gli aneddoti che in parte ho condiviso, i perso-

ATTUALITÀ / CONSORZI

Da Castiglione a La Morra

A Castiglione Falletto sono famosi Rocche esposto a sud-est e Villero verso Monforte. Ambedue danno origine a Barolo eccellenti, in grado di completarsi a vicenda. Profumato il primo, strutturato il secondo: un melange d'uve perfetto.

Non si può parlare di Castiglione Falletto senza citare "il cru del sindaco" del compianto sindaco Arnaldo Rivera, fondatore e primo presidente della Cantina Sociale "Terre del Barolo". Ricordo ancora il cru Parussi, da quelle vigne giungevano a Fontanafredda bigonchie di meravigliose uve nebbiolo - sottovarietà Michet - in assoluta purezza.

Andando verso La Morra entriamo nel terrior del Barolo chiamato Tortoniano. Qui la natura del terreno cambia: minor tufo e calcare, maggior presenza di sabbia e talora vene di gesso.

Il paese possiede crus di elevato valore: Brunate e Cerequio. Imbattibili quando in un Barolo si cerca eleganza, finezza, armonia.

Marco Ferrero è uno dei migliori assaggiatori di Barolo che conosco; per quasi quarant'anni ha vinificato i nebbioli di questi vigneti, un testimonial di alto profilo professionale.

"Cerequio ha nobiltà storica - dice - dona Barolo meno strutturati e lannici di Serralunga. Nonostante ciò, grazie alla particolare ricchezza di microelementi del terreno, il vino è buono subito, dopo 10 anni, persino dopo trent'anni". A La Morra troviamo anche Roncaglie, Arborina e Monfalletto. Quest'ultimo cru è dominato da un maestoso cedro del Libano. Fu messo a dimora nel 1858 e si racconta che rappresenti il centro geografico della zona del Barolo.

Citiamo ancora Rocche dell'Annunziata, ove già vinificavano i monaci benedettini nel sec XII; poco distante, precisamente, nel cru denominato Conca dell'Annunziata, il grande Renato Ratti costruì la sua cantina metà degli anni sessanta del secolo scorso.

Profumi nati dal gesso

A Verduno troviamo un vero cru di razza: Monvigliero. Noto da molto tempo, infatti "non si discute" perché "non è secondo a nessuno". Così ammoniscono con orgoglio e sicurezza i viticoltori di Monvigliero. Sorprendono i suoi eccellenti profumi correlati ad un terreno particolare ricco di silicio e gesso. Questo cru fornì il Barolo per la famosa spedizione del Duca degli Abruzzi al polo Nord sul finire del secolo XIX. Ricordiamo anche i crus San Lorenzo e Massara. Quest'ultimo interamente di proprietà degli eredi del Cav. G. Burlotto.



Langhe di Castiglione.



Vigneto di barolo a La Morra

naggi nobili e i salariati, i mediatori e i commercianti che spesso ho conosciuto. E ancora: vendemmie strepitose e vinificazioni che non puoi dimenticare. Tutte esperienze caratterizzate da un unico ma mutevole sfondo: i grandi crus

del Barolo. Al termine del nostro percorso il lettore giustamente si porrà un'ultima decisiva domanda: dove si trova il miglior Barolo? Quello che per citare Giorgio Bocca: "È un colpo di cannone in bocca". Facile, immediata la risposta:

dappertutto! Basta andarlo a cercare.

Ogni comune, ogni cru, ogni produttore riserverà gradite sorprese. Anche se anziani barolisti insistono, ancora oggi, nel ritenere il miglior Barolo quello derivante dall'assemblaggio di

uve o mosti provenienti da comuni o crus diversi, personalmente non sono d'accordo: la specificità dei caratteri organolettici derivante dalla vinificazione in purezza di un singolo cru è una valenza qualitativa insostituibile.

Nomi emergenti

Novello ha un solo cru: Ravera. Cinque giornate di marne bianche per dei Barolo di alto pregio. Oggi, piccole e intraprendenti cantine di Novello cercano di creargli intorno un'immagine adeguata. Anche Roddi fa un solo cru: bricco Ambrogio. Un sorì di mezzogiorno posto tra i Ravnali e la frazione Fornaci.

Paolo Orlandi, titolare della azienda vitivinicola "La Ca" da alcuni anni cerca di valorizzarlo con vinificazioni separate.

"Dai nebbioli di bricco Ambrogio ottengo un Barolo di grande eleganza olfattiva, con una struttura che sorprende per l'equilibrio. È paragonabile ai grandi barolo dei crus di La Morra e Verduno".

Terminiamo citando due crus: Sorano nel comune di Diano (a scavalco con Serralunga d'Alba). Sono 4 ettari con esposizione a sud est. Castello a Grinzane Cavour. Un cru storico, già citato dai Fantini nell'800.

DEGUSTATORI UFFICIALI • COLLI EUGANEI



I NUMERI DEL DISTRETTO DEL PROSECCO

Presentati i dati del centro Studi e le prospettive del lancio della nuova Docg

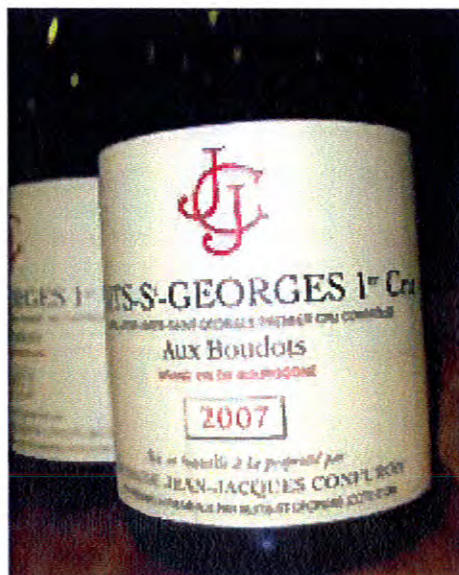
Il 12 dicembre scorso, presso il Consorzio di Tutela Prosecco Conegliano Valdobbiadene a Pieve di Soligo, il Distretto Conegliano Valdobbiadene ha presentato il Rapporto del Centro Studi 2009. Durante l'incontro si è parlato di dati economici ma anche dell'evoluzione di un "pensiero collettivo", quello dei produttori dell'area Docg Conegliano Valdobbiadene. "Se si è ottenuta la Docg - ha detto il presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami - è anche perché, a partire dal 2003, i nostri produttori sono maturati. Merito della costituzione del primo Distretto Spumantistico d'Italia, che ha rafforzato il valore di squadra". Nel corso dell'incontro Vasco Boatto, direttore del Centro Studi, ha presentato gli ultimi dati frutto dell'indagine sulle aziende. "Con riferimento al 2008 - ha spiegato Boatto -, si conferma l'andamento di mercato positivo del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, con volumi pari a 57,4 milioni di bottiglie per un valore complessivo al consumo di oltre 370 milioni di euro". Ma si è parlato anche di come questo territorio e il suo prodotto simbolo siano cambiati dal 2003 a oggi, grazie ai contributi di esperti di economia (Mario Volpe), di turismo (Mara Manente) di mercato (Giancarlo Gramatica) e di sociologia dei consumi (Enrico Finzi).



Nello scorso week end Langa e Borgogna si sono confrontate Pinot Noir ospite del Nebbiolo

C'erano venti fra i nomi più importanti di Borgogna a far assaggiare i propri vini insieme ai colleghi di Langa lo scorso week end a La Morra, nel cuore dell'area di produzione del Barolo. Per due giorni la manifestazione "Le Loro Maestà" ha offerto una panoramica straordinaria su due delle aree enologiche più prestigiose al mondo: la Langa e la Borgogna. Per la prima volta, due realtà così diverse e al tempo stesso così simili, il Barolo e il Borgogna, il Nebbiolo e il Pinot Noir, l'Italia e la Francia, si sono confrontati per celebrare il valore dei cru e far conoscere le proprie similitudini e diversità. Oltre alla possibilità di assaggiare vini rari e quasi introvabili, la manifestazione ha dato la possibilità ai fortunati presenti di parlare con alcuni tra i produttori più noti di queste aree. La particolarità della manifestazione, infatti, è stata anche che ogni azienda era rappresentata proprio dal vigneron, ovvero dalle braccia, i cuori e le menti che stanno dietro a un grande vino. Personaggi straordinari, dotati di una grande umanità. Per le aziende del Barolo, che in questa occasione hanno presentato la novità delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, recentemente inserite nel disciplinare, il confronto con i colleghi di Borgogna, dove il valore del cru è legalizzato e normato da secoli, la manifestazione è stata l'occasione per capire che il percorso intrapreso con il nuovo disciplinare rappresenta un punto di partenza e non di arrivo. La nostra preferenza è andata ai vini di Borgo-

gna dell'azienda Jean Jaques Confuron dove Alain e Sophie Meunier gestiscono dal 1990 il domaine che era del padre di Sophie. Alcune piccole vigne qui sono lavorate con il cavallo: un lavoro lento e costoso, ma che alla fine rispetta il terreno per favorirne l'aerazione e la micro ossigenazione. Strepitoso il suo Nuit-Saint-Georges Aux Boudots annata 2007: Un Pinot Nero 100% amabile che seduce fin dai suoi profumi di frutti neri e dolci, di terra e di spezie. In bocca ha un carattere generoso, elegante e allo stesso tempo robusto con tannini freschi e piacevoli. Per quanto riguarda i vini di Langa a base Nebbiolo quello che ci ha dato più emozioni è stato, il Barolo Bussia 2004 dell'azienda Parusso di Monforte d'Alba. Condivide con l'azienda di Borgogna Jean Jaques Confuron il lavoro maniacale sia in vigna che in cantina con il quale Marco Parusso, titolare dell'azienda insieme alla sorella Tiziana, produce i suoi vini. Il Barolo Bussia 2004 di Parusso è di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco di note balsamiche e poi anche di mora e frutta nera. Il suo sapore è soave, armonico, elegante, ricco di tannini nobili. La Riserva 1999 Bussia Etichetta Oro di Parusso è invece un vino che nonostante i suoi 10 anni ha mantenuto una freschezza ed una qualità sorprendente, degna di un grande vino e rappresenta al meglio ciò che il Barolo dovrebbe essere: un vino su cui investire perché ha una gran bella beva sia da giovane che da maturo.





CUCINA



Le Loro Maestà Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Un'occasione memorabile per gli appassionati di grandi vini delle Langhe e del più intrigante dei vini rossi francesi, il Borgogna, è l'iniziativa *Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir* che si svolgerà il 21 e 22 novembre nel cuore delle Langhe, tra Alba e La Morra. Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. La kermesse, ideata da Artevino, per la prima volta riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare...E sarà un'occasione unica, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi cantine della Borgogna. Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti *domaines* della Borgogna e venti cantine delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Fra i rinomati *domaines* di Borgogna sarà possibile incontrare grandi nomi come Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Château de La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frère et Soeur. Tra i venti produttori di Langa vi saranno invece Massolino, Ettore Germano, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio. Un vero e proprio gemellaggio tra due delle aree vinicole più famose al mondo. Domenica 22 novembre dalle 10 alle 17 si svolgerà una degustazione a pagamento per il pubblico preregistrato. Artevino Scrl - www.leloromaesta.it - Tel.: 0125 633359





PER I PALATI FINI, DEVIAZIONE A CUNEO

L'occasione diventa ancora più ghiotta per coloro che, dopo o prima della degustazione delle "Loro Maestà", vorranno fare una piccola deviazione per raggiungere il ristorante *Delle antiche contrade*, a Cuneo, un vero e proprio "tempio" della cucina italiana che offre un menù firmato dal giovane Luigi Taglienti (nel tondo), migliore giovane chef per la *Guida de L'Espresso 2009* accanto ad una sapiente carta dei vini con i migliori crù delle Langhe e di Borgogna. «Il nostro ristorante - spiega il suo patron Giorgio Chiesa - non vuole essere un tempio ma un luogo piacevole in cui ognuno possa sentirsi come a casa propria. Ecco perché, pur offrendo alta ristorazione, cerchiamo di scherzare con il cliente. Ne è dimostrazione l'"angolo del conto", con il banco di scuola e la cattedra, o la Vespa all'ingresso, mezzo che simbolicamente accompagna nel viaggio alla scoperta del gusto». Luigi Taglienti, ventinove anni, originario di Savona, da dieci mesi è lo chef del *Delle Antiche Contrade*. In questo tempo ristretto ha messo a segno un anno davvero da ricordare. Migliore giovane chef per la *Guida de L'Espresso*, ha conquistato la sua prima Stella Michelin (che però brillava già sul *Delle Antiche Contrade*), è tra i dieci giovani chef emergenti per *Gambero Rosso* ma è apprezzato anche da Paolo Massobrio. «La mia è una cucina "della sostanza" - spiega Luigi - che esalta i sapori della tradizione italiana, arricchiti però dall'utilizzo delle nuove tecnologie. Un'attenzione particolare è dedicata ai piccoli prodotti, le materie povere che hanno fatto grande la cucina del nostro Paese e che meritano di essere recuperate. La mia cucina parte dalla tradizione e dalle ricette antiche che, grazie alla moderna tecnologia, assumono nuova forma e si arricchiscono di una moderna interpretazione. E' anche una cucina del sentimento perché fatta di ricordi della mia infanzia e, penso, di quella di tutti noi. Nella mia cucina mare e terra si fondono ma non si tratta di una forzatura. La tradizione piemontese, infatti, ha sempre visto questo connubio». *Delle Antiche Contrade*, via Savigliano, 11 Cuneo Tel. 0171 480488 (www.antichecontrade.it).





La manifestazione

Il Nebbiolo si "gemella" col Pinot Noir "Le loro Maestà" si presentano a La Morra

IL TITOLO — "Le loro Maestà" — è forse un po' pomposo, ma l'occasione è, nel suo genere, importante. Il "gemellaggio" tra Langa e Borgogna, due territori a grande vocazione vinicola che s'incontrano nel weekend ad Alba, nasce dalla modifica del disciplinare di produzione del Barolo e del Barbaresco che, per la prima volta, riconosce il concetto di "cru" anche per il territorio delle Langhe. Così, tra ieri e oggi, si sono ritrovati venti produttori di Langa e venti grandi "domaines" di Borgogna all'insegna della celebrazione del Nebbiolo e del Pinot Noir: le "maestà" cui è dedicata la manifestazione. Preceduta ieri da un convegno e da una serie di assaggi riservati a operatori e stampa specializzata, la kermesse oggi si apre al pubblico: dalle 10 alle 17, nella Sala Polifunzionale di La Morra, potranno accedere alle degustazioni i fortunati che hanno acquistato in prevendita i biglietti d'ingresso. Che, prevedibilmente, sono andati esauriti.



La storia

ANDREA SCANZI
LA MORRA (Cuneo)

Il faccia a faccia Un convegno mette a confronto le due migliori zone europee per la produzione di rossi

La svolta Una modifica al disciplinare ha introdotto anche giuridicamente la «menzione territoriale» per i piemontesi

Paradisi delle vigne



Langhe

A CANALINO DELLE PIANURE DI QUINÈ, ASTI E SAVONA, ESTESE SU UN AMPIO SISTEMA COLLINARE DEPOSITO DAL CORSO DEI RUMI TALIANO, NELL'OPERA BORGOGNA, LE LANGHE SONO UNO DEI LUOGHI DI PRODUZIONE VINICOLA PIÙ RINOMIATI NEL MONDO. DAL BAROLO, IL VINO ITALIANO CHE A PARTIRE DALL'OTTOCENTO HA GODUTO DI MAGGIORE PRESTIGIO, A BARBESCO, DAL NEBBIOLO AL DOCCETTO ALLA SAUVIGNON.



Borgogna

ASSIEME A BORGIOLESE E CHAMPAGNE, LA BORGOGNA È UNA DELLE TRE ZONE DI PRODUZIONE VINICOLA PIÙ UGILI DI FRANCIA. HA UNA TRADIZIONE CHE RISALE AL TEMPO DEI ROMANI, E HA AVUTO NEI MONACI MEDIEVALI I SUOI DIFENSORI. IL TERRITORIO ESTENDE DA LIONE (COMPRENDENO ANCHE LA ZONA DEL BEAULIQUAIS) A DIGIONE E OLTE, FINO ALL'AREA DI CHABLIS. I VITICOLTI RESPONSABILI SONO DUE: LO CHARDONNAY PER I BIANCHI E IL PINOT NOIR PER I ROSSI.



Barolo-Pinot, la grande sfida

Arrivano i "cru" per i vini di Langa, come per i grandi di Borgogna

Langa e Borgogna, luoghi mitici di Enolandia, con precise affinità e nette divergenze. Di questo si è parlato ieri ad Alba e La Morra, con un dibattito organizzato da ArteVino. Quaranta produttori, equamente divisi tra italiani e francesi, chiamati a confrontarsi sulle rispettive realtà. I trecento fortunati che hanno prenotato i biglietti per la degustazione di oggi (65 euro), presso la Sala Polifunzionale di La Morra, potranno raccontare di avere assaggiato Grand Cru di Vigne-Romanée a Barolo vecchi di dieci anni: fortune non da tutti.

L'aggiornamento della manifestazione è stato l'approvazione della modifica ai Disciplinari di Barolo e Barbaresco, che ha introdotto anche giuridicamente il concetto di «cru». In Francia ci sono arrivati due secoli fa, l'Italia pure qua ha avuto i suoi tempi dilatati. «Cru» è parola intraducibile, come «climat» e «terroir»; semplificando sta per territorio, vigneto. La si usa per indicare l'unicità di un appezzamento, capace di caratterizzare decisamente il prodotto finale.

I maestri francesi
La Borgogna ne è da sempre maestra. Come ha riassunto il vigneron Philippe Senard, «A Bordeaux si privilegia le società fondiarie, nello Champagne il blasone del marchio e della maison, in Alsazia il vitigno; in Borgo-

Similitudini

- Entrambi sono caratterizzati da cantine con piccoli appezzamenti di terreno
- Entrambi hanno cru regolamentati e riconosciuti anche dal disciplinare
- Entrambi i vitigni hanno tra le caratteristiche la grande acidità (che vuol dire durata nel tempo) e scarsa presenza di antociani (poca colorazione e rosso scario)

Diversità

- La storicità. Il cru di Borgogna è definito dal 910 e la regolamentazione giuridica ha due secoli (volere del Re). In Langa i cru sono circoscritti da neppure due secoli, la regolamentazione giuridica è di questi giorni
- La collettività. In Borgogna fanno squadra. In Langa, si mira anzitutto a fare il vino più buono dei vicini.
- Vitigni diversi. Il Nebbiolo ha più tannino, più struttura e profumi in qualche modo più «sfocati». Il Pinot Nero è molto elegante ma esile, ed è il vitigno più umorale del mondo
- Gerarchia. In Italia i cru hanno tutti lo stesso valore. In Francia si arriva al Premier Cru (11% della Borgogna) e al Grand Cru (2%)

Allestimo un panel di esperti, li addestrammo ad essere oggettivi come macchine: ebbene, in quelle degustazioni alla cieca nessuno riconosceva questo o quel cru. Spesso venivano maggiormente apprezzati i vigneti meno noti. Da quella esperienza emerse che, a diversificare un vino, non era il terreno ma l'annata e la mano del viticoltore. Anche per questo non avrebbe senso una classificazione gerarchica.

I vignaioli
Parole (forti) rilanciate da Giovanni Minetti di Fontanafredda. «Quella ricerca la seguì in prima persona. Abbattemmo le varianti, vinificavamo le uve alla stessa maniera. Stessi lieviti, stessa cantina, stessa macerazione, stessa permanenza nel legno. A quel punto, il cru non lo sentivamo più. Ai critici non farà piacere, ma la migliore qualità di un dato vigneto dipende soprattutto dai metodi di vinificazione. Dalla bravura di chi fa quel vino. Non dall'aspetto geografico». Un'altra tesi brutale, che arriva quasi a negare l'importanza del terroir. È anche su questo aspetto che, da sempre, si dividono modernisti e tradizionalisti. Da una parte, chi sostiene l'uomo possa manipolare a piacimento il vino; dall'altra, chi si sforza di credere (o sperare) che quel nettare sia anzitutto figlio della terra. Divergenze incolmabili. Le stesse di chi preferisce il fascino nebbioso di un Barolo o l'eleganza inconfondibile di un Pinot Noir: cost uguali, così diversi.

gnà il terroir». Questa sembra ora anche la volontà di Barolo e Barbaresco. Prima si chiamavano «sottozone», ora «menzioni geografiche aggiuntive», perifrasi di squisita bruttezza farraginosa che se firmati due secoli fa, l'Italia pure non altro ha il pregio di dare

La parola «Cru» e territorio
«Cru» è un'espressione francese che indica un vino di particolare qualità, legato a un'area circoscritta ben delimitata, con vitigni spuri tal da caratterizzare il prodotto. Il termine si usa anche per l'olio.

ca alle molteplici zolle magiche di Langa: Cannubi, Vigna Rionda, Ravera. Luoghi così saturi di particolarità da divenire la spina dorsale di un vino. O almeno così dovrebbe essere.

La variazione al disciplinare, in apparenza voluta da tutti, di fatto sembra però non avere accentratato pienamente nessuno. Secondo Camillo Favaro, autore di Vini e percorsi di Borgogna, «È un buon punto di partenza, ma è stato dato troppo campo libero ai comuni. Alcune realtà, come Castiglione Falletto, sono state divise bene: altre, come

Monforte, palano un disastro. Dalla Borgogna dobbiamo imparare molto, anche il rispetto della terra. Loro, sopra i Grand Cru, hanno le foreste e il terreno drena. Da noi basta

Dentiera instabile!
ADESIVO PER PROTESI DENTALI
GRIPDENT FORTE

Liberi di mordere, liberi di sorridere.

PROLUNGA LA STABILITÀ DELLA PROTESI

www.fimo.it

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO.

NOVITA IN FARMACIA

È un dispositivo medico (€ - Aut. Min. Sc. 10/04/2008)

una pioggia a La Morra si sbriciola in tante frange.

Sul banco degli imputati c'è anche la spartizione «orizzontale» del cru. A differenza della Francia, dove esiste una gerarchia che sancisce il diverso tenore qualitativo delle varie zone (Grand Cru, Premier Cru), le «menzioni geografiche» langaresi sono tutte uguali. «È questa un'ipocrisia», ha tuonato Franco Ziliani, temuto blogger di Vino al Vino. «È una decisione troppo democratica. Per il disciplinare, un Cannubi vale un Valenotino, solo che quest'ultimo è un cru fantasma di Castiglione Falletto: nessuno fa un vino con quel nome. Ci vorrebbe il coraggio di ammettere che un cru Badarina non avrà mai la qualità di un cru Vigna Rionda».

La sfida alla cieca
Il parere più controcorrente l'ha espresso Nicola Agramonte, responsabile della Strada Vini. «Di cru ci occupiamo da tempo. A fine Novanta li abbiamo studiati scientificamente.

LANGA E LA BORGOGNA A CONFRONTO

Nebbiolo e Pinot nero un doppio invito regale

■ L'invito è regale: «Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir» ed è un evento speciale ideato da Artevino per dar vita a un originale confronto fra Langa e Borgogna. Oggi e domani, 20 fra i grandi «domaine» francesi si presenteranno sulle colline delle Langhe al fianco di altrettanti produttori di Barolo e Barbaresco. «L'idea nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo, che si stimano e che dialogano» spiega Camillo Favaro, titolare di Artevino. Il concetto di «cru» sarà al

centro dell'attenzione. Per l'occasione, il Consorzio di tutela albese presenterà le nuove cartografie delle menzioni geografiche aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare, in un seminario pubblico oggi alle 14 nell'aula magna dell'Ampelion di Alba. Seguirà il banco d'assaggio, che si sposterà nel salone polifunzionale di La Morra. Oggi le degustazioni saranno riservate agli operatori, domani dalle 10 alle 17 saranno aperte anche al pubblico. Info e biglietti (65 euro) sul sito www.leloromaesta.it.

[R. F.]



LE INIZIATIVE. A Bassano del Grappa, Faenza e Alba manifestazioni tra mostra e degustazione Vino e dintorni, tre occasioni di cultura e sapore

Il prossimo weekend riserverà numerose occasioni interessanti di approfondimento sensoriale agli enonauti d'ogni età ed estrazione, grazie ad una serie di appuntamenti d'indubbio interesse.

A Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza, sabato e domenica il suggestivo scenario di palazzo Boanguro ospiterà la seconda edizione di «Dolce-Vi», evento biennale dedicato ai vini dolci, da meditazione e da dessert. Una manifestazione

che gli appassionati del genere (che sono ormai un piccolo esercito in costante crescita) davvero non potranno farsi sfuggire, considerato che il banco d'assaggio ospiterà quasi 250 etichette presentate da un centinaio di selezionate aziende scelte su tutto il panorama nazionale. In abbinamento, le specialità dolciarie ed i prodotti tipici della tradizione veneta, e ad arricchire le due giornate una serie di interessantissimi laboratori del

gusto come quello dedicato ai Vini Santi d'Italia (domenica alle 11) o quelli sulle «dolcezze perdute» a cura di Slow Food.

Va invece in scena a Faenza, da venerdì a domenica, «Enologica 2009», il salone del vino e del prodotto tipico d'Emilia Romagna, con 120 realtà tra le migliori cantine della regione e la partecipazione di oltre 100 espositori di prodotti tipici e il coinvolgimento di cuochi ed enogastronomi (enologica.org).

Infine, tra Alba e La Morra in provincia di Cuneo, altro evento di grande rilevanza dedicato a «Le Loro Maestà: Il Nebbiolo e le Pinot Noir», con presenza di una ragguardevole e prestigiosa rappresentanza di aziende della Borgogna. Le degustazioni sono in programma domenica per addetti ai lavori ma anche per quegli appassionati che riusciranno ad accaparrarsi il biglietto in prevendita sul sito leloromaesta.it, al costo di 65 euro. †



Il Nebbiolo incontra il Pinot

VINO

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot nero di Borgogna? Se ne parlerà il 21-22 novembre ad Alba e La Morra, in occasione dell'iniziativa "Le loro maestà-Il Nebbiolo e le Pinot noir", che per la prima volta in Italia riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Sabato 21, dalle 17, nella sala polifunzionale di La Morra, venti *domaine* della Borgogna e altrettante aziende delle Langhe accoglieranno operatori del settore, giornalisti e appassionati. Sempre sabato, dalle 14 alle 16, alla sede del consorzio di tutela "Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero", presso la scuola Enologica, si svolgerà il convegno "Cru: sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio.

Domenica 22, invece, a La Morra (dalle 10 alle 17, nel salone polifunzionale) sono in programma degustazioni dei due vini. □

PER CONFRONTARE I PRODOTTI DI 20 AZIENDE DEI RISPETTIVI TERRITORI

A La Morra confronto enoico fra le Langhe e la Borgogna

Nel salone polifunzionale domenica in degustazione pregiati vini locali e quelli francesi



Jna vigna di Nebbiolo nelle Langhe

LA MORRA – “Le loro Maestà” il Nebbiolo e il Pinot Noir saranno al centro del grande incontro-degustazione che si svolgerà sabato 21 e domenica 22 tra Alba e La Morra. L'evento rappresenta una straordinaria occasione di confronto tra due zone viticole d'eccellenza mondiale, le Langhe e la Borgogna, attraverso l'interpretazione data da 20 produttori di ciascun territorio.

La manifestazione si aprirà con il dibattito intitolato “Il cru: sintesi di valori” che si svolgerà alle ore 14 di sabato presso il Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco in corso Enotria 2/c, alla presenza

A VERDUNO RIUNIONE DELLA FEDERMANAGER

VERDUNO – Si è tenuta a “La Cascata” di Verduno lo scorso 7 novembre la consueta assemblea annuale dell'associazione territoriale di Cuneo di FederManager (una delle 56 presenti in tutta Italia), per i suoi 390 iscritti sul territorio della Granda.

Ai lavori, coordinati dal Presidente di Cuneo, dr. Pierfranco Sibilla, hanno partecipato Giorgio Ambrogioni (presidente nazionale), Renato Cuselli (presidente di Federmanager Torino e della fondazione Fondirigenti, paritetica con Confindustria), Stefano Cuzzilla (presidente del fondo sanitario Fasi) e Giorgio Corradini (presidente Cida nazionale).

r. s.

di operatori ed esperti del settore. Domenica 22 appuntamento a La Morra, nella sala polifunzio-

nale, per la degustazione aperta al pubblico. L'evento sarà unico perché è la

prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna. Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Per partecipare è necessario l'acquisto anticipato dei biglietti sul sito www.leloromaesta.it oppure telefonando al numero 0173/441074. Gli eventi sono organizzati da Ardevino Scrl e dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero.

Mauro Carrero

NEWSDOC

APPROVATA LA MODIFICA AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL BAROLO E BARBARESCO

Per la prima volta riconosciuto il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. "Le Loro Maestà" brindano alla nuova identità

Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito a un evento speciale: Le Loro Maestà, il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno il 21 e 22 novembre prossimo ad Alba e La Morra, venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

"L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo – spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. – "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici".

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14.00.

In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.loloromaesta.it).





NEBBIOLO E PINOT NOIR

Nel cuore delle Langhe avviene per la prima volta un originale confronto fra Nebbiolo e Pinot Noir. Ideato da Artevino, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" vede a confronto, senza competizione, due grandi territori la Langa e la Borgogna per approfondire la reciproca conoscenza e per capire meglio il valore

della parola "Cru".

Info: www.loloromaesta.it
21-22 novembre Alba e La Morra (Cn)



Le Loro Maestà Il Nebbiolo e Le Pinot noir

La Morra (CN), 21-22 novembre 2009

Ideata da Artevino, la manifestazione per la prima volta riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per immergersi nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (*Vini e Percorsi di Borgogna - 2007* Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio. Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del



Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Nella sala polifunzionale di La Morra venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato



11.2009
Pag 2/2

dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno *Cru: sintesi di valori*, organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Per informazioni:
www.loloromaesta.it

BORGOGNA E LANGHE INSIEME

• Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, si svolge "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir". Per la prima volta venti fra i migliori domaine di Borgogna si presentano al fianco dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Tra le aziende della Borgogna, presenti alla sala polifunzionale di La Morra (Cn), grandi nomi come Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Château de La Tour. Tra i produttori della Langa spiccano Massolino, Ettore Germano, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio. www.loloromaesta.it

Le loro Maestà il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

"Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il **21 e 22 novembre** e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e

Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio. Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Per info: www.leloromaesta.it
Tel. +39 0125 633359 (orario ufficio)



La Rivista dei Prodotti Autentici e Tradizionali

Sapori d'Italia

N. 14 Ottobre/Novembre 2009

BIMESTRALE

EDIZIONI E5T Srl - ANNO II - N° 14

Taxa Perque - Sped. in abb. - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 comma 1 DCB PD

Euro 4,90

LIGURIA

Acciughe di
Monterosso

PIEMONTE

La bagna cauda

TRENTINO

ALTO ADIGE

Agriturismo nei masi

VENETO

Colli Euganei
Mercato di Lusia
Corgnoi di Crespadoro

FRIULI VENEZIA

GIULIA

Nives Meroi

CAMPANIA

Melannurca

ITALIA

Sarde e alici nel PAT
Mele antiche del Sud

RICETTE

13 tradizionali



ISSN 1973 - 3089

90014



9 771973 308004

21/22 Novembre - Morciano di Romagna (RN)

La Fiera dei Golosi

La Fiera dei Golosi, la manifestazione di metà autunno dedicata alla promozione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti alimentari tipici, locali, italiani ed esteri torna a Morciano di Romagna, vivace cittadina del

primo entroterra romagnolo, che per 2 giorni si trasforma nel paese della 'cuccagna' per fare incontrare produttori e commercianti del settore alimentare ed enogastronomico con il pubblico dei 'ghiottoni'.

Informazioni: www.blunautilus.it



La Fiera
dei
Golosi

21/22 Novembre - La Morra (CN)

Le Loro Maestà

Nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna.

Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei

più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati.

Informazioni: www.leloromaesta.it



21/22 e 28/29 Novembre - Valtopina (PG)

Mostra Mercato Nazionale del Tartufo di Valtopina

Quattro giorni di degustazioni con il tartufo, che verrà abbinato anche con gli oli e i vini dell'Umbria. Non mancheranno itinerari guidati da esperti tartufai alla

ricerca del pregiato tubero, escursioni, passeggiate e trekking alla scoperta dei "gioielli" di un territorio inserito all'interno del Parco Regionale Naturalistico del Monte Subasio.

Informazioni: Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio - Tel. 074 275191



15 e 22 Novembre - Serrapetrona (MC)

Appassimenti aperti

Manifestazione dedicata alla valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona Docg e del Serrapetrona Doc, "Appassimenti aperti" è un evento nato per raccontare

la storia di uno dei vini simbolo delle Marche. In piazza, degustazioni di Vernaccia e, grazie al bus navetta gratuito, visita agli 'appassimenti' nelle cantine, dove le uve vengono lasciate per mesi ad appassire.

Informazioni: Tel. 071 205115



27/29 Novembre - Oneglia (IM)

Olioliva

La manifestazione che celebra l'olio extravergine di oliva di cultivar taggiasca, vanto dell'eccellenza agroalimentare ligure, e i prodotti tipici della Riviera di Ponente, invaderà le vie e le piazze del centro storico di Oneglia. Sarà un'edizione ricca di eventi: un workshop con operatori,

buyers e giornalisti esteri, convegni e tavole rotonde, assaggi, laboratori tematici, concorsi e la prestigiosa scuola di cucina, fiore all'occhiello della manifestazione. E ancora, una tappa del Campionato Mondiale del Pesto e altre sfide all'insegna della buona tavola.

Informazioni: www.im.camcom.it



28 Novembre / 1 Dicembre - Pompei (NA)

Pompei Expo 2009

"Idee per la sposa, soluzioni per la casa": anche nel 2009 sarà questo il tema di Pompei Expo, dove sarà di scena tutto ciò che è espressione del Made in Italy, dal design

alle strategie di marketing, dalla cultura all'arte, dalla tecnologia alla produzione, dal sapere all'artigianato, dalla moda alla musica, dallo stile all'eleganza, dai servizi alla comunicazione.

Informazioni: www.pompeinow.it



Nuovi riconoscimenti Dop e Igp - Toscana

Pecorino sempre più toscano con un nuovo disciplinare

Gli uffici dell'Unione europea hanno valutato positivamente alcune modifiche al disciplinare proposte dal Consorzio di Tutela del Formaggio Pecorino Toscano Dop. La più importante consiste nella possibilità d'uso dei fermenti autoctoni, accrescendo così il legame con il territorio anche in fase di trasformazione, oltre che per il latte proveniente dai pascoli locali. Si tratta di un riconoscimento alla grande capacità di innovare un prodotto

così particolare della tradizione alimentare della regione salvaguardandone il legame col territorio: un prodotto sano, frutto di una filiera produttiva del tutto trasparente e da ora interamente locale.

Entrano poi in dirittura d'arrivo riconoscimenti per altri due caratteristici prodotti toscani: per i Ricciarelli di Siena, se non ci saranno opposizioni, arriverà l'iscrizione nel Registro comunitario delle Igp; e per il marrone di Caprese Michelangelo il riconoscimento Dop.

Informazioni: Toscana Notizie - Agenzia di informazione della Giunta Regionale

Tel. 055 4384714 - Fax 055 4384800
web@toscana-notizie.it - www.toscana-notizie.it



[Playboy Diario]

www.ecostampa.it

Lowman, Nate, Beach Bums, 2009, 25 x 59 in., Inkjet print on canvas, alkylid on canvas (dypitch), Courtesy the Artist and Maccarone Gallery



FINO AL 1° NOVEMBRE

A Roma le tendenze newyorkesi

ARTE CONTEMPORANEA

Non c'è posto al mondo in cui le mode scorrono più velocemente che a New York. Non c'è posto al mondo in cui una popolazione assimila, tra un misto di insofferenza e ingenuità, gli stimoli che le vengono dati e, in poco tempo, li rende propri. Così i 60 artisti selezionati da Kathy Grayson, curatrice della mostra organizzata in collaborazione con la fondazione Depart, raccontano, in uno spettacolo creato con i più svariati mezzi, la velocità del cambiamento e non solo quello artistico. Denunciando anche, con un giusto mix di freddezza, energia e realtà, questioni specifiche della generazione in cui vivono. "Street punk", "wild figuration" e "new abstraction": nuove tendenze, nuovi collettivi che, portando l'arte in tour, si spingono a svecchiare quello che è stato fino a oggi e trasportano il concettuale in forme sconosciute. **Macro Future, Museo d'Arte Contemporanea di Roma. New York minute: 60 artisti dalla scena artistica newyorkese.** ■ di Emma Borgesio



MUSICA

UNDER THE SPOT LIGHT MILANO, 17 ottobre

È un progetto di musica "trance" sviluppato su 4 livelli: sito web - podcast - web radio - party con cadenza mensile, e coinvolgerà dj internazionali di prestigio; il primo appuntamento si terrà a Milano il 17 ottobre.
Info: www.underthespotlight.it



RASSEGNE

BERGAMOSCIENZA BERGAMO, fino al 18 ottobre

In cartellone una rassegna di divulgazione scientifica con conferenze, tavole rotonde, mostre, laboratori interattivi, spettacoli, competizioni e giochi con personalità importanti del mondo scientifico e culturale internazionale.

TEATRO

2984 GENOVA, dal 23 ottobre al 7 novembre

Il Teatro della Tosse inaugura la stagione 2009/2010 con lo spettacolo 2984 di Emanuele Conte in prima nazionale tratto dal libro 1984 di George Orwell in scena da venerdì 23 ottobre a sabato 7 novembre. 2984 è anche uno degli eventi inseriti all'interno del cartellone del **Festival della Scienza**. Si tratta di una coproduzione tra il Teatro della Tosse e il **Festival della Scienza**, che da diversi anni collaborano insieme con



crescente successo. Il testo di 2984 è di Enrico Remmert scrittore e sceneggiatore, e Luca Ragagnin poeta, scrittore e autore di testi musicali. Lo spettacolo celebra il 60° anniversario della pubblicazione del libro dello scrittore inglese, che concludeva la sua ideale trilogia sulla dittatura comunista iniziato con *Omaggio alla Catalogna* e proseguito con *La Fattoria degli animali*.

Eventi In Breve

Fino al 6 gennaio MANTOVA • Dopo il successo ottenuto nel 2007 con l'esposizione dedicata all'opera di Lucio Fontana, la Soprintendenza ai Beni Storici Artistici ed Etnoantropologici per le Province di Brescia Cremona e Mantova, con la curatela di Filippo Trevisani, ha rivolto il proprio interesse ad uno dei protagonisti dell'arte italiana contemporanea, Stefano Arienti. L'esposizione è presso il museo del Palazzo Ducale di Mantova.

23, 24 e 25 ottobre ROMA • I Gotthard, eroi svizzeri dell'hard rock, terranno tre concerti italiani all'interno del loro tour europeo che è partito dopo l'uscita del nuovo album "Need to believe" (nei negozi dal 4 Settembre 2009); saranno il 23 Ottobre a Roma, il 24 a Cesena e chiuderanno il 25 a Trezzo d'Adda.

21-22 novembre LANGHE • Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

ottobre 2009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



09-10.2009
Pag.1/1

Le loro Maestà

Il **21 e 22 novembre**, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà – **Il Nebbiolo e Le Pinot Noir**" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna, evento ideato da Artevino. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Si confronteranno, infatti, sul concetto di cru nel corso del convegno "*Cru: parola sintesi di valori*", organizzato in collaborazione con il **Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero**.

Per info: Telefono +39 0125 633359 www.leloromaesta.it

“Le Loro Maestà” di scena a La Morra

È IL TITOLO DEL CONVEGNO NEBBIOLO E PINOT NERO IN PROGRAMMA NELLE LANGHE A METÀ NOVEMBRE

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot nero di Borgogna? L'intimo rapporto tra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari espressione del terroir. Se ne parlerà a “Le Loro Maestà – il Nebbiolo e Le Pinot Noir”, in programma il 21 e 22 novembre a La Morra, nel cuore delle Langhe. L'evento, ideato da Artevino, riunirà per la prima volta venti tra i migliori produttori di Borgogna e venti tra le più significative aziende delle Langhe.

L'evento, che offrirà la possibilità di degustare i vini di due aree mito dell'enologia, nasce in modo originale. Nel 2006, infatti, l'équipe di Artevino decide di immergersi per due mesi nella Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro su questa regione affascinante con un taglio personale, creando una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio. Da qui nascono i rapporti con i più importanti Domaines e l'idea dell'evento. Il 21 e 22 novembre “Le Loro Maestà” non vedrà la competizione tra le due aree ma, al contrario, risponderà al desiderio di entrambe di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscire rafforzate. La manifestazione vedrà come momento più importante le degustazioni, dove sarà possibile incontrare personalmente grandi produttori. Non mancheranno però i momenti di confronto. “Le Loro Maestà” si aprirà sabato 21 alle ore 14 ad Alba, presso la sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero con il convegno “Cru: parola sintesi di valori”, organizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

Non si tratterà di un convegno ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti, produttori, sommelier, appassionati, istituzioni e giornalisti. Obiettivo? Capire meglio il valore della parola “cru”, divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. Una direzione che le Langhe stanno seguendo con decisione. In questa occasione, infatti, il Consorzio di tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo del nuovo disciplinare. Dopo anni di studi e discussioni tra i produttori, infatti, recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Il Consorzio tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di

produzione nel febbraio 2007 e quelle del Barolo, che saranno inserite nel Disciplinare non appena riceveranno l'approvazione del Ministero.

Dopo il convegno, l'evento si sposterà alla Sala Polifunzionale di La Morra per il banco d'assaggio. Sabato dalle 17 alle 19 sarà riservato alla stampa mentre domenica dalle 10 alle 17 sarà aperto anche al pubblico con l'acquisto del biglietto in prevendita al sito www.loloromaesta.it.





21-22 novembre a La Morra (CN): Le Loro Maestà, il nebbiolo e le pinot noir

Di [Vincenzo Zappalà](#) • 30 ott 2009 • Rubrica: [Le manifestazioni](#) •

 [Stampa questo articolo](#)

L'affinità elettiva tra Nebbiolo di Langa ed il Pinot Noir di Borgogna è sempre stata motivo di fascino ed intriganti parallelismi tra questi due meravigliosi terroir.

L'evento sarà la prima occasione ufficiale per mettere a confronto le eccellenze di due tra le più affascinanti zone viticole del mondo. Con questo simbolico gemellaggio verrà sottolineato l'intimo rapporto che esiste tra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo.

A dare vita all'originale confronto saranno 40 tra le più prestigiose cantine delle Langhe e di Borgogna.

La degustazione di assoluto rilievo e di carattere inedito sarà seguita dalle principali testate giornalistiche e riviste di settore a livello nazionale ed internazionale.

L'incontro vignaioli e vigneron avrà inizio con il dibattito Cru: sintesi di valori organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero

PROGRAMMA

SABATO 21 NOVEMBRE

Sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero – Aula Magna
C.so Enotria, 2/c – 12051 Alba (Cn)

14h00 – 16h00

Dibattito "Il Cru: sintesi di valori"

Introducono e moderano: Gianni FABRIZIO – Gambero Rosso e Giampaolo GRAVINA – L'Espresso

Aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili

Salone Polifunzionale di La Morra
Piazza Vittorio Emanuele – 12064 La Morra (CN)

17h00 – 19h00

Degustazione riservata

Ingresso esclusivo per i giornalisti accreditati e i produttori partecipanti

DOMENICA 22 NOVEMBRE

Salone Polifunzionale di La Morra
Piazza Vittorio Emanuele – 12064 La Morra (CN)

10h00 – 17h00
Degustazione riservata al pubblico pre-registrato

Informazioni dettagliate su: <http://www.loloromaesta.it/italiano/evento.htm>



Parole chiave: La Morra, nebbiolo, Pinot Nero

Lascia un commento

Sezioni Principali

- Cronaca
- Economia
- Cultura
- Spettacolo
- Sport
- Notizie dagli Enti
- Notizie dalle Istituzioni
- Quotidiani Italiani
- Politica
- Ambiente e Territorio
- Tecnologia
- Medicina
- Comunicati Stampa
- Lavoro
- Unione Europea
- Curriculum
- Elezioni Europee
- Elezioni Regionali
- Elezioni Politiche
- Elezioni Amministrative
- Cisal/Fialp-Racs * Notiziario
- Cisal/Fialp-Racs *Comunicati
- Elezioni Amministrative 2008
- Turismo
- Enogastronomia

Video on line

- Ostia: La questione Tribunale resta appesa ad un filo
- Kindu, i parenti vogliono conoscere tutta la verità
- Vizzani confermato presidente del XIII
- In ricordo dei caduti della Forze dell'Ordine
- Protesta dei pescatori al Borghetto di Ostia
- Alla Città metropolitana le funzioni della Provincia
- Vernissage degli allievi dello Studio d'Arte IEVA
- Nasce il Tribunale del Litorale
- Fare Litorale: Sviluppo del quadrante ovest dell' area metropolitana di Roma
- Trofeo challenger 'Il prodotto di Filiera e la Cucina del Kilometro Zero'

 **TUTTI I VIDEO**

Le Loro Maestà

I migliori Domaine di Borgogna in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.



Sezione: Comunicati Stampa

01/09/2009



Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna.

Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

"Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare.

L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna – 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir".

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate.

L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente

Area Riservata

Login

Password

Solo gli utenti registrati possono accedere all'Area Riservata e pubblicare in tempo reale notizie e informazioni direttamente on line. Vai alla [Pagina di Registrazione](#) per maggiori informazioni

Notizie

- Notizie Locali
- Notizie Nazionali
- Notizie Nel Mondo

Notizie Regionali



In questa sezione del portale le notizie regionali inviate dai corrispondenti "AGR" presenti sul territorio.

operatori del settore, giornalisti e appassionati.

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Per informazioni: www.leloromaesta.it Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

Ufficio Stampa: Gheusis Srl info@gheusis.com Telefono: +39 0422 928954 Fax: +39 0422 928245



Autore: AGR: EM

Sezioni Principali

Cronaca
Economia
Cultura
Spettacolo
Sport
Notizie dagli Enti
Notizie dalle Istituzioni
Quotidiani Italiani
Politica
Ambiente e Territorio
Tecnologia
Medicina
Comunicati Stampa
Lavoro
Unione Europea
Curriculum
Elezioni Europee
Elezioni Regionali
Elezioni Politiche
Elezioni Amministrative
Cisal/Fialp-Racs * Notiziario
Cisal/Fialp-Racs *Comunicati
Elezioni Amministrative 2008
Turismo
Enogastronomia

Video on line

Ostia: La questione Tribunale resta appesa ad un filo
Kindu, i parenti vogliono conoscere tutta la verità
Vizzani confermato presidente del XIII
In ricordo dei caduti della Forze dell'Ordine
Protesta dei pescatori al Borghetto di Ostia
Alla Città metropolitana le funzioni della Provincia
Vernissage degli allievi dello Studio d'Arte IEVA
Nasce il Tribunale del Litorale
Fare Litorale: Sviluppo del quadrante ovest dell' area metropolitana di Roma
Trofeo challenger 'Il prodotto di Filiera e la Cucina del Kilometro Zero'

 **TUTTI I VIDEO**
Notizie gustose**Salumi e vino, d'autore****Sezione:** Ambiente e Territorio**25/09/2009**

(AGR) Domenica 27 settembre 2009, presso la Rocca di Montalfeo dei Faravelli a Montalfeo di Godiasco (Pv) si svolgerà l'edizione 2009 di "Salame d'Autore", alla presenza del gruppo corale Pegaso diretto dal Maestro Pedemonte e della Banda musicale "Castrignano" di Parma.

L'inizio è previsto per le ore 10 col raduno presso il Castello e l'esibizione del coro e della banda. A seguire ci sarà la presentazione dei nuovi soci e delle Associazioni presenti e alle 13 il convivio sociale con i piatti tipici dell'entroterra pavese e l'estrazione dei premi della lotteria ad esso abbinata. Alle 16 la premiazione ufficiale, il tutto alla modica cifra di euro 30 a persona. Per informazioni: tel. 335/6314001, www.salamedivarzi.it. La prenotazione è obbligatoria e andrà inviata entro il 24 settembre p.v., mentre per i confratelli paludati l'ingresso è libero.

Il 21 e 22 novembre 2009, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si affiancheranno a 20 dei maggiori produttori di Barolo e Barbaresco. Ma che cos'hanno in comune questi due vini? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che porta alla nascita di vini straordinari.

L'evento è stato ideato da Artevino ed è nato un po' per caso, un po' per volontà: per caso perché nel 2006 lo staff organizzativo di Artevino, agenzia creativa che si occupa esclusivamente di enologia, ha deciso di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna con l'obiettivo di scrivere un libro originale ed interessante dal titolo "Vini e Percorsi di Borgogna" (2007 Artevino Editore), non il solito trattato scientifico, bensì una raccolta di storie di vita e di emozioni, quasi una sorta di diario di viaggio. Per volontà perché recentemente nelle Langhe si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a far parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007 e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non competitivo ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, restando unite pur mantenendo ciascuna la propria individualità, non possono che uscirne rafforzate. E' anche la prima volta che un numero così alto di aziende della Borgogna si ritrova per una manifestazione di questa portata ed ecco qualche nome di quelle presenti: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic

Area RiservataLogin Password

Solo gli utenti registrati possono accedere all'Area Riservata e pubblicare in tempo reale notizie e informazioni direttamente on line.

Vai alla [Pagina di Registrazione](#) per maggiori informazioni

Notizie

Notizie Locali
Notizie Nazionali
Notizie Nel Mondo

Notizie Regionali

In questa sezione del portale le notizie regionali inviate dai corrispondenti "AGR" presenti sul territorio.

Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra giornalisti, enologi e appassionati saranno accolti direttamente dalle aziende che offriranno loro deliziosi assaggi e la novità principale sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14 alle 16, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero e che si presenta come una sorta di dialogo Italia – Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui), e per l'occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio per i giornalisti, mentre domenica sarà invece la volta degli operatori del settore e di una rosa di appassionati, i quali, acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.loloromaesta.it potranno accedere all'incontro. Per informazioni: 0125/633359, ufficio stampa Gheusis Srl 0422/928245.

Alfredo Zavanone



Autore: AGR: EM



articolo stampato da www.aislombardia.it

Rubriche

Le loro Maestà. Nebbiolo e Pinot noir insieme

Martedì 20 Ottobre 2009
di Redazione

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe a La Morra, un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco...



Negli intenti degli organizzatori non vuole essere una competizione, quanto invece un confronto: "L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate. L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna".

Nella sala polifunzionale del comune di **La Morra**, **20 domaine di Borgogna ed altrettanti di Langa saranno in degustazione** (il 21 per i giornalisti, il 22 per operatori ed appassionati). Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento:

Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cagno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Sabato 21, dalle 14.00 alle 16.00, si confronteranno, inoltre, sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, **Gianni Fabrizio** (Gambero Rosso), **Giampaolo Gravina** (L'Espresso) e per la Francia **Christophe Tupinier** (Bourgogne Aujourd'hui).

Un tema, quello dei cru, molto attuale, alla luce delle recenti modifiche dei disciplinari di Barbaresco e Barolo con la definizione ufficiale delle **menzioni geografiche aggiuntive** del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Su questo argomento rimandiamo anche al recente articolo pubblicato sull'ultimo numero dell'Arcante ([clicca qui](http://www.aislombardia.it/articolo.php?id=772) (<http://www.aislombardia.it/articolo.php?id=772>))

Per informazioni:

www.leloromaesta.it (<http://www.leloromaesta.it>)
Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)
Ufficio Stampa:
Gheusis Srl
info@gheusis.com
Telefono: +39 0422 928954 Fax: +39 0422 928245



LE LORO MAESTÀ



domenica 22 novembre 2009 Salone Polifunzionale - Piazza Vittorio Emanuele - La Morra (Cn)

INCONTRO - DEGUSTAZIONE TRA GLI INTERPRETI DEI GRANDI CRUS DI LANGA E DI BORGOGNA

Acquisto biglietti: informazioni su www.leloromaesta.it -Per informazioni: Artevino Scrl Tel. +39 0125 633359

Aristide, The Wine Blog

Le loro Maestà di Borgogna

Luciano Ramella, "reporter aggiunto" di Aristide, ci invia le sue impressioni da La Morra (CN), sede di questa sorta di G20 dei grandi vini di Borgogna e Piemonte: "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", dove per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Cortese con gli ospiti, Luciano Ramella concentra questo suo report sui "reali di Borgogna".

Sabato 21 e domenica 22 novembre si è svolto ad Alba e a La Morra questo "**viaggio in Borgogna** tra i più celebri e blasonati Cru della Côte de Nuits insieme ad alcuni gioielli della Côte de Beaune. Il percorso arrivava in Piemonte passando attraverso i più vocati *terroir* di Langa, patria del grande Nebbiolo".

Del viaggio immaginato dagli organizzatori dell'evento cercherò di percorrere almeno la prima parte.

Una presenza così qualificata di Pinot Noir della Côte d'Or in Italia l'avevo vista solo al Wine Festival di Merano, tre anni fa, quando i vini di Bordeaux avevano lasciato una volta tanto la scena ai rivali borgognoni.

Ma veniamo a questa degustazione incominciando dalla Côte de Beaune (da Ladoix a Santenay), più conosciuta per i grandi bianchi ma che sa esprimere anche dei rossi di grande finezza che si possono bere qualche anno prima dei cugini della Côte de Nuits.



Un bell'esempio di quanto affermato sopra è il **Chassagne Montrachet Premier Cru La Maltroie 2007** di **Bruno Colin**, fruttato e fine sia al naso che in bocca, dove domina il lampone e la fragola. Già godibilissimo dopo soli due anni dalla vendemmia.

Splendido anche il **Savigny Premier Cru Marconnets 2006** del **Domaine Simon Bize et Fils**, ancora più fruttato (alla fragola ed al lampone fanno compagnia la mora e una punta di dolcissima liquirizia). Intrigante anche il naso, ugualmente ricco di frutti, del **Corton Bressandes Grand Cru 2006** del **Domaine Chandon**

de Brialles. Nota di merito anche per il **Beaune Premier Cru Les Cras 2001** del **Domaine du Chateau de Chorey** che, dato l'invecchiamento, sviluppa profumi e sapori più evoluti, dalla prugna alla confettura.

Vale la pena di spingerci più a Sud, in Côte Chalonnaise, per assaggiare i Bouzeron del **Domaine De Villanie**. Proprietario del Domaine, con **Pierre de Benoist**, è nientemeno che **Aubert de Villanie**, cogerente della mitica **Romanée Conti**, il quale, con l'aiuto della moglie Pamela, coltiva e vinifica applicando le stesse tecniche della più famosa maison di Vosne-Romanée: biodinamica e uva colta e selezionata a mano. Il risultato è un'eleganza fuori dal comune per il bourgogne **La Digoine 2007**. Vera rarità è poi l'annata 1999, che mantiene ammirevole eleganza e finezza.

Lasciando la "femminilità" dei Pinot Noir del sud per i "muscolosi" vini del nord, mi piace ricordare la frasetta che i sommelier francesi memorizzano per imprimersi in testa l'ordine delle AOC della Côte de Nuits: "*Messieurs, Faites Gaffe, Mon Chat Vous Voit Noir*": Marsannay, Fixin, Gevrey, Morey, Chambolle, Vougeot, Vosne e Nuits Saint George.



Seguendo quest'ordine, vista l'assenza di Marsannay e Fixin, ci consoliamo con gli Chambertin del **Domaine Drouhin-Laroze: Gevrey Chambertin Premier Cru Lavant Saint Jacques 2006 e Chapelle Chambertin Grand Cru 2006**. Già di buona stoffa entrambi, più serrato il primo, più pronto il secondo, con un naso che nonostante la giovane età incomincia ad incantare. Scendendo di pochi chilometri incontriamo Morey Saint Denis con il **Domaine Ponsot. Il Clos de la Roche Grand Cru Vieilles Vignes 2004** risente dell'annata non entusiasmante e manca un poco di struttura, come pure, e per lo stesso motivo, l'annata 1998 dello stesso cru.

Eccoci adesso nell'AOC Chambolle per gustare lo **Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes 2007** di **Christian Clerget**. Già godibilissimo ed equilibrato, finemente speziato e fruttato, promette grandi cose per chi avrà la fortuna di aspettare la sua evoluzione. Stessa magnifica impressione per l'**Echezeaux Grand Cru 2007** con un naso già charmant di profumi.



A Vougeot incontriamo *le roi* indiscusso della degustazione, un vino che da solo vale il viaggio. Davvero complimenti a **François Labet** (proprietario dello Chateau) per aver privato qualche ricco giapponese di qualche magnum dello splendido **Chateau de la Tour 1976**. Un esempio perfetto della massima evoluzione che un Vougeot può raggiungere. Colore porpora un poco scarico, naso con sentori di sottobosco e tartufo, bocca ancora armoniosa con netta la presenza della liquirizia. Di rilievo anche il giovane **Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007**.

Prima di concludere il viaggio dobbiamo obbligatoriamente far tappa a Vosne, al **Domaine du Comte Liger-Belair** per il **Vosne Romanée Premier Cru Aux Reignots 2006**. Struttura piena di forza, quasi invadente; un classico Vosne-Romanée che ha bisogno di molti anni per levigare i tannini.

Eccoci all'arrivo con **Henri Gouges**, rinomato produttore di Nuits Saint Georges. Il suo **Nuits Premier Cru Les Vaucraîns 2007** rispetta a meraviglia i canoni classici della tipologia con una bocca forte e vigorosa ma con una "jolie finale" delicatissima.

Il viaggio immaginario in terra di Francia è quindi giunto al termine.

Per quanto concerne l'organizzazione dell'evento mi pare che si sia partiti con il piede giusto.

Un plauso sincero ad [Artevino](#), per la cortesia nell'accoglienza e per la bella brochure di presentazione (con ampi spazi in bianco per eventuali appunti), ma soprattutto per aver imposto un numero chiuso adeguato alla struttura dove si è svolta la degustazione consentendo ai pochi fortunati di poter gustare appieno i gioielli presenti.

Però, ragazzi, il prossimo anno ricordatevi di mettere a disposizione pane e grissini, non tutti sono previdenti come la bella signora bionda nella foto.

Santé.

Luciano Ramella

Scritto da [Giampiero alias Aristide](#) il 27/11/2009 alle 08:29 nella [Borgogna, Eventi](#) | [Permalink](#)





ASPI - Newsletter del 6 Novembre 2009

Maestà a confronto

Il 21 e 22 novembre, nella sala polifunzionale di La Morra nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perchè, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perchè recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra e perchè è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna. Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare. All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Martedì, 24 Novembre 2009

Il Barolo docg e i suoi produttori



Homepage

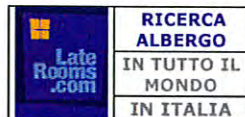
LE AZIENDE
CONSIGLIATE
LE AZIENDE
PRODUTTRICI

Il Barolo docg

**Caratteristiche e storia
disciplinare
caratteristiche
Il consorzio di tutela
manifestazioni
news**

I Vitigni

Associazioni



**PRENOTA QUI
IL TUO VIAGGIO
CON VOLAGRATIS**

BAROLO E BARBARESCO PRESENTANO LA NUOVA IDENTITÀ A "LE LORO MAESTÀ"

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia "brindano" a questo riconoscimento a Le Loro Maestà.

Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

"L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo - spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. - "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici".

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14.00.

In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Ecco le aziende partecipanti:

BOURGOGNE

**Domaine Bonneau du Martray -
Pernand Vergelesses**
Corton Grand Cru 2007
Corton Grand Cru 1999

**Domaine Simon Bize et Fils - Savigny
Les Beaune**
Savigny 1er Cru Vergelesses 2006
Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

**Domaine Chandon de Briailles -
Savigny Les Beaune**
Corton Bressandes Grand Cru 2006

PIEMONTE

Enzo Boglietti - La Morra
Barolo Fossati 2005
Barolo Case Nere 2000

Brezza - Barolo
Barolo Sarmassa 2005
Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio - Treiso
Barbaresco Asili 2006



Ricerca alberghi

Destinazione

Cuneo

Data check-in

24

Novembre '09

Data check-out

25

Novembre '09

Qualsiasi data

CERCA

Domaine du Château de Chorey -

Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007
Beaune 1er Cru Les Cras 2001

**Domaine Château de La Tour -
Vougeot**

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes
2007
Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget - Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes
2007
Échezeaux Grand Cru 2007

**Domaine Bruno Colin - Chassagne
Montrachet**

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie
2007

**Domaine Jean-Jacques Confuron -
Premeaux Prissey**

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots
2007
Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine - Bouzeron

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine
1999
Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine
2007 ou 2008

**Domaine Drouhin-Laroze - Gevrey
Chambertin**

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint
Jacques 2006
Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

**Domaine Henry Gouges - Nuits Saint
Georges**

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains
2007
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains
2003

**Domaine Gros Frère & Soeur - Vosne
Romanée**

Richebourg Grand Cru 1999
Richebourg Grand Cru 2006

**Domaine Jean-Michel Guillon - Gevrey
Chambertin**

Gevrey-Chambertin "Père Galland" 2007
Gevrey-Chambertin 1er Cru Les
Champonnets 2007

**Domaine du Comte Liger-Belair -
Vosne Romanée**

Échezeaux Grand Cru 2006
Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

**Domaine Jacques-Frederic Mugnier -
Chambolle Musigny**

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La
Maréchale 2006
Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot - Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles
Vignes 2004
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles
Vignes 1998

**Domaine Louis Remy - Morey Saint
Denis**

Clos de la Roche Grand Cru 1999
Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion - Vosne Romanée

Clos Vougeot Grand Cru 2006
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers
2006

**Castello di Verduno -
Verduno**

Barbaresco Rabajà 2004
Barolo Monvigliero 1998

**Cavallotto - Castiglione
Falletto**

Barolo Bricco Boschis 2005
Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cogno - Novello

Barolo Vigna Elena 2004
Barolo Bricco Pernice 2005

**Cordero di Montezemolo -
La Morra**

Barolo Bricco Gattera 2005
Barolo Enrico VI 2004

Damilano - Barolo

Barolo Cannubi 2005

**Poderi Luigi Einaudi -
Dogliani**

Barolo nei Cannubi 1999
Barolo nei Cannubi 2005

**Ettore Germano -
Serralunga D'Alba**

Barolo Cerretta 2005
Barolo Cerretta 1999

Marcarini - La Morra

Barolo Brunate 2004
Barolo Brunate 2001

**Massolino - Serralunga
d'Alba**

Barolo Margheria 2005

Monti - Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia 1999

Negro - Monteu Roero

Roero Riserva Superiore
Sudisfà 2005
Roero Riserva Superiore
Sudisfà 2006

Parusso - Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia Riserva 1999

**Rocche dei Manzoni -
Monforte d'Alba**

Barolo Vigna Cappella di S.
Stefano 2004
Barolo Madonna Assunta la
Villa 1999

**Gigi Rosso - Castiglione
Falletto**

Barolo Arione 2004
Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari - La Morra

Barolo Serradenari 2005

Vajra - Barolo

Barolo Bricco delle



Barolo e Barbaresco presentano la nuova identità a Le Loro Maestà

[In primo piano](#) - Pubblicato da [Fabio Italiano](#) il 14 novembre 2009 09:37

Dopo lunghe discussioni, il [Barolo](#) e [Barbaresco](#) si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

"L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo – spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. – "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici".

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14.00. In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo. Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.leloromaesta.it).

Ecco le aziende partecipanti:

PIEMONTE

Enzo Boglietti – La Morra

Barolo Fossati 2005
Barolo Case Nere 2000

Brezza – Barolo

Barolo Sarmassa 2005
Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio – Treiso

Barbaresco Asili 2006

Castello di Verduno – Verduno

Barbaresco Rabajà 2004
Barolo Monvigliero 1998

Cavallotto – Castiglione Falletto

Barolo Bricco Boschis 2005
Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cogno – Novello

Barolo Vigna Elena 2004
Barolo Bricco Pernice 2005

Cordero di Montezemolo – La Morra

Barolo Bricco Gattera 2005

Barolo Enrico VI 2004

Damilano – Barolo

Barolo Cannubi 2005

Poderi Luigi Einaudi – Dogliani

Barolo nei Cannubi 1999

Barolo nei Cannubi 2005

Ettore Germano – Serralunga D'Alba

Barolo Cerretta 2005

Barolo Cerretta 1999

Marcarini – La Morra

Barolo Brunate 2004

Barolo Brunate 2001

Massolino – Serralunga d'Alba

Barolo Margheria 2005

Monti – Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004

Barolo Bussia 1999

Negro – Monteu Roero

Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005

Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006

Parusso – Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004

Barolo Bussia Riserva 1999

Rocche dei Manzoni – Monforte d'Alba

Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004

Barolo Madonna Assunta la Villa 1999

Gigi Rosso – Castiglione Falletto

Barolo Arione 2004

Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari – La Morra

Barolo Serradenari 2005

Vajra – Barolo

Barolo Bricco delle Viole 2005

BOURGOGNE**Domaine Bonneau du Martray – Pernand Vergelesses**

Corton Grand Cru 2007

Corton Grand Cru 1999

Domaine Simon Bize et Fils – Savigny Les Beaune

Savigny 1er Cru Vergelesses 2006

Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

Domaine Chandon de Briailles – Savigny Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006

Domaine du Château de Chorey – Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007

Beaune 1er Cru Les Cras 2001

Domaine Château de La Tour – Vougeot

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007

Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget – Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007

Échezeaux Grand Cru 2007

Domaine Bruno Colin – Chassagne Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007

Domaine Jean-Jacques Confuron – Premeaux Prissey

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007
Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine – Bouzeron

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 1999
Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2008

Domaine Drouhin-Laroze – Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint Jacques 2006
Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Henry Gouges – Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003

Domaine Gros Frère & Soeur – Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999
Richebourg Grand Cru 2006

Domaine Jean-Michel Guillon – Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin “Père Galland” 2007
Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007

Domaine du Comte Liger-Belair – Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006
Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

Domaine Jacques-Frederic Mugnier – Chambolle Musigny

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Maréchale 2006

Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot – Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998

Domaine Louis Remy – Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru 1999
Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion – Vosne Romanée

Clos Vougeot Grand Cru 2006
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006

Domaine Comte Senard – Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006
Corton Clos des Meix Grand Cru 2003

Per informazioni: Artevino Srl – www.leloromaesta.it – Tel.: +39 0125 633359 (orario ufficio)
Ufficio Stampa: Gheusis Srl – info@gheusis.com – Tel.: +39 0422 928954 Fax: +39 0422 928245

[Home](#) [Associazione](#) [Attività](#) [Soci](#)[IT](#)
[EN](#)
[ES](#)[Tutte le News](#)[Ufficio Stampa](#)[Dicono di noi](#)[Editoria](#)[Mediacenter](#)[Contatti](#)[Blog](#)

Le Loro Maestà a La Morra

11.10.2009

[Comune di La Morra](#)

Il 21 e 22 Novembre a La Morra (CN) ha luogo Le Loro Maestà: incontro e confronto degustativo tra 19 domaine di Borgogna e 19 cantine di Langa

Una degustazione di primo piano, un simbolico gemellaggio che intende esprimere l'intimo rapporto tra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, teso a sottolineare i parallelismi esistenti tra due affascinanti zone viticole e i loro terroir. L'appuntamento è rivolto a tutti gli appassionati e a professionisti del settore che possono partecipare alla degustazione nella giornata di domenica 22 Novembre acquistando il biglietto on-line sul sito www.leloromaesta.it.



Associazione Nazionale Città del Vino - P.I. 00702220526

Copyright © 2004-2007 Associazione Città del vino - Web Development by filippo petrecca and tommaso ceccarini

Questo sito è regolato dalla legge italiana. Tutti i diritti su questo sito, sulle informazioni in esso contenute e sui marchi e segni distintivi utilizzati sono riservati a Associazione Città del vino. Ogni forma di riproduzione, anche solo parziale, è espressamente vietata.



Pubblicità su questo sito

Le loro maestà

Una manifestazione decisamente di grande spessore che ha portato una piacevole scoperta di due immensi (per la grandezza dei prodotti) territori vinicoli a confronto. Questa la sintesi (forse un po' sbrigativa, ma credo calzante) della manifestazione "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", sapientemente ideata da Elisabetta Bottala e Camillo Favaro di Artevino.

"L'idea - hanno spiegato gli organizzatori a cui va il nostro personale plauso per il format e per la gestione dell'intero evento supportato dalla collega ed amica Silvia Baratta e dal suo staff di Gheusis - nasce un pò per caso e un pò per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio. Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali."

E proprio a proposito di disciplinari sicuramente interessante il convegno - Cru: sintesi di valori - e che ha visto una sorta di dialogo tra l'esperienza italiana e quella francese con la moderazione di Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso).

L'occasione è stata anche utile perché il Consorzio di Tutela ha presentato la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

Al di là delle personali convinzioni sulle novità introdotte (e qualche intervento di esperti colleghi ha sottolineato alcune idee ben precise) la giornata si è sviluppata molto bene ed ha permesso da un lato di comprendere da vicino le modifiche che interessano il grande territori vinicolo italiano; dall'altro di approfondire per mano dei produttori il sistema bordolese.

La serata poi è proseguita a La Morra dove il banco di assaggio ha dato sfoggio di sé. Troverete in un file alligato tutti i nomi dei presenti. Non abbiamo potuto degustare tutto ma abbiamo avuto un'occasione importante per "ripassare" entrambi i territori.

Passiamo al Domain Drouhin-Laroze con il Gevray Chambertin Premier Lavaut Saint Jacques 2006 con un naso pieno di piccoli frutti rossi ed una fragranza notevole. Bocca molto intrigante. Il Chapelle Chambertin Grand Cru 2006 si presenta con una nitidezza olfattiva ed una bella balsamicità. Fine in bocca e molto lungo con una bella acidità. Jean Jacques Confuron si presenta con un Nuits Saint Georges Premier Cru aux Boudots 2007 di grande stoffa e prospettiva. Il Romanée Saint Vivant Grand cru 2006 ha un naso molto elegante e una piacevole delicatezza con una bocca di pienezza senza eccessi ma di bell'impatto. Interessanti anche le proposte di Jean Michel Guillon con il Gevray-Chambertin "Pere Galland" 2007 ed il Premier Cru Les Champonnet sempre 2007. Sempre molto interessanti Mugner e De Villaine con un bel passo sia al naso che in bocca. Ma non dimentichiamoci neppure il Barolo. Partiamo dai Poderi Einaudi. Non possiamo dunque non citare i due Baroli nei Cannubi (1999 e 2005). Il 1999 ha una completa eleganza sia olfattiva che gustativa con un'ampiezza naso/bocca ed una bella finezza tannica. Interessante il giovane 2005 con buona frutta e spessore. Molto piacevoe e di bella frutta sia al naso che in bocca il Barolo Bricco delle Viole 2003 di Vajra (con il rimpianto di non essere riuscito ad accogliere l'invito del titolare per la mattina seguente causa una nebbia da manuale). Il Bricco Boschis di Cavallotto 2005 è un vino equilibrato e già di notevole spessore anche se veramente molto giovane. Per comprendere, infatti, il bel lavoro dell'azienda ci viene incontro la Riserva Vignolo del 1998. Naso elegante ricco suadente, bocca di intrigante piacevolezza e forte impatto. Ettore Germano con i due Barolo Ceretta 2005 e 1999 di grande emotività.

Non avendo assaggiato tutti ce ne dispiaciamo, ma lanciamo agli organizzatori un invito a ripetere la manifestazione per farla diventare un appuntamento fisso.

Data di pubblicazione: 21/12/2009

[File allegati](#)



Elenco produttori presenti

(Le Loro Maestà - Elenco produttori.doc - 189.00 Kb)

Cantinette legno da 20 eu

Belle, vendutissime, esclusive.
Pronta consegna a casa tua.

www.cemab.com

Sorsi d'Autore 2009

simposi di vino e cultura a verona e dintorni dal 26 al 29 giugno 2009

www.sorsidautore.it

Etichette Personalizzate

Tante Etichette da Persc per la tua Azienda. Visite

www.totalpacksrl.com

**LE ULTIMISSIME...**

Capodanno, dove andare
 Mercatini di Natale
 Musiche di Natale
 Natale dove vuoi

INFORMA

Tour operator
 Enti naz. Turist.
 Arte e Cultura
 Compagnie Aeree
 Libreria
 Manifestazioni
 Spettacolo
 Villaggio Natalizio

VAGHA CON NOI

Algeria
 Arabia Saudita
 Argentina
 Australia
 Bahamas
 Bhutan
 Brasile
 Cile
 Cina
 Crociere
 Danimarca
 Egitto
 Etiopia
 Francia
 Groenlandia
 India
 Kenya
 Lituania
 Madagascar
 Mali
 Mongolia
 Repubblica Ceca
 Spagna
 Stati Uniti
 Tanzania
 Thailandia
 Tunisia

Titolo: cosasifa.it
 Pubblicazione: Giornaliera
 Direttore: Egidio Genise
 Autorizzato con decreto del Presidente
 del Tribunale di Bergamo n. 33 del 11
 Dicembre 2006

Vino..ancora vino**Langhe e Borgogna si incontrano**

Il 21 e 22 novembre, nelle cittadine di Alba e di La Morra, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, si svolgerà "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", l'attesa manifestazione che ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna: per la prima volta, 20 fra i migliori Domaine di Borgogna, si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

"Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perchè, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare, per due mesi, lo studio di Ivrea, per "immergersi" nella realtà della Borgogna: obiettivo, scrivere un libro originale e personale, (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perchè recentemente, in Langa, si è legiferato in termini di cru.

Dopo anni di studi e discussioni, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha infatti definito, ufficialmente, le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir".

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione, ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate.

L'evento sarà unico, infine, perchè è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento:

Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

La novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio: sabato dalle 14 alle 16, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Ma più che un convegno, sarà di fatto un dialogo Italia-Francia, aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno, per l'Italia, Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso); per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui). Nell'occasione, il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

Domenica, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it, potranno accedere all'incontro.

Info:
 Telefono +39 0125 633359
www.leloromaesta.it

no

data inserimento: 12/10/2009

Le altre notizie

Langhe e Borgogna si incontrano
 La Montina: premiato il
 Curtefranca Rosso dei Dossi 2005
 San Martino in cantina
 Quando il vino sale in cattedra
 Giorgio Calabrese presidente ONAV

NOTIZIE

Aeroporti
 Alberghi
 Ambiente
 Bellezza e piacere
 Benessere
 Collegamenti aerei
 Mercati, Mercatini
 Moda
 Pellegrinaggi
 Personaggi
 Viva gli sposi

DI PIÙ...

Il piacere del cibo
 In cucina
 Ristoranti
 Vino..ancora vino

CURIOSITÀ

Le mie foto
 Shopping nel mondo

PARLA CON NOI

Chi siamo
 Contattaci
 Email
 Immagini

LINK UTILI

Aeroporti Italiani
 Agriturismi
 Compagnie Aeree
 Giochi on line gratis
 Governo Italiano
 Il Mondo in un click
 La terra dal cielo
 L'Italia da vedere
 Lotto
 Mappe
 Meteo
 Metropolitane d'Italia
 Metropolitane Europee
 Motori di ricerca italiani
 Motori di ricerca nel mondo
 Musica da ascoltare
 Orari ferroviari
 Oroscoopo
 Programmi TV
 Quotidiani in rete
 Superenalotto
 Turismo in Internet

nebbiolo

Cerca CERCA

notizie, foto e video di cucina dai blog

Cucina [ricerca temporale](#)

Post Blog

HOME [ATTUALITÀ](#) [INTRATTENIMENTO](#) [SPORT](#) [TECNOLOGIA](#) [MUSICA](#) [MOTORI](#) [SOCIETÀ](#) [CULTURA](#) [CUCINA](#) [VIAGGI](#) [HOBBY](#) [AMBIENTE](#)

Risultati in Cucina: News (139), [Foto](#), [Video](#)

Risultati nelle altre categorie: [In tutta Liquida \(395\)](#), [Sport \(5\)](#), [Intrattenimento \(1\)](#)

Risultati nelle località: [Torino \(5\)](#), [Roma \(2\)](#)

Internazionale: [Top news \(75\)](#)

Ultime notizie: Nebbiolo

Ordina per: [Pertinenza](#) | [Data](#)

Risotto con la Zucca: un piatto tradizionale della cucina lombarda,...

22 novembre 2009 in [CUCINA](#)

È questa una ricetta della tradizione lombarda molto buona e ideale per questi giorni uggiosi. Il **Risotto** con la Zucca , semplice, squisito e caldo. Un piatto saporito ed apprezzato in tutta Italia. Ingredienti per 4 persone: mezza zucca gialla (io ho usato una zucca di un chilo... by [sanisapori.ejarvis.eu](#) | [notizie correlate](#)

Ultimi posti

cene aziendali a base di pesce al ristorante MarDivino di Treviso [www.ristorantemardivino.it](#)

Podere La Piazza

Oasi di relax tra i vigneti di Langa, location ed eventi [www.arbitriviemvilapiazza.it](#)

Annunci Google

Nebbiolo di Langa e Pinot noir di Borgogna a confronto sabato e domenica...

17 novembre 2009 in [CUCINA](#)

Volete degustare insieme, e cogliere le similitudini, pardon, le affinità elettive che esistono tra i Nebbiolo di Langa ed il Pinot Noir di **Borgogna** , ad esempio tra i Barolo Sarmassa e Bricco Sarmassa di Brezza, il Bricco Boschis e la riserva Vignolo di... by [vinoalvino.org](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [pinot noir](#), [la morra](#), [nebbiolo](#), [barbaresco](#)

Grappa riserva di nebbiolo "elena borra"

16 novembre 2009 in [CUCINA](#)

Mi sono veramente soddisfatto nell'assaggio di questa grappa. L'amica Elena ci ha presentato un prodotto che ci ha incantato. Sul tavolo una strana bottiglia con un'etichetta, che non vuole farsi nominare tale, si sta ossigenando. L'occhio viene colpito da un colore giallo maturo con... by [proferman.blogspot.com](#) | [notizie correlate](#)

[correlate](#)

TAG: [cioccolato](#), [nebbiolo](#), [grappa](#)

Tutti i post su Nebbiolo

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

09 novembre 2009 in [CUCINA](#)

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle **Langhe**, "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e **Borgogna**. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più... by [paoblog.wordpress.com](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [pinot noir](#), [nebbiolo](#)

Rosso di Valtellina 2004 – Ar.Pe.Pe.

23 ottobre 2009 in [CUCINA](#)

Disciplinare : Rosso di **Valtellina** D.O.C. Vitigno: Chiavennasca (**Nebbiolo**) 100% Titolo alcol.: 14% Voto: Da uve **Nebbiolo** in purezza. Notevole come sia di pronta beva, dal colore granato trasparente, in bocca note di frutta - ciliegia- e piccoli... by [degustazioniagrappoli.blogspot.com](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo](#), [tannini](#)

Pinot Nero e Nebbiolo, le loro maestà

16 novembre 2009 in [CUCINA](#)

di tempo per spostarsi a La Morra e prenderà il via una straordinaria degustazione di oltre 70 Cru di **Nebbiolo** e **Pinot Noir**, che verrà replicata domenica 22 novembre, dalle 10 alle

FOTO e VIDEO



Risotto al Castelmagno e Nebbiolo



Il mio NebbioloGrapes



Filetti di trota al Nebbiolo



Nuova Doc Alba



Risotto al Barolo

DAL 23 OTTOBRE AL 23 NOVEMBRE
FRONTIER DI DOUG AITKEN
ROMA - ISOLA TIBERINA

TAG CORRELATI

TAG: [tannini](#), [vino](#), [cucina](#), [ribes](#), [pinot noir](#), [carema](#), [barbaresco](#)

PEOPLE: [dante](#)

PLACE: [piemonte](#)

BRAND: [wordpress](#), [mozilla](#), [moscato](#), [linux](#), [apple](#), [virgilio](#)

BLOG CORRELATI: nebbiolo



Enofaber's blog

post in Liquida [vai al blog](#)



Vino al Vino

post in Liquida [vai al blog](#)

[vedi tutti](#)

FILTRI DI RICERCA

- Notizie su Nebbiolo. [Foto Video](#) .
- Filtra la ricerca Nebbiolo in [sport](#), [intrattenimento](#)
- Leggi le [news dal mondo](#) su Nebbiolo.
- Scopri i [blog](#) che parlano di Nebbiolo.
- Filtra le notizie per [periodi temporali](#).

Concorsi in Cucina

Partecipa al Concorso e Vinci il Ricettario Il Cucchiaino d'Argento!

[Annunci di Concorsi](#)

Annunci Google

Condividi le ultime notizie di cucina



17. Tra i produttori partecipanti si segnalano Massolino, Germano, Vajra, Marchesi di... by [zignews.it](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [pinot noir](#), [pinot nero](#)

Nebbiolo Grapes 2009: il convegno internazionale torna in Valtellina

25 marzo 2009 in [CUCINA](#)

Ci siamo, da venerdì 27 a domenica 29 marzo, nell'epicentro della [Valtellina](#), ovvero la città di Sondrio, torna la convention biennale che coinvolge la bellezza di 72 aziende vinicole provenienti da quattro continenti, che presenteranno ben 200 etichette di [vino](#) ottenuto... by [lavinium.com/laviniumblog](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo grapes](#) LOCAL: [sondrio](#), [valtellina](#)

NEBBIOLO GRAPES 2009V for Valtellina

04 marzo 2009 in [CUCINA](#)

Valtellina, Langhe e Roero, Alto Piemonte, Sardegna, Stati Uniti, Australia, [Sudafrica](#), e Messico. Un unico denominatore comune unisce parti del mondo così diverse e distanti: il vitigno [Nebbiolo](#). Grazie a [Nebbiolo Grapes](#), la convention... by [wineblog.it](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo grapes](#) LOCAL: [langhe](#)

Cheesecake con pere, ricotta e salsa al Nebbiolo

13 luglio 2009 in [CUCINA](#)

cake and co.; in bonus, gocce di salsa al [Nebbiolo](#) (che trovate in quei mitici paesi della cuccagna tipo Castroni) molto, ma molto particolare, poco dolce, perfino un po' amarognola e pungente; secondo me, in perfetta sintonia con le pere... tra l'altro sottoscrivo... by [mammachebuono.blogspot.com](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo](#), [ricotta di pecora](#), [cheesecake](#), [biscotti](#)

Nebbiolo grapes: due giorni dedicati al Nebbiolo a Sondrio

25 marzo 2009 in [CUCINA](#)

Torna, da venerdì 27 a domenica 29 marzo a [Sondrio](#), in [Valtellina](#), [Nebbiolo grapes](#) , la terza edizione del convegno internazionale dedicata al vitigno [Nebbiolo](#) . Dopo le due precedenti edizioni, tenutesi, la prima in [Valtellina](#) nel gennaio... by [vinoalvino.org](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo grapes](#) LOCAL: [valtellina](#)

Valtellina, quando il Nebbiolo "sa" di montagna. Degustazione ad...

14 novembre 2008 in [CUCINA](#)

Manca ancora un mese alla data, ma poiché i posti a disposizione non sono tantissimi voglio portarmi avanti e presentarvi una degustazione che andrò a condurre nientemeno che il prossimo 3 dicembre . Si parlerà dell'amatissimo [Nebbiolo](#) e dell'espressione di... by [vinoalvino.org](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [nebbiolo](#), [degustazione](#) LOCAL: [valtellina](#)

Nebbiolo d'Alba DOC - Cappellano 2005

19 dicembre 2008 in [CUCINA](#)

Uvaggio: [Nebbiolo](#) Il Nebiolo di Teobaldo Cappellano è dritto e piacevolissimo. Intenso ma non sfacciato. Ecco, è vero , se mi passate il termine. A metterci dentro il naso vengono fuori belle note nebbiolate, giovani, fragranti. I riconoscimenti sono di viola, di... by [enoicheillusioni.com](#) | [notizie correlate](#)

TAG: [uvaggio](#), [nebbiolo](#)

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE SU NEBBIOLO](#)

Cerca anche:

[tannini](#)

[vino](#)

[cucina](#)

[ribes](#)

[pinot noir](#)

[carema](#)

Liquida / nebbiolo

CERCA

WWW.CONTATTO.CN.IT

WWW.AZZURRA.CN.IT

PEVERAGNO, NATALE IN CONTRADA

ULTIMA ORA: 07:33 - Attenzione alle truffe/ Si spacciano per vigili del fuoco



TV

Prima Pagina Grande Cuneo Alba & Langhe Bra & Roero Fossano & Dintorni Monregalese Saluzzese Saviglianese Comunità Montane Alpi Mediterraneo

Politica Agricoltura Artigianato Commercio Industria Ambiente & Salute Solidarietà Granda Fiere Buona Tavola Tempo Libero Sport

Radio

concessionaria

Via Guido Martino 8
Zona Motorizzazione

Cerca notizie

Cerca

Nel weekend Langa e Borgogna si incontrano a "Le Loro Maestà - il Nebbiolo e le Pinot Noir": vini straordinari e un rapporto autentico col territorio

A LA MORRA VENTI FRA I MIGLIORI DOMAINE FRANCESI SARANNO ACCANTO AD ALTRETTANTI PRODUTTORI DI BAROLO E BARBARESCO PER UN GEMELLAGGIO

Sabato e domenica a La Morra, "Le Loro Maestà-Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospita un originale confronto fra Langa e Borgogna: 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presentano in Italia al fianco di 20 rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà per la prima volta e riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir". L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna. Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore e appassionati.

Ecco qualche nome delle aziende che prenderanno parte all'evento. Fra i Domaine di Borgogna sarà possibile incontrare grandi nomi come Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Château de La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frère et Soeur.

Tra i venti produttori di Langa vi saranno invece Massolino, Ettore Germano, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cagno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio.

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14 alle 16 infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito potranno accedere all'incontro.

[Torna alla HomePage](#)

In Primo Piano



Bene Banca
Credito Cooperativo di Bene Vagienna



Certo è che gli spazzaturai sono accolti come angeli, il loro compito di rimuovere i resti dell'esistenza di ieri è circondato da un rispetto silenzioso.

Personale qualificato al servizio della tua auto

Via Vecchia di Cuneo, 15
Borgo S. Dalmazzo (CN)





21 Novembre 2009

Alba e La Morra (CN) - Le loro Maestà, il Nebbiolo e le Pinot Noir



Sabato 21 e Domenica 22 Novembre avrà luogo un importante incontro che vedrà a confronto i due celebri vini, il Nebbiolo e il Pinot Noir, prodotti rispettivamente nella Langhe e in Borgogna.

L'evento comincerà con una conferenza "Il Cru: sintesi di valori" c/o la sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - Aula Magna - C.so Enotria, 2/c - 12051 Alba (Cn).

Aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili

Domenica 22 Novembre sarà, invece, il giorno della degustazione di questi due celebri Crus c/o il Salone Polifunzionale di La Morra, Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (Cn).

Per accedere alla degustazione è obbligatorio acquistare preventivamente il biglietto.

Per info e prenotazioni visita il sito www.leloromaesta.it

[\[http://www.leloromaesta.it/italiano/evento.htm\]](http://www.leloromaesta.it/italiano/evento.htm)

- [Chi sono](#)
- [Chi leggo](#)

[Enofaber's Blog](#) Vino e musica (e un po' di cibo) dal mio punto di vista

Search...

[Home](#) | [Chi sono](#) | [Chi leggo](#)



[Le Loro Maestà: Nebbiolo e Pinot Nero – 21 e 22 novembre, La Morra](#)

By

[enofaber](#)

– 3 settembre 2009 **Posted in:** [Degustazioni](#)



IL NEBBIOLO e LE PINOT NOIR Leggendo tra le varie notizie che ogni giorno sforna l'utilissimo [TigullioVino](#), portale oramai fondamentale per chi si interesse di faccende enoiche (e non solo), mi sono imbattuto in questo incontro che si svolgerà a La Morra, il 21 ed il 22 novembre. Un incontro tra i **Grand Crus** di **Langa** e **Borgogna**, con 40 produttori presenti: i due terroir più affascinanti del Vecchio Mondo uniti in un ideale gemellaggio. Al momento non è ancora disponibile né il programma, né le relative info su costi ed acquisto dei biglietti ([qui il link al sito](#)). Ma conoscendo un poco gli organizzatori, gli eporediesi di [Artevino](#) (**Riccardo Zola** e **Camillo Favaro**), sottoscrivo al buio il fatto che sarà molto interessante. A maggior ragione considerato che i due sono autori di un libro sulla Borgogna, **Vini e Percorsi di Borgogna** ([ne avevo parlato qui](#)). Quindi data da segnare per tenersi liberi....

Update **10 ottobre 2009**: [cliccando qui](#) è possibile consultare il sito aggiornato con tutte le informazioni del caso...

Tags: [Degustazioni](#)

About enofaber

4 Comments

1. [Maria Grazia Melegari](#)

Posted settembre 3, 2009 at 9:00 PM

Bellissima iniziativa. Sarà un piacere conoscerti . Ti farò sapere le tappe del mio tour Langhe, Se conosci la zona penso potrai indicarmi qualche B&B o agriturismo a La Morra.... Un saluto!

2. [Faber](#)

Posted settembre 3, 2009 at 9:02 PM

Aspetto tue notizie. Indagherò presso amici ferrati in materia di B&B della zona e ti farò sapere. A presto!

3. [Jacopo Cossater](#)

Posted settembre 3, 2009 at 9:09 PM

Non nascondo che potrebbe essere degustazione che vale il viaggio. E sarebbe bellissimo viverla con voi.
Un caro saluto ad entrambi,
j.

4. [Faber](#)

Posted settembre 3, 2009 at 9:11 PM

E allora speriamo di riuscire a far quadrare i nostri tempi ed i nostri impegni... a presto caro Jacopo!

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

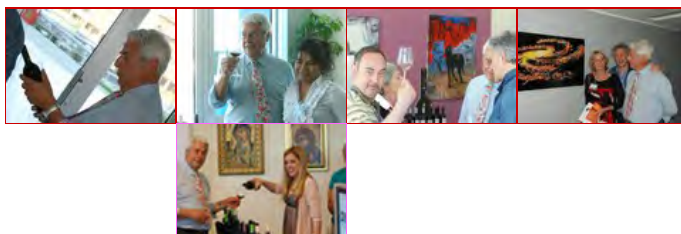
Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.0761.478310

Cantine d'eccellenza Chi siamo Dove siamo Case vinicole Contatti Cerca LOGIN

Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE** : 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate dal 01-02-2012 ad oggi: oltre 296.849
oltre 14.354

Articoli consultabili:



MENU

- Home
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing

LE LORO MAESTÀ NEBBIOLO E PINOT NOIR

Dettagli

(www.enopress.it). Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'inimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

"Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da **Artevino**, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare.

L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perchè, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perchè recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'evento nasce dalla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate.

Le aziende di Langa e Borgogna partecipanti

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e ven i aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati, tra cui Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvigo Cagno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri

SPAZIO UTENTI



LA VETRINA DEI VINI DI ROMA

Via Nemorense
57/57A Tel.
0686206616-19
e-mail

Degustazione Franciacorta - Video



"Regalo d'autore" ..leggi tutto



Distilleria Andrea Da Ponte



Skywine a Latina: galleria

- Campagne pubblicitarie
- Fenomeni e tendenze
- Le aziende informano
- L'edicola
- In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine
 - Le terre e le città del vino
 - le grandi famiglie nel mondo
 - Manifestazioni mostre fiere
 - Enogastronomia
 - Il vino in enoteca
 - Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - Enospia: tutti i reteoscena..
 - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- **Eventi**
- Sport & Vino
 - Vino alimentazione e sport
 - Lo sport nelle terre del vino

Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Cru: parola sintesi di valori

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il **Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero**. Per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti. Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Info: www.leloromaesta.it Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

Ufficio Stampa: Gheusis Srl info@gheusis.com Telefono: +39 0422 928954 Fax: +39 0422 928245

fotografica

di **Davide Ghaleb**



News

DELL'ANNO 2013"
BIRRA PERONI
17-12-2012

"GRAPPOLO
D'ORO" A CANTO
BIANCO COLLI
ORIENTALI DEL
FRIULI 2010
17-12-2012

LA 'CENERENTOLA
DELL'ETERE' DA
TELEMONTECARLI
A I A7

News più

lette

- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- LA-VIS: IMPERO DI QUALITA' ???
- Lazio
- IN UN LIBRO I 110 ANNI DI TOMMASI VITICOLTORI
- "EGGY" L'UOVO SPRAY PER LA CUCINA D'OGGI
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": TERRA MARIQUE 2010 IGT CANTINE LUPO
- I BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE "CHATEAU BACCARAT"
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": SAMMICHELE 2009 DOC VIGNETI IUCCI
- NEL VINO IL PREZZO FA LA DIFFERENZA
- NON SOLO EXPORT I RECORD DEL VINO ITALIANO



ENOTECALETTERARIA

vuoi saziarti davvero? divora un romanzo e assaggia un buon vino.

Barolo e Barbaresco a “Le Loro Maestà”

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia “brindano” a questo riconoscimento a Le Loro Maestà.



Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe.

Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il “cru” è nato.

“L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo – spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. – “Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici”.

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario “Cru: parola sintesi di valori”, in programma sabato 21 alle 14.00.

In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi “firme” del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard

Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Côte de Nuits e nella Côte de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che intervengono riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.leloromaesta.it).

Ecco le aziende partecipanti:

BOURGOGNE

Domaine Bonneau du Martray – Pernand Vergelesses

Corton Grand Cru 2007

Corton Grand Cru 1999

Domaine Simon Bize et Fils – Savigny Les Beaune

Savigny 1er Cru Vergelesses 2006

Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

Domaine Chandon de Briailles – Savigny Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006

Domaine du Château de Chorey – Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007

Beaune 1er Cru Les Cras 2001

Domaine Château de La Tour – Vougeot

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007

Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget – Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007

Échezeaux Grand Cru 2007

Domaine Bruno Colin – Chassagne Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007

Domaine Jean-Jacques Confuron – Premeaux Prissey

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007

Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine – Bouzeron

Bourgogne Côte Chalonnaise, La Digoine 1999

Bourgogne Côte Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2008

Domaine Drouhin-Laroze – Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint Jacques 2006

Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Henry Gouges – Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003

Domaine Gros Frère & Soeur – Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999

Richebourg Grand Cru 2006

Domaine Jean-Michel Guillon – Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin "Père Galland" 2007

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007

Domaine du Comte Liger-Belair – Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

Domaine Jacques-Frederic Mugnier – Chambolle Musigny

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Maréchale 2006

Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot – Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998

Domaine Louis Remy – Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru 1999

Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion – Vosne Romanée

Clos Vougeot Grand Cru 2006

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006

Domaine Comte Senard – Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006

Corton Clos des Meix Grand Cru 2003

PIEMONTE

Enzo Boglietti – La Morra

Barolo Fossati 2005

Barolo Case Nere 2000

Brezza – Barolo

Barolo Sarmassa 2005

Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio – Treiso

Barbaresco Asili 2006

Castello di Verduno – Verduno

Barbaresco Rabajà 2004

Barolo Monvigliero 1998

Cavallotto – Castiglione Falletto

Barolo Bricco Boschis 2005

Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cogno – Novello

Barolo Vigna Elena 2004

Barolo Bricco Pernice 2005

Cordero di Montezemolo – La Morra

Barolo Bricco Gattera 2005

Barolo Enrico VI 2004

Damilano – Barolo

Barolo Cannubi 2005

Podere Luigi Einaudi – Dogliani

Barolo nei Cannubi 1999

Barolo nei Cannubi 2005

Ettore Germano – Serralunga D’Alba

Barolo Cerretta 2005

Barolo Cerretta 1999

Marcarini – La Morra

Barolo Brunate 2004

Barolo Brunate 2001

Massolino – Serralunga d’Alba

Barolo Margheria 2005

Monti – Monforte d’Alba

Barolo Bussia 2004

Barolo Bussia 1999

Negro – Monteu Roero

Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005

Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006

Parusso – Monforte d’Alba

Barolo Bussia 2004

Barolo Bussia Riserva 1999

Rocche dei Manzoni – Monforte d’Alba

Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004

Barolo Madonna Assunta la Villa 1999

Gigi Rosso – Castiglione Falletto

Barolo Arione 2004

Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari – La Morra

Barolo Serradenari 2005

Vajra – Barolo

Barolo Bricco delle Viole 2005

Per informazioni: Artevino Srl - www.leloromaesta.it

Ufficio Stampa: Gheusis Srl - info@gheusis.com

www.artevino.it



Enlaces sobre "Vini & terre di Borgogna"

[Volver a Vini & terre di Borgogna](#)

Mostrando de 31 a 40 de 144 enlaces.



Vini & terre di Borgogna

**Bergman's Bourgogne: Interview with Jean-Charles le Bault de la Morinière – Domaine Bonneau du Martr**www.bourgogne-info.eu

Interview with Jean-Charles le Bault de la Morinière at Domaine Bonneau du Martray in Pernand-Vergelesses, Burgundy.

El 20 de octubre a las 2:23

A Graziano, Jacques y Marilena les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna EVENTI

**www.grands-jours-bourgogne.fr**www.grands-jours-bourgogne.fr
BIVB,

El 19 de octubre a las 6:55

A Maria, Ana, Francisca y otras 3 personas más les gusta esto.

**Vini & terre di Borgogna** vediamo magari anche noi. Visto che ci sei già stato ne vale la pena?

El 19 de octubre a las 8:21



Vini & terre di Borgogna ISCRIVITI ALLA PAGINA DI NONSOLODIVINO

**NONSOLODIVINO**

Club: 211 fans

El 19 de octubre a las 0:48



Vini & terre di Borgogna

**Millésime 2009 en Bourgogne : on attend l'exceptionnel ! — MaBulle™**blog.cavesa.ch

Cinq facteurs au moins concourent à l'élaboration du millésime, la température maximale, la température minimale, le nombre d'heures de soleil, le nombre d'heures de pluie, la hauteur des précipitations. ...

El 18 de octubre a las 11:28

A Elisa, Andrea, Mara y otras 5 personas más les gusta esto.

**Opus Wine** Probar vinos de Borgoña es probable que seas una de las experiencias mas alucinantes, sabore y aromas maravillosos, texturas fascinantes, el MASTERdel buen aficionado ...

El 18 de octubre a las 13:12

**Vini & terre di Borgogna** Un viaggio in Borgogna tra i più celebri e blasonati Cru della Côte de Nuits insieme ad alcuni gioielli della Côte de Beaune. Il percorso arriva in Piemonte passando attraverso i più vocati terroir di Langa, patria del grande Nebbiolo. <http://www.loloromaesta.it/italiano/degustazione.htm>**Le Loro Maestà - Degustazione**www.loloromaesta.it

Un viaggio in Borgogna tra i più celebri e blasonati Cru della Côte de Nuits insieme ad alcuni gioielli della Côte de Beaune. Il percorso arriva in Piemonte passando attraverso i più vocati terroir di Langa, patria del grande Nebbiolo.

El 08 de octubre a las 11:59

A Patrick, Renata, Graziano y otras 3 personas más les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna

**Bergman's Bourgogne: Interview with Jean-Claude Brelière – Domaine Brelière – Rully**www.bourgogne-info.eu

Interview with Jean-Claude Brelière at Domaine Brelière in Rully, Burgundy.

El 06 de octubre a las 3:22

A Patrick, Patrizia y Graziano les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna Saint Vincent 2010 Chassagne Montrachet

**Saint Vincent 2010 Chassagne Montrachet - Accueil**www.saint-vincent-2010.com

Saint Vincent 2010 Chassagne Montrachet - Accueil Quarante ans après l'édition de 1970, Chassagne-Montrachet revêt à nouveau ses plus belles couleurs et vous ouvre ses portes pour un week-end inoubliable autour de la tradition, des arômes et de la convivialité. ...

El 02 de octubre a las 12:04

A Patrick, Emmanuel, Fernanda y otras 2 personas más les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna Visite de Meursault, réputé pour ses vins...

Compartir en Facebook

Haz clic con el botón derecho en el botón de arriba y selecciona "Agregar a Favoritos..." para añadirlo a tus Favoritos y compartir contenidos con tus amigos de manera rápida.

[Más detalles *](#)

Ayuda

Descubre cómo funciona la opción "Compartir"

Agregar la opción "Compartir" a tu sitio



Visite de Meursault, réputé pour ses vins blancs - Vidéo du journal télévisé : Le journal de 13h - T

videos.tf1.fr

Visite de Meursault, réputé pour ses vins blancs - Vidéo du journal télévisé : Le journal de 13h sur TF1. Dans ce JT : Suite de notre série sur ces petits villages connus dans le monde entier pour leur grand cru. ...

El 30 de septiembre a las 23:31

A Patrizia, Graziano y otras 2 personas más les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna



Vendemmie 2009 al Domaine Buisson-Charles a Meursault - Nonsolodivino Blog

nonsolodivino.over-blog.com

Ecco le prime notizie dalla Côte des Blancs, l'amico Patrick Essa del Domaine Buisson-Charles a Meursault ci fornisce in anteprima le sue prime impressioni sulle vendemmie appena terminate. " Nous av ... Hosted by Overblog

El 23 de septiembre a las 23:46

A Patrick, Graziano y otras 2 personas más les gusta esto.



Vini & terre di Borgogna



Vendemmie 2009 al Domaine Chavy-Chouet a Meursault - Nonsolodivino Blog

nonsolodivino.over-blog.com

Un altro contributo sulle vendemmie appena concluse ci è fornito da Romanic Chavy che con il padre Hubert si occupa della direzione dell'azienda familiare con sede a Meursault. L'azienda, composta d ... Hosted by Overblog

El 23 de septiembre a las 23:46

A Graziano y Imperato les gusta esto.

[Primera](#) [Anterior](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [Siguiente](#) [Última](#)

fai.informazione.it

Utente Password
 ricordami

La tua casella di Posta Certificata
 €5.00 annui per casella a soli 5.00+IVA
 Ordina subito la tua casella di posta certificata Casella: arubapec.it Password:

INFORMAZIONE.IT COMUNICATI STAMPA FAI INFORMAZIONE MIA INFORMAZIONE
 TUTTE LE SEZIONI POLITICA CRONACA ESTERI ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLO SCIENZA E TECNOLOGIA SALUTE SPORT
 Cerca Inscriviti Notizia Nuovo Utente Dimenticata la Password? Statistiche Strumenti Tag Cloud Timeline

martedì 19 gennaio 2010 - 14.00

15 voti **Le Loro Maestà**

VOTA!

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domains di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di...

[> Offerta siti internet <](#)
 Siti web aziendali aggiornabili. Chiedi un preventivo gratuito.
 valdoweb.com

Annunci Google

VAI ALL'ARTICOLO

inventa 31 agosto 2009 da [dino bartone](#) - Sezione: Economia
 fonte <http://www.viniesapori.net>
 Cestina [Segnala se offensiva](#)

Sullo stesso argomento...

- Avellino: presentazione del progetto della nuova Guida ai vini... - 9 voti
- Beviamolo Strano Alla scoperta dei vini del Veneto e del Trentino - 6 voti
- Sagrado: a Castelvecchio serata fusion von vino e sushi "friulano" - 9 voti
- Il Progetto Prime Donne a Montalcino ha un enologo donna - 10 voti
- Pitigliano ArtExpo'09 - 1 voto

Commenti (0) Chi ha votato Invia per Email

Download Film

Scarica film, legale al 100% A Partire da 1.99 €, Entra Subito!
www.filmisnow.it

Acqua Calda Gratis?

Risparmia coi Pannelli Solari Chiedi un Preventivo Gratuito!
collead.net/Impianti-Solare-Termico

Relazioni di valore?

Vivi la magia di amore e passione nella tua vita
www.paolapagani.com

Annunci Google

[Annunci Google](#) [Ricerca Agenti](#) [Trasporto Vino](#) [Annunci Donne](#) [Cantine](#)

Aggiungi un Commento

4000 caratteri disponibili

TAG supportati per la formattazione del commento:

 - Ritorno carrello. Es: Mario Rossi abita a Milano.
 Mario Rossi è all'estero.

Cerca anche con

Note sul sito

CHE COS'È FAI INFORMAZIONE?
 COME USARE FAI INFORMAZIONE?
 TERMINI E CONDIZIONI D'USO
 PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO

Le tue domande

TUTELA DELLA PRIVACY
 COME CONTATTARCI
 PROMUOVI FAI INFORMAZIONE
 FAI INFORMAZIONE SUL TUO SITO

Informazione.it

AGGREGAZIONE NOTIZIE
 COMUNICATI STAMPA

FiSoft DSH srl
 via R. Sanzio, 5
 56020 Montopoli V./Arno
 Pisa (Italy)
 (+39) 0571 842 590
 Capitale sociale: 51.645,69 i.v.
 I.C.C. 110482 - Isc. Tr. 16538 - P.I./C.F.
 01251400501

Utente Password
 Ricordami

ABBONATI ENTRO IL 30/11  GRATIS per te 

- INFORMAZIONE.IT | COMUNICATI STAMPA | FAI INFORMAZIONE | MIA INFORMAZIONE |
 TUTTE LE SEZIONI | POLITICA | CRONACA | ESTERI | ECONOMIA | CULTURA E SPETTACOLO | SCIENZA E TECNOLOGIA | SALUTE | SPORT
 Cerca [Inserisci Notizia](#) [Nuovo Utente](#) [Dimenticata la Password?](#) [Statistiche](#) [Strumenti](#) [Tag Cloud](#) [Timeline](#)

martedì 24 novembre 2009 - 16.04

Annunci Google [Gesù Cristo](#) [Il Battesimo](#) [Volto Di Gesù](#) [Resurrezione](#)

13
voti
VOTAI

Barolo e Barbaresco presentano la nuova identità a Le Loro Maestà

[Visita i Luoghi Sacri](#)
 Vieni e Scopri le Origini della Fede Cristiana
www.holyland-pilgrimage.org/it

Annunci Google

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia "brindano" a questo riconoscimento a Le Loro Maestà. Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato. "L'idea... [...]

[VAI ALL'ARTICOLO](#)

Inserita 10 giorni fa da [dinobortone](#) - Sezione: Economia
 fonte <http://www.viniesapori.net>

TISCALI UNICA LIGHT



ADSL
 Telefono
 Mobile con wiPhone

Puoi trovare interessanti anche...

Annunci Google [Gesù Croce](#) [Immagini Gesù](#) [Gesù Morte](#) [Canti Gesù](#)

5
voti
VOTAI

Barolo-Pinot, la grande sfida

di [vininews](#) - Fonte: <http://www.bortonevivi.it> - Sezione: Economia - **3 ore e 46 minuti fa**
 Barolo-Pinot, la grande sfida ... Arrivano i "cru" per i vini di Langa, come per i grandi di... [...]

Vuoi visualizzare sul tuo sito i post di Fai Informazione? Inserisci le notizie di [Fai Informazione sul tuo Sito...](#)

7
voti
VOTAI

«RIFRAZIONI» ALLA GALLERIA DON CHISCIOTTE DI ROMA

di [francasca09](#) - Sezione: Cultura e Spettacolo - **22 ore e 54 minuti fa**
 Don Chisciotte incontra Mario Lattes. Nuove alleanze nel mondo dell'arte, all'ombra del Grinzane... [...]

15
voti
VOTAI

Gelso della Valchetta, l'unico vino romano a km zero al Sens of Wine

di [dinobortone](#) - Fonte: <http://www.viniesapori.net> - Sezione: Economia - **2 giorni fa**
 Il Gelso della Valchetta sarà protagonista, sabato 21 e domenica 22 novembre, all'Auditorium Parco... [...]

Tra gli ultimi utenti attivi



Cerca anche con

maestà presentano identità **barolo** nuova **barbaresco** identità **maestà** presentano identità **nuova** ...

Note sul sito

[CHE COS'È FAI INFORMAZIONE?](#)
[COME USARE FAI INFORMAZIONE?](#)
[TERMINI E CONDIZIONI D'USO](#)
[PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO](#)

Le tue domande

[TUTELA DELLA PRIVACY](#)
[COME CONTATTARCI](#)
[PROMUOVI FAI INFORMAZIONE](#)
[FAI INFORMAZIONE SUL TUO SITO](#)

Informazione.it

[AGGREGAZIONE NOTIZIE](#)
[COMUNICATI STAMPA](#)

PiSoft DSH srl - P.I. 01251400501

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

**NOTIZIE GUSTOSE***di Alfredo Zavanone*

Domenica 27 settembre 2009, presso la Rocca di Montalfeo dei Faravelli a Montalfeo di Godiasco(Pv) si svolgerà l'edizione 2009 di "Salame d'Autore", alla presenza del gruppo corale Pegaso diretto dal Maestro Pedemonte e della Banda musicale "Castrignano" di Parma. L'inizio è previsto per le ore 10 col raduno presso il Castello e l'esibizione del coro e della banda. A

seguire ci sarà la presentazione dei nuovi soci e delle Associazioni presenti e alle 13 il convivio sociale con i piatti tipici dell'entroterra pavese e l'estrazione dei premi della lotteria ad esso abbinata. Alle 16 la premiazione ufficiale, il tutto alla modica cifra di euro 30 a persona. Per informazioni: tel. 335/6314001, www.salamedivarzi.it. La prenotazione è obbligatoria e andrà inviata entro il 24 settembre p.v., mentre per i confratelli paludati l'ingresso è libero.

Il 21 e 22 novembre 2009, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si affiancheranno a 20 dei maggiori produttori di Barolo e Barbaresco. Ma che cos'hanno in comune questi due vini? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che porta alla nascita di vini straordinari. L'evento è stato ideato da Artevino ed è nato un po' per caso, un po' per volontà: per caso perché nel 2006 lo staff organizzativo di Artevino, agenzia creativa che si occupa esclusivamente di enologia, ha deciso di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna con l'obiettivo di scrivere un libro originale ed interessante dal titolo "Vini e Percorsi di Borgogna" (2007 Artevino Editore), non il solito trattato scientifico, bensì una raccolta di storie di vita e di emozioni, quasi una sorta di diario di viaggio. Per volontà perché recentemente nelle Langhe si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a far parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007 e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non competitivo ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, restando unite pur mantenendo ciascuna la propria individualità, non possono che uscirne rafforzate. E' anche la prima volta che un numero così alto di aziende della Borgogna si ritrova per una manifestazione di questa portata ed ecco qualche nome di quelle presenti: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur. Nella sala polifunzionale di La Morra giornalisti, enologi e appassionati saranno accolti direttamente dalle aziende che offriranno loro deliziosi assaggi e la novità principale sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14 alle 16, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con

il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero e che si presenta come una sorta di dialogo Italia – Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola “cru”, divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui), e per l'occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare. All'incontro seguirà il banco d'assaggio per i giornalisti, mentre domenica sarà invece la volta degli operatori del settore e di una rosa di appassionati, i quali, acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.loloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Per informazioni: 0125/633359, ufficio stampa Gheusis Srl
0422/928245.

Circuito

felici di servirVi

Umbria

Le proposte
del mese

Gli eventi

Dove andiamo
a Cena?Il mensile delle
proposte ristorative

felici di servirVi



Eventi

San Martino in Cantina

15 Novembre 2009

Quest'anno San Martino, il più giovane evento nel panorama degli appuntamenti firmati MTV, dopo il successo riscosso al debutto dello scorso anno, festeggia la seconda edizione. L'estate di San Martino, con le sue tiepide giornate novembrine, diventa occasione per una gita fuori porta alla scoperta del vino novello e dei grandi vini da invecchiamento che fanno la loro prima uscita, dopo la lunga attesa. Le cantine di Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Umbria e Veneto accoglieranno quindi i numerosi visitatori offrendogli i vini di loro produzione ed intrattenendoli con iniziative di carattere culturale. Mostre d'arte, degustazioni in abbinamento a prodotti tipici locali cucinati secondo antiche ricette, "Pranzi con il vignaiolo", passeggiate tra i filari dei vigneti e spettacoli di canti popolari ne sono solo un esempio.

Consiglio Nazionale Donne del Vino

14 e 15 Novembre 2009

Trapani

Primo Consiglio Nazionale in Sicilia dell'Associazione Donne del Vino. Un fine settimana sociale, di impegno ma anche di svago e dove verrà presentato il volume "Le Donne del Vino" del Prof. Andrea Rea sulla Prospettiva al Femminile degli Scenari attuali del Vino.

Friuli Venezia Giulia

19 Novembre 2009

Agriturismo Casale - Trigoria (Roma)

Cena degustazione con prodotti di questa regione del nord d'Italia, caratterizzata da un immenso vigneto tra il mare e le Alpi. La Cena è organizzata da Il Bacchanale Roman, i carbonari del buon bere.

DolceVi

21 e 22 Novembre 2009

Palazzo Bonaguri, Bassano del Grappa (VI)

Seconda edizione dell'evento biennale dedicato ai vini dolci. La manifestazione è rivolta al grande pubblico e agli operatori del settore, ed ospita solitamente oltre 250 etichette di un centinaio di aziende produttrici a livello nazionale. Sarà possibile degustare i vini proposti e allo stesso tempo assaggiare i prodotti tipici della tradizione veneta. Oltre a momenti degustazione anche workshop e incontri a tema.

Enologica. Salone del Vino e del prodotto tipico Emilia Romagna

dal 21 al 23 Novembre 2009

Faenza (RM)

Uno spazio interamente dedicato agli artigiani di questa regione, che possono esporre i propri prodotti tipici. Calice fornito all'ingresso per degustazioni e assaggi, numerosi appuntamenti e conferenze collaterali alla mostra.

Le Loro Maestà - il Nebbiolo e Le Pinot Noir"

21 e 22 Novembre 2009

Alba e La Morra (CN)

Nel cuore delle Langhe avrà luogo un originale confronto tra Langa e Borgogna; 20 tra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia accanto a 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Parlano i Vignaioli

29 e 30 Novembre 2009

Villa Signorini, Ercolano (NA)

Primo evento del Sud dedicato ai vini naturali ed artigianali. L'iniziativa prevede un banco d'assaggio che avrà lo scopo di avvicinare operatori del settore ma anche appassionati, enofili e semplici curiosi. Sarà anche possibile acquistare direttamente.



SIFA

SIFA S.r.l. - Perugia P.I. 01746740545

INFO

SIFA, Dove andiamo a Cena? e felicidiservVi sono Marchi Registrati

Finesettimana.it

[Eventi](#) [Vacanze](#) [Voli](#) [Hotel](#) [Voli+Hotel](#) [Auto](#)

[Home](#) [Email](#) [RSS](#)



Piemonte

Piemonte

L'EVENTO DI FINESETTIMANA.IT

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

In provincia di Cuneo

dal 21 novembre 2009 al 22 novembre 2009

SABATO 21 NOVEMBRE
 Sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - Aula Magna
 C.so Enotria, 2/c - 12051 Alba (Cn)

14h00 - 16h00
 Dibattito "Il Cru: sintesi di valori"
 Introducono e moderano: Gianni FABRIZIO - Gambero Rosso e Giampaolo GRAVINA - L'Espresso

Aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili

Organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero
 Salone Polifunzionale di La Morra
 Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (CN)

17h00 - 19h00
 Degustazione riservata
 Ingresso esclusivo per i giornalisti accreditati e i produttori partecipanti

Organizzazione Artevino
DOMENICA 22 NOVEMBRE
 Salone Polifunzionale di La Morra
 Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (CN)

10h00 - 17h00
 Degustazione riservata al pubblico pre-registrato
 I biglietti sono in prevendita seguendo le modalità di acquisto indicate nella pagina acquisto biglietti.

A Cuneo

Villa Cornarea

Cuneo(CN)

Altre Strutture



Cerca

- [Hotel](#)
- [Agriturismo](#)
- [Appartamenti](#)
- [Bed & Breakfast](#)

Visita

- [Località](#)
- [Musei & Gallerie](#)
- [Itinerari](#)
- [Ville & Giardini](#)
- [Castelli](#)
- [Abbazie & Monasteri](#)
- [Parchi Divertimento](#)

In Viaggio

- [Vacanze](#)
- [Voli](#)
- [Hotel](#)
- [Voli + Hotel](#)
- [Auto](#)
- [Treno](#)

Shopping

- [Mercatini](#)
- [Spacci & Stocchisti](#)
- [Fiere & Mercatini](#)
- [Cantine](#)

Contatti

Sito web: www.leloromaesta.it

Invia [Stampa](#)




AVVERTENZA
 Date e luoghi degli eventi sono state gentilmente fornite da enti Pubblici e Privati.
 Eventuali imprecisioni o cambiamenti nei programmi e nelle date, dovuti ad annullamenti o rinvii da parte degli Organizzatori, non sono pertanto imputabili alla redazione di Finesettimana.it.
 Si consiglia di verificare l'effettivo rispetto di date e programmi prima di partecipare alle iniziative, informandosi presso gli Organizzatori, segnalati per ciascun evento.

Copyright © 2007 We Weave Web srl - Tutti i diritti riservati Provider fornitore del servizio Vilcor Srl

[Contattaci](#) | [Collabora](#) | [Segnala Evento](#) | [Bacheca](#) | [Inserisci Azienda](#) | [Pubblicità](#)

dell'alveare quali propoli, cera, pappa reale, polline, fino alle interessanti linee cosmetiche.

A dare maggiore risalto alla manifestazione ci saranno percorsi del gusto, convegni, partecipazioni di scolaresche e la presentazione di due raccolte di poesie sul miele.

Tutto il Programma qui

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

"Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare.

L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna – 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir".

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate.

L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento:

Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour , Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra , infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati.

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagonisti di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio.

A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Per informazioni: www.leloromaesta.it Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

Una nuova società editrice per "Sapori d'Italia", il bimestrale dell'Accademia delle 5T

Una nuova società editrice per "Sapori d'Italia", il bimestrale dell'Accademia delle 5T

Nuova proprietà e passaggio di consegne per il bimestrale dell'Accademia delle 5T, l'associazione che promuove tradizioni, tipicità, territori, trasparenza e tracciabilità in campo enogastronomico. A settembre Sapori d'Italia è stata rilevata dalla società editrice *Euroimoco srl*, da marzo 2009 denominata *E5T srl*, partecipata dai soci dell'Accademia. Tra i nuovi obiettivi: aumento degli abbonati, distribuzione più capillare e *abstract* degli articoli in lingua inglese.

Una nuova società editrice e una nuova compagine imprenditoriale per "Sapori d'Italia". Da settembre 2008 il bimestrale viene pubblicato dalla "Euroimoco srl", da marzo denominata "E5T srl", a significare Editoriale delle 5T, partecipata esclusivamente da un gruppo di soci dell'Accademia delle 5T, l'associazione *non-profit* che promuove i valori di Territorialità, Tradizione, Tipicità, Trasparenza e Tracciabilità in campo enogastronomico. Presidente della società editrice E5T srl è **Francesco Donadini**, imprenditore trevigiano. Presidente dell'Accademia delle 5T, e coordinatore editoriale di Sapori d'Italia, è il giornalista **Guido Stecchi**.



Yacanze nelle Langhe

Alloggi e camere in affitto
Ca' Pavaglione - Alba -
Piemonte
www.capavaglione.it

franciocorta -Cà del Vènt

Scopri le bollicine più
preziose brut, satèn,
millesimati
www.cadelvent.com



www.ilgiornaledelcibo.it



ENONEWS > CONSORZI

13/11/2009 16.14.00

Nuova identità per Barolo e Barbaresco Approvata la modifica al disciplinare

Approvata la modifica al disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, che ha visto l'introduzione delle Menzioni geografiche aggiuntive, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia "brindano" a questo riconoscimento in occasione di "Le Loro Maestà, il Nebbiolo e le Pinot noir"



Dopo lunghe discussioni, Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di "cru" anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito a un evento speciale: "Le Loro Maestà, il Nebbiolo e le Pinot noir". Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno 20 tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il cru è nato.

«L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo», spiega l'ideatore **Camillo Favaro**, titolare di Artevino.

«Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in

corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni geografiche aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici».

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Langhe e Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14. In questa sede Claudio Rosso, presidente del Consorzio, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni geografiche aggiuntive e tutte le novità del disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada dei vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St. Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langhe, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo. Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la sala polifunzionale. Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10 alle 17, saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.loloromaesta.it).

Ecco le aziende partecipanti:

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Nuova identità per Barolo e Barbaresco Approvata la modifica al disciplinare

Il Durello apre il Festival dell'enoturismo Inizia il mese dei misteri in Veneto

È di Silvio Spagnoli la "Vigna eccellente" Ottimi interventi colturali e qualità

Consorzio vini Valtellina Gli obiettivi di Mamete Prevostini

Vendemmia in Chianti Classico Grandi speranze per l'annata 2009

[clicca per l'archivio della sezione](#)

BOURGOGNE	PIEMONTE
<p>Domaine Bonneau du Martray - Pernand Vergelesses Corton Grand Cru 2007 Corton Grand Cru 1999</p>	<p>Enzo Boglietti - La Morra Barolo Fossati 2005 Barolo Case Nere 2000</p>
<p>Domaine Simon Bize et Fils - Savigny Les Beaune Savigny 1er Cru Vergelesses 2006 Savigny 1er Cru Vergelesses 2003</p>	<p>Brezza - Barolo Barolo Sarmassa 2005 Barolo Bracco Sarmassa 2004</p>
<p>Domaine Chandon de Briailles - Savigny Les Beaune Corton Bressandes Grand Cru 2006</p>	<p>Cà del Baio - Treiso Barbaresco Asili 2006</p>
<p>Domaine du Château de Chorey - Chorey Les Beaune Corton Bressandes Grand Cru 2007 Beaune 1er Cru Les Cras 2001</p>	<p>Castello di Verduno - Verduno Barbaresco Rabajà 2004 Barolo Monvigliero 1998</p>
<p>Domaine Château de La Tour - Vougeot Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007 Château de la Tour 1976</p>	<p>Cavallotto - Castiglione Falletto Barolo Bracco Boschis 2005 Barolo Riserva Vignolo 1998</p>
<p>Domaine Christian Clerget - Vougeot Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007 Échezeaux Grand Cru 2007</p>	<p>Elvio Cogno - Novello Barolo Vigna Elena 2004 Barolo Bracco Pernice 2005</p>
<p>Domaine Bruno Colin - Chassagne Montrachet Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007</p>	<p>Cordero di Montezemolo - La Morra Barolo Bracco Gattera 2005 Barolo Enrico VI 2004</p>
<p>Domaine Jean-Jacques Confuron - Premeaux Prissey Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007 Romanée Saint Vivant Grand Cru 2005</p>	<p>Damiano - Barolo Barolo Cannubi 2005</p>
<p>Domaine De Villaine - Bouzeron Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 1999 Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2006</p>	<p>Poderi Luigi Einaudi - Dogliani Barolo nei Cannubi 1999 Barolo nei Cannubi 2005</p>
<p>Domaine Drouhin-Laroze - Gevrey Chambertin Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaud Saint Jacques 2006 Chapelle Chambertin Grand Cru 2006</p>	<p>Ettore Germano - Serralunga D'Alba Barolo Carretta 2005 Barolo Carretta 1999</p>
<p>Domaine Henry Gouges - Nuits Saint Georges Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003</p>	<p>Marcarini - La Morra Barolo Brunate 2004 Barolo Brunate 2001</p>
<p>Domaine Gros Frère & Soeur - Vosne Romanée Richebourg Grand Cru 1999 Richebourg Grand Cru 2006</p>	<p>Massolino - Serralunga d'Alba Barolo Margheria 2005</p>
<p>Domaine Jean-Michel Guillon - Gevrey Chambertin Gevrey-Chambertin 'Père Galland' 2007 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007</p>	<p>Monti - Monforte d'Alba Barolo Bussia 2004 Barolo Bussia 1999</p>
<p>Domaine du Comte Liger-Belair - Vosne Romanée Échezeaux Grand Cru 2006 Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots</p>	<p>Negro - Monteu Roero Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005 Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006</p>
<p>Domaine Jacques-Frederic Mugnier - Chambolle Musigny Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Maréchale 2006 Musigny Grand Cru 2006</p>	<p>Parusso - Monforte d'Alba Barolo Bussia 2004 Barolo Bussia Riserva 1999</p>
<p>Domaine Ponsot - Morey Saint Denis Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004 Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998</p>	<p>Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004 Barolo Madonna Assunta la Villa 1999</p>
<p>Domaine Louis Remy - Morey Saint Denis Clos de la Roche Grand Cru 1999 Chambertin Grand Cru 2006</p>	<p>Gigi Rosso - Castiglione Falletto Barolo Anone 2004 Barolo Anone Riserva 2003</p>
<p>Domaine Rion - Vosne Romanée Clos Vougeot Grand Cru 2006 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006</p>	<p>Serradenari - La Morra Barolo Serradenari 2005</p>
<p>Domaine Comte Senard - Beaune Corton Bressandes Grand Cru 2006 Corton Clos des Meix Grand Cru 2003</p>	<p>Vajra - Barolo Barolo Bracco delle Viole 2005</p>

Per informazioni.

Artevino Scrl

Tel 0125 633359 (orario ufficio)

Articolo correlato:

[Menzioni geografiche del Barolo Continua la valorizzazione dei terroir](#)

[Uniti dalle Langhe alla Valtellina La sfida nei Nebbiolisti all'Ocm](#)

[Via libera alla nuova Alba Doc Cambia il Disciplinaire del Langhe](#)

[Barolo, Barbaresco, Dolcetto di Diano d'Alba Disciplinari a tutela delle tipicità](#)

Share / Save 

Le Loro Maestà

Artevino

La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Aggiornamento e Formazione

Articolo pubblicato il 25 Ottobre 2009 su www.laculturadelcibo.it

LE LORO MAESTA' IL BAROLO E LE PINOT NOIR

di Simone Alessandria

Ad Alba e a La Morra, in Provincia di Cuneo, il 21 e il 22 novembre 2009 incontro tra gli interpreti dei grandi crus di Langa e Borgogna



Sabato 21 novembre presso la Sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - Aula Magna in C.so Enotria, 2/c - 12051 Alba (Cn) dalle ore 14,00 alle 16,00 si terrà un Dibattito sul tema "Il Cru: sintesi di valori". Introducono e moderano: Gianni Fabrizio del Gambero Rosso e Giampaolo Gravina de L'Espresso. L'incontro è aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili. Il convegno è organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero.

Presso il Salone Polifunzionale di La Morra in Piazza Vittorio Emanuele dalle ore 17,00 alle 19,00 è in programma una Degustazione riservata. L'ingresso è esclusivo per i giornalisti accreditati e i produttori partecipanti. L'organizzazione è a cura di Artevino.



Domenica 22 novembre presso il Salone Polifunzionale di La Morra in Piazza Vittorio Emanuele dalle ore 10,00 alle 17,00 vi sarà una Degustazione riservata al pubblico pre-registrato. I biglietti sono in prevendita seguendo le modalità di acquisto indicate nella pagina acquisto biglietti. L'organizzazione è a cura di Artevino.

Per informazioni:

www.leloromaesta.it

di Simone Alessandria
simone.alessandria@laculturadelcibo.it
25 Ottobre 2009

ABBONAMENTI | ARCHIVIO | PIÙ VISTI | SOCIAL | METEO | TUTTOAFFARI | LAVORO | LEGALI | NECROLOGIE | SERVIZI | 

LA STAMPA.it COSTUME

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SANREMO

VOCI DI MILANO

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | MOTORI | DONNA | CUCINA | SALUTE | VIAGGI | EXTR@ | FOTO | VIDEO

HOME | POLITICA | ESTERI | CRONACHE | COSTUME | TECNOLOGIA | SCIENZA | AMBIENTE | LAZAMPA | I TUOI DIRITTI | MARE | MONTAGNA | SPECIALI

» VISITA TIFFANY.COM

Something Perfect, Wrapped In Blue

TIFFANY & CO.

22/11/2009 (8:13) - PARADISI DELLE VIGNE

Barolo-Pinot, la grande sfida



Arrivano i «cru» per i vini di Langa, come per i grandi di Borgogna

ANDREA SCANZI

LA MORRA (Cuneo)

Langa e Borgogna, luoghi mitici di Enolandia, con precise affinità e nette divergenze. Di questo si è parlato ieri ad Alba e La Morra, con un dibattito organizzato da ArteVino. Quaranta produttori, equamente divisi tra italiani e francesi, chiamati a confrontarsi sulle rispettive realtà. I trecento fortunati che hanno prenotato i biglietti per la degustazione di oggi (65 euro), presso la Sala Polifunzionale de La Morra, potranno raccontare di avere assaggiato Grand Cru di Vosne Romanée e Barolo vecchi di dieci anni: fortune non da tutti. L'aggancio della manifestazione è stato l'approvazione della modifica al Disciplinari di Barolo e Barbaresco, che ha introdotto anche giuridicamente il concetto di «cru». In Francia ci sono arrivati due secoli fa, l'Italia pure qua ha avuto i suoi tempi dilatati. «Cru» è parola intraducibile, come «climat» e «terroir»: semplificando sta per territorio, vigneto. La si usa per indicare l'unicità di un appezzamento, capace di caratterizzare decisamente il prodotto finale.

I maestri francesi

La Borgogna ne è da sempre maestra. Come ha riassunto il vigneron Philippe Senard, «A Bordeaux si privilegiano le società fondiarie, nello Champagne il blasone del marchio e della maison, in Alsazia il vitigno: in Borgogna il terroir». Questa sembra ora anche la volontà di Barolo e Barbaresco. Prima si chiamavano «sottozone», ora «menzioni geografiche aggiuntive», perifrasi di squisita bruttezza farraginosa che se non altro ha il pregio di dare certezza giuridica alle molteplici zolle magiche di Langa: Cannubi, Vigna Rionda, Ravera. Luoghi così saturi di particolarità da divenire la spina dorsale di un vino. O almeno così dovrebbe essere.

La variazione al disciplinare, in apparenza voluta da tutti, di fatto sembra però non avere accontentato pienamente nessuno. Secondo Camillo Favaro, autore di Vini e percorsi di Borgogna, «È un buon punto di partenza, ma è stato dato troppo campo libero ai comuni. Alcune realtà, come Castiglione Falletto, sono state divise bene: altre, come Monforte, paiono un disastro. Dalla Borgogna dobbiamo imparare molto, anche il rispetto della terra. Loro, sopra i Grand Cru, hanno le foreste e il terreno drena. Da noi basta una pioggia e La Morra si sbriciola in tante frane».

Sul banco degli imputati c'è anche la spartizione «orizzontale» dei cru. A differenza della Francia, dove esiste una gerarchia che sancisce il diverso tenore qualitativo delle varie zone (Grand Cru, Premier Cru), le «menzioni geografiche» langarole sono tutte uguali. «E questa è un'ipocrisia», ha tuonato Franco Ziliani, temuto blogger di Vini al Vino. «È una decisione troppo democratica. Per il disciplinare, un Cannubi vale un Valentino, solo che quest'ultimo è un cru fantasma di Castiglione Falletto: nessuno fa un vino con quel nome. Ci vorrebbe il coraggio di ammettere che un cru Badarina non avrà mai la qualità di un cru Vigna Rionda».

La sfida alla cieca

Il parere più controcorrente l'ha espresso Nicola Agramente, responsabile della Strada Vini. «Di cru ci occupiamo da tempo. A fine Novanta li abbiamo studiati scientificamente. Allestimo un panel di esperti, li addestrammo ad essere oggettivi come macchine: ebbene, in quelle degustazioni alla cieca nessuno



Vigne delle Langhe e della Borgogna
+ CANALE Cucina
SCRIVI Giro di vite SERGIO MIRAVALLE
+ In cantina PAOLO MASSOBRIO

ULTIMI ARTICOLI

COSTUME

Conciliare lavoro e famiglia? La sfida (quasi) impossibile delle donne

COSTUME TENDENZE

La ricetta è sempre quella famiglia, amore e fantasia

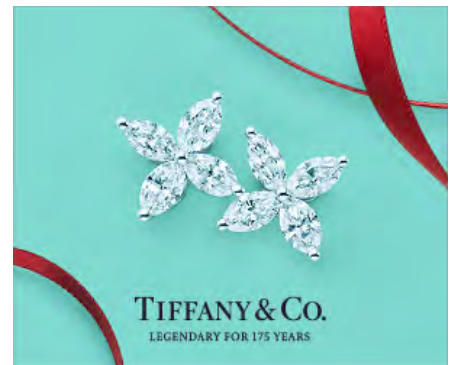
COSTUME LA STORIA

A La Ciotat riapre l'Eden il primo cinema del mondo

COSTUME

Change.org la petizione per rimuovere le Facebook Pages contro le donne

PUBBLICITÀ



LASTAMPA LIBRERIA

Stabat Mater



La danza del gabbiano



+ Vai a LaStampa Libreria

SPAZIO DEL LETTORE

BLOG! > tutti i blog

FR

Amanda Love

Irene Spagnuolo

Scrivere i risvolti

Journal intime

BLOG DEI GIORNALISTI

Cose di Tele

Alessandra Comazzi
Brando Giordani, quando la t...

Vieni avanti, creativo

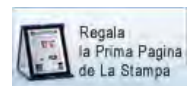
Carlo Grande
La sogliola sta sul fondo e ...

Giro di vite

Sergio Miravalle
Quel Barolo in bustine come...

> tutti i blog dei giornalisti

PUBBLICITÀ



Il tuo abbonamento

riconosceva questo o quel cru. Spesso venivano maggiormente apprezzati i vigneti meno noti. Da quella esperienza emerse che, a diversificare un vino, non era il terreno ma l'annata e la mano del viticoltore. Anche per questo non avrebbe senso una classificazione gerarchica».

I vignaioli

Parole (forti) rilanciate da Giovanni Minetti di Fontanafredda. «Quella ricerca la seguii in prima persona. Abbattemmo le varianti, vinificavamo le uve alla stessa maniera. Stessi lieviti, stessa cantina, stessa macerazione, stessa permanenza nel legno. A quel punto, il cru non lo sentivi più. Ai critici non farà piacere, ma la migliore qualità di un dato vigneto dipende soprattutto dai metodi di vinificazione. Dalla bravura di chi fa quel vino. Non dall'aspetto geografico».

Un'analisi brutale, che arriva quasi a negare l'importanza del terroir. È anche su questo aspetto che, da sempre, si dividono modernisti e tradizionalisti. Da una parte, chi sostiene l'uomo possa manipolare a piacimento il vino; dall'altra, chi si sforza di credere (o sperare) che quel nettare sia anzitutto figlio della terra. Divergenze incolmabili. Le stesse di chi preferisce il fascino nebbioso di un Barolo o l'eleganza insondabile di un Pinot Noir: così uguali, così diversi.

Annunci PPN



PosteMailbox Pro
essional
 Per avere tutte le carte in regola. E digitalizzate
 Cosa aspetti? [Scopri](#)



FIAT 500L la city lounge.
 a partire da 14.900€
 con clima e ESC di serie
[Vieni a provarla](#)



Apri il conto zero spese
 Carta Gratis, tasso al 4,2%
 per tutto il 2013
www.iwbank.it

[Home](#) > [Viaggi](#) > [Itinerari gastronomici](#) > Vini da re: Pinot Noir e Nebbiolo a confronto nelle Langhe

[Itinerari gastronomici](#)

Vini da re: Pinot Noir e Nebbiolo a confronto nelle Langhe

Un incontro da far scintille. Tra due dei vitigni più nobili al mondo. Il 21 e 22 novembre un convegno e degustazioni di etichette francesi e piemontesi



Langhe

Un wine tour che parte dalla **Borgogna** e arriva in **Piemonte** ma anche un gemellaggio tra i più celebri e blasonati Cru della Côte de Nuits, i gioielli della Côte de Beaune e le etichette nobili nate e invecchiate nelle cantine della Langa. E' questo che aspetta gli amanti del bere bene nella due giorni dedicata a **Pinot Noir** e **Nebbiolo** che si terrà ad **Alba** e a **La Morra** nel weekend del **21 e 22 novembre**.

Pinot Noir e Nebbiolo, considerati i due più nobili vitigni a bacca rossa al mondo, danno origine ai vini complessi, dai profumi molto marcati, dalla struttura importante. Dai qui, il nome **Le Loro Maestà** della kermesse ideata da Artevino, con cui si vuole sottolineare lo status elitario dei vini prodotti con questi vitigni. L'affinità tra il Nebbiolo di Langa ed il Pinot Noir di Borgogna è sempre stata occasione di confronti e parallelismi tra i due terroir e la rassegna sarà la prima occasione ufficiale per paragonare e comparare le eccellenze di due tra le più importanti zone viticole del mondo. L'incontro tra vignaioli langaroli e vigneron borgognoni avrà inizio ad Alba sabato 21 novembre con il dibattito *Cru: sintesi di valori* organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero (nella sede del Consorzio, c.so Enotria, 2/c). Ma il clou si toccherà domenica quando, a La Morra, nel Salone Polifunzionale (p.za Vittorio Emanuele) avrà luogo la degustazione vera e propria: per la prima volta, venti fra i migliori Domaine di Borgogna (come Ponsot, Bonneau Du Martray, Château de La Tour) si presenteranno in Italia al fianco di venti dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco delle Langhe, come Massolino, Ettore Germano, Marchesi di Gresy.

Info: Artevino, tel. 0125.633359, www.leloromaesta.it. Il costo del biglietto per la degustazione è di 65 €. Info e prenotazioni: tel. 0173.44.10.74.

Enrico Saravalle 19 novembre 2009

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



Fiat 500C con SuperFlash

La carta Intesa Sanpaolo che premia ogni giorno. Scopri come

www.vogliosuperflash.com



Hai la testa in vacanza?

Scopri come risparmiare € 400 sulla tua prossima vacanza!

www.deciditi.it



I Cercasfizio in viaggio

Gli inviati di Olivia&Marino sono alla scoperta dello sfizio

blog.oliviaemarinio.it

pinot noir

ricerca temporale

Tutto

CERCA

2.744.732 post

notizie e opinioni

19.382 blog

dai blog italiani

Post Blog

HOME ATTUALITÀ INTRATTENIMENTO SPORT TECNOLOGIA MUSICA MOTORI SOCIETÀ CULTURA CUCINA VIAGGI HOBBY AMBIENTE

Pinot Noir: 93 NEWS 69 FOTO 6 VIDEO

CUCINA (38) VERONA (1) GRAN BRETAGNA (1) NEWS INTERNAZIONALI (768)

Nebbiolo di Langa e Pinot noir di Borgogna a confronto sabato e domenica...



Volete degustare insieme, e cogliere le similitudini, pardon, le affinità elettive che esistono tra i Nebbiolo di Langa ed il Pinot Noir di Borgogna, ad esempio tra i Barolo Sarmassa e Bricco Sarmassa di Brezza, il Bricco Boschis e la riserva...

CUCINA | 17 NOVEMBRE 2009 | BLOG: VINOALVINO.ORG | NOTIZIE CORRELATE

TUTTE LE FOTO E I VIDEO

TAG: pinot noir, la morra, nebbiolo, barbaresco
PEOPLE: giampaolo gravina



TAG LOCAL PEOPLE BRAND

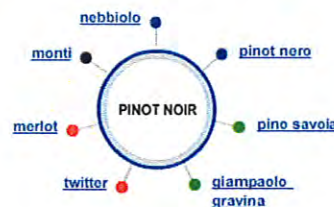
Microfiche: Wunderlich Villány Pinot Noir 2004

Napoli, 17 dicembre. Bollicine francesi di Raffaele...

All'Abbraxas con il Principe Nero il 7 Ottobre

"A' Taverna do Rè" le bollicine francesi di...

Il Pinot nero: eleganza nella trasparenza. Grande...



CORRELATI A PINOT NOIR

TAG: nebbiolo, pinot nero, vini, tweet, radici, patè, nerello mascalese

PEOPLE: pino savovia, giampaolo gravina, gennaro iorio, tommaso di meo

PLACE: monti

BRAND: twitter, merlot

NOTIZIE DAL MONDO SU PINOT NOIR

Two Pinots Noirs Worth a Search

With a roasted chicken, I want a classic pinot noir — lithe, sinewy, elegant, discreet — and I got what I wanted with the Rossi Wallace...

Pinot Noirs for Thanksgiving

Sometime later this week, you will come to the realization that you are either travelling to or hosting a Thanksgiving dinner. As these...

06 Belle Pente, Pinot Noir Belle Pente Vineyard

I would have had this wine sooner, but I was looking for my good corkscrew. The one I've had since I was 21. A compass to gauge perfect...

Forest Glen Pinot Noir

This past weekend I did a blind tasting with about 20 wines. They were grouped according to variety (i.e. all the Cabernet Sauvignon at...

Pinot Noir Does Not Pair With Thanksgiving Dinner (Unless it Bubbles)

Last night I tasted through 50 wines (blind) paired with Thanksgiving turkey and dressing. Organized by the legendary Ziggy the Wine...

Wine of the Week

The Jackson Estate "Vintage Widow" Pinot Noir 2008, from New Zealand's Marlborough Region, is more expensive than the typical Wine of...

Risparmiare sull'aspirina, parte seconda



senza alcuna aggiunta di solforosa che ho in cantina è il Cornas Reynard 1995 S.S. di Thierry Allemand, che solo quattro mesi fa si è dimostrato in forma smagliante. Altri esempi in perfette condizioni: Pinot Noir "LN012" 1999 e Riesling...

CUCINA | DA 6 ORE | BLOG: VINO BLOGAUTORE.ESPRESSO... | NOTIZIE CORRELATE

TAG: vini dolci, asma, salute, aspirina, beaujolais

PEOPLE: giovanni bietti

PLACE: germania

Analisi del Vino In Pochi Minuti, Nella Tua Cantina Facilmente SO2 Totale e Libera

Sorsi d'Autore 2009 simposi di vino e cultura a verona e dintorni dal 26 al 29 giugno 2009

Annunci Google

Pinot Nero e Nebbiolo, le loro maestà



di tempo per spostarsi a La Morra e prenderà il via una straordinaria degustazione di oltre 70 Cru di Nebbiolo e Pinot Noir, che verrà replicata domenica 22 novembre, dalle 10 alle 17. Tra i produttori partecipanti si segnalano Massolino, Germano,...

CUCINA | 16 NOVEMBRE 2009 | BLOG: ZIPNEWS.IT | NOTIZIE CORRELATE

TAG: pinot noir, pinot nero

PEOPLE: gianni fabrizio, giampaolo gravina

PLACE: monti

TOP 100 di Wine Spectator per il 2009, i migliori vini del mondo?



Reserve, 2005 (95) | \$27, USA Numanthia-Termes Toro Termes, 2005 (96) | \$27, Spagna Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape La Crau, 2007 (95) | \$70, Francia Kosta Browne Pinot Noir Sonoma Coast, 2007 (95) | \$52, USA Barone Ricasoli...

CUCINA | 19 NOVEMBRE 2009 | BLOG: VINO24.TV | NOTIZIE CORRELATE

TAG: wine spectator, brunello di montalcino, vini italiani

PEOPLE: franco ziliani

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia all...

CUCINA | 09 NOVEMBRE 2009 | BLOG: PAOBLOG.WORDPRESS.COM | NOTIZIE CORRELATE

TAG: ufficio stampa, pinot noir, nebbiolo, fax

HOME | SPORT | MOTORI | DONNA | LIFESTYLE | SPETTACOLO | TECNOLOGIA | BUSINESS | PROMOZIONI

PORI

[ari enogastronomici](#)

[Per inviare le vostre ricette scrivete a: leieluiricette@quotidiano.net](mailto:leieluiricette@quotidiano.net)

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziative](#)

In scena il gusto delle Langhe

Argomenti correlati: [degustazione](#), [langhe](#), [piemonte](#), [sommelier](#), [vino](#)



TORINO

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari.

“Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir”, ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare.

L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà.

Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per “immergersi” nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna – 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de “Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir”.

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate.

L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento:

Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cagno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic

Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Je Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati.

Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Per informazioni:

www.leloromaesta.it

Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

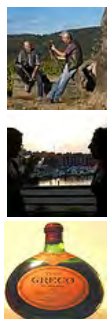
31 agosto 2009

[Le vacanze di **Quotidiano.Net**](#)

"Le loro Maestà", confronto al vertice fra Barolo e Pinot Nero ad Alba (Cuneo)

Cuneo 18/12/2009 di Redazione 14

Rendi la tua esperienza più interessante: con MdG conosci meglio questo territorio scopri le ospitalità vicine e gli eventi negli stessi giorni



L'occasione proporzata dell'incontro fra due vigne è stata la manifestazione "Le loro Maestà" svoltasi il 21 e 22 novembre tra Alba e La Morra per iniziativa di "Arteno", kermesse in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Barolo e Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Sono convenuti 20 produttori della Langa e 20 della Borgogna nel dibattito svoltosi all'Ampelodromo di Alba sul tema "Cru: sintesi di valori".

Mentre i francesi sono quasi sempre rimasti inselvatichiti, i viticoltori dell'Alba hanno dimostrato pareri diversi tra chi ritiene che ogni "Menzione" abbia lo stesso spessore e coloro che la ritengono "troppo egualitaria", per cui un determinato "Cru" per esempio di Serralunga d'Alba, non potrebbe essere paragonabile ad un equivalente di La Morra.

[Prezzi Barolo Online](#)

www.BorgognoSerioBattista.it



Il miglior rapporto Qualità-Prezzo lo trovi Online dai Flli Borgogno

Il produttore di Barolo in quest'ultima località Massimo Martelli ha aggiunto: "I francesi hanno maturato da lungo tempo la volontà di presentarsi compatti senza differenze tra un "Cru" e l'altro. Forse si chinano solo in casi eccezionali di fronte a nomi prestigiosi come "Romanée Conti", mentre da noi serpeggia ancora una certa rivalità. Per superarla è necessario un salto culturale".

Il presidente del Consorzio Claudio Rosso ha voluto smorzare i toni: "C'è stato un tentativo per ottenere l'uso delle menzioni che se non sarebbe decaduto. Ora spetta a singoli produttori valorizzarle individualmente. Bisogna tener conto che la Borgogna è una realtà ben più grande delle Langhe e due secoli di "Cru" alle spalle hanno permesso ai vignaioli di trovare maggiori punti di incontro".

Intanto i francesi hanno dato atto che il Nebbiolo è un grande vitigno accettando, per la prima volta, quello che doveva essere, nelle intenzioni, un confronto. "Siamo convinti, a questo proposito, - si spingono all'azienda "Rocche di Manzon" di Monforte d'Alba - che se i francesi avessero il Nebbiolo non lo fermerebbe più nessuno perché sono consci del suo valore".

Alla sala polifunzionale di La Morra è seguita la degustazione sia del Barolo che del Pinot Nero dei 40 viticoltori che hanno partecipato alla manifestazione.

[Ristorante Cuneo](#)

www.albogianen.it/RistoranteCuneo

Ristorante Con Vista Sul Monviso. Scopri il Ristorante Al Bogianen



di Redazione 14

Riferimento Consorzio Tutela Barolo e Barbaresco Alba Langhe e Roero
Corso Enotria 2/c, 12051 Alba (Cuneo)
Tel. +39 0173 441074 Fax +39 0173. 361380

MySobry

[Home](#) [Scopri chi siamo e il nostro progetto](#) [WPG2](#)

Categorie

- Articoli
- Birra
 - HomeBrewing
 - Pub,Birrerie,Viaggi Birrai
- Degustazioni
- Eventi
- Formazione Sommeliers:
- Consigli
 - Corso di 1° Livello
 - Corso di 2° Livello
 - Corso di 3° Livello
 - Master Nebbiolo
- In Vigna
- Oggettistica
- Soste MySobry
- viticultura

Meta

- Collegati
- Voce RSS
- RSS dei commenti
- WordPress.org

Cerca

Novembre 2009

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						
« Set						

Le nostre foto



Le Loro Maesta' : pinot nero e nebbiolo si incontrano a La Morra

Posted on Novembre 5th, 2009 in [Articoli](#), [Degustazioni](#) by [arzaman](#)

Segnalo questa evento degustazione - confronto tra i più celebri e blasonati Cru di Borgogna patria del Pinot Nero e i più vocati terroir di Langa, patria del grande Nebbiolo dal titolo altisonante **Le Loro Mesta'**



L'evento organizzato da Camillo Favaro direttore di Arte&Vino in collaborazione con il consorzio Barolo e Barbaresco fa seguito al libro *Vini e Percorsi di Borgogna* a meta' strada tra un romanzo e una guida , un libro che racconta la storia di 6 amci e colleghi alla scoperta del mondo del vino in terra di Borgogna.



Da qui un simbolico gemellaggio che intende esprimere l'intimo rapporto esistente tra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo. Alla ricerca i

Articoli recenti

- Birra o Vino ? nessun problema...c'e' la Musa d'autunno birra con uve Nebbiolo !
- Dalla barrique non solo vino ma...SEDIE
- Venerdi 13 la birra artigianale di scena a Ivrea e Aosta
- Le Loro Maesta' : pinot nero e nebbiolo si incontrano a La Morra
- Giornata di cultura della birra artigianale a Castelcucco (TV)

Blogroll

- Alice e il Vino
- Di Vino & Cibo
- Grasso che cola
- Sorsetti
- Vino da Burde
- Wine&Pleasure
- wine lovers

Foto Album



Link Utili

- AIS Canavese
- Cultura del Bere
- Emporio WineCountry
- Portale Bere il Vino
- Portale LaVinium
- Rivista Decanter
- Rivista Winemaker
- Rivista WineSpectator
- SpiritoDivino
- Tigulio Vino
- UnionBirrai

Materiale



Siti Amici

- Agriturismo Cascina Gaio
- AIS Canavese

parallelismi esistenti tra le due più affascinanti zone viticole del mondo e i loro terroir.

La degustazione si presenta di tutto rilievo con **40 tra le più prestigiose cantine delle Langhe e di Borgogna** e ha il seguente programma

SABATO 21 NOVEMBRE

Sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - Aula Magna

C.so Enotria, 2/c - 12051 Alba (Cn)

14h00 - 16h00

Dibattito "Il Cru: sintesi di valori"

Aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili

17h00 - 19h00

Degustazione riservata

Ingresso esclusivo per i giornalisti accreditati e i produttori partecipanti

DOMENICA 22 NOVEMBRE

Salone Polifunzionale di La Morra. Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (CN)

10h00 - 17h00

Degustazione riservata al pubblico pre-registrato

I biglietti del costo di **65 Euro** sono in prevendita seguendo le modalità di acquisto indicate nel sito <http://www.leloromaesta.it/>

Davide

EnoFaber
La Foresteria
LeoneSommelier
Lorenzo Zuccarello

Archivi

Novembre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009
Dicembre 2008
Novembre 2008
Ottobre 2008
Settembre 2008
Agosto 2008
Luglio 2008
Giugno 2008
Maggio 2008
Aprile 2008
Marzo 2008
Febbraio 2008
Gennaio 2008
Dicembre 2007
Novembre 2007
Ottobre 2007
Settembre 2007
Agosto 2007
Luglio 2007
Giugno 2007
Aprile 2007
Marzo 2007
Febbraio 2007
Gennaio 2007
Dicembre 2006
Novembre 2006
Ottobre 2006

Post a comment

Name
(obbligatorio)

Mail
(will not be published)
(obbligatorio)

Barolo e Barbaresco presentano la nuova identità a "Le Loro Maestà"

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia "brindano" a questo riconoscimento a Le Loro Maestà

Publicato il 16/11/2009 alle 13:29



Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

"L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo - spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. - "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici".

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14.00.

In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.leloromaesta.it).

Ecco le aziende partecipanti:

BOURGOGNE

Domaine Bonneau du Martray - Pernand Vergelesses

Corton Grand Cru 2007
Corton Grand Cru 1999

Domaine Simon Bize et Fils - Savigny Les Beaune

Savigny 1er Cru Vergelesses 2006
Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

Domaine Chandon de Briailles - Savigny Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006

Domaine du Château de Chorey - Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007
Beaune 1er Cru Les Cras 2001

Domaine Château de La Tour - Vougeot

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007
Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget - Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007
Échezeaux Grand Cru 2007

Domaine Bruno Colin - Chassagne Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007

Domaine Jean-Jacques Confuron - Premeaux Prissey

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007
Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine - Bouzeron

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 1999
Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2008

Domaine Drouhin-Laroze - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint Jacques 2006
Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Henry Gouges - Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003

Domaine Gros Frère & Soeur - Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999
Richebourg Grand Cru 2006

Domaine Jean-Michel Guillon - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin "Père Galland" 2007
Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007

Domaine du Comte Liger-Belair - Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006
Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

Domaine Jacques-Frederic Mugnier - Chambolle Musigny

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Maréchale 2006
Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot - Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998

Domaine Louis Remy - Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru 1999
Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion - Vosne Romanée

Clos Vougeot Grand Cru 2006
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006

Domaine Comte Senard - Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006
Corton Clos des Meix Grand Cru 2003

PIEMONTE**Enzo Boglietti - La Morra**

Barolo Fossati 2005
Barolo Case Nere 2000

Brezza - Barolo

Barolo Sarmassa 2005
Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio - Treviso

Barbaresco Asili 2006

Castello di Verduno - Verduno

Barbaresco Rabajà 2004
Barolo Monvigliero 1998

Cavalotto - Castiglione Falletto

Barolo Bricco Boschis 2005
Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cogno - Novello

Barolo Vigna Elena 2004
Barolo Bricco Pernice 2005

Cordero di Montezemolo - La Morra

Barolo Bricco Gattera 2005
Barolo Enrico VI 2004

Damilano - Barolo

Barolo Cannubi 2005

Poderi Luigi Einaudi - Dogliani

Barolo nei Cannubi 1999
Barolo nei Cannubi 2005

Ettore Germano - Serralunga D'Alba

Barolo Cerretta 2005
Barolo Cerretta 1999

Marcarini - La Morra

Barolo Brunate 2004
Barolo Brunate 2001

Massolino - Serralunga d'Alba

Barolo Margheria 2005

Monti - Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia 1999

Negro - Monteu Roero

Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005
Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006

Parusso - Monforte d'Alba

Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia Riserva 1999

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba

Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004
Barolo Madonna Assunta la Villa 1999

Gigi Rosso - Castiglione Falletto

Barolo Arione 2004
Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari - La Morra

Barolo Serradenari 2005

Vajra - Barolo

Barolo Bricco delle Viole 2005

Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

Tutto su: [Degustazioni](#), [Enologia](#), [Vino](#), [Barolo](#), [Barbaresco](#), [Le Loro Maestà](#)

"Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir": un originale confronto fra Langa e Borgogna

L'evento non sarà basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra

Pubblicato il 01/09/2009 alle 12:23

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare.

L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir". L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate. L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento:
Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio.

Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujour'd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare.

All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un



originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco. Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna - 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio. Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir". L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate. L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna. Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cagno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Tutto su: [Francia](#), [Pinot Nero](#), [Vino](#), [Barolo](#), [Barbaresco](#), [Vini](#), [nebbiolo](#)



Webzine di Turismo, Costume e Cultura

diretto da Massimo D'Amato ✉



Le loro maestà



Ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre questo originale confronto che, per la prima volta, riunirà due grandi territori vinicoli come Langa e Borgogna, nel nome del Nebbiolo e del Pinot Noir.

L'evento sarà unico per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra, e perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna. Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna ed altrettante aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. La novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14 alle 16 si confronteranno sul concetto di cru, per capire meglio il valore della parola, divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare. Domenica sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che, acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it, potranno accedere all'incontro.

[Torna alla sezione](#)



- 1. [Il mosaico della cucina italiana](#)
- 2. [Le loro maestà](#)
- 3. [Menù speciali a Valencia](#)
- 4. [Caravaggio, Lotto, Ribera](#)
- 5. [Il salotto dell'eccellenza](#)
- 6. [Merenda Reale](#)
- 7. [La scommessa di Mod'A](#)
- 8. [Luce e colore a Siena](#)
- 9. [Le lettere di Van Gogh](#)
- 10. [Formaggi veneti in mostra](#)
- 11. [Golf sul litorale domizio](#)
- 12. [La festa dei piccoli comuni doc](#)
- 13. [Autunno con gusto](#)
- 14. [Un patrimonio per la città](#)
- 15. [Centomiglia di vini](#)
- 16. [Carrugi del vino](#)
- 17. [Meraviglie di sabbia](#)
- 18. [Floranaunia](#)
- 19. [Le stanze del cardinale](#)
- 20. [L'anno di Haydn](#)
- 21. [Un letterato tra il Veneto e l'Europa](#)
- 22. [La Pietà e il Crocifisso ritrovato](#)
- 23. [Ville aperte nell'Altomilanese](#)
- 24. [Il Michelangelo del legno](#)
- 25. [Un protagonista del barocco](#)
- 26. [Canova a Forlì](#)
- 27. [Golf sull'Arno](#)



15/11/09

Barolo e Barbaresco presentano la nuova identità a “le loro maestà”

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia “brindano” a questo riconoscimento a Le Loro Maestà.

Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il “cru” è nato.

“L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo - spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. - “Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici”.

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario “Cru: parola sintesi di valori”, in programma sabato 21 alle 14.00. In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi “firme” del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.leloromaesta.it).

Ads by Google

Red Wine

Wine Gift

Wine Tasting

Merlot Wine

Paoblog

Il tempo che ti piace buttare, non è buttato. (J. Lennon)

Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, “Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir” ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Per informazioni:

<http://www.leloromaesta.it> (<http://www.leloromaesta.it>)

Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

Ufficio Stampa:

Gheusis Srl info@gheusis.com

Telefono: +39 0422 928954

Fax: +39 0422 928245

[About these ads \(http://en.wordpress.com/about-these-ads/\)](http://en.wordpress.com/about-these-ads/)

Una risposta a *Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir*

1. *Francesco* scrive:

9 novembre 2009 alle 16:45

Sicuramente un grande grande evento!

Signori, siamo di fronte alle tipologie più eleganti, nella loro austera ma piacevole complessità, del mondo enoico!

In effetti, una occasione da non lasciarsi scappare, probabilmente unica e irripetibile...

Risposta

Porthos



- [Home](#)
- [Rubriche](#)
- [Corsi](#)
- [Libri](#)
- [Rivista](#)
- [Degustazioni](#)
- [Bottega](#)

Home

MAZZOLANI FORNITURA E PERSONALIZZAZIONE
CALICI IN VETRO CRISTALLINO
CON INCISIONE LASER O SATINATURA

Le MGA: Contiamoci ed abbracciamoci



Scritto da [alessandro franceschini](#)

Tuesday 08 December 2009

Classificare e mappare. Nel giro di pochi giorni Montefalco ha svelato di voler mettere in fila proprietà ed aziende ispirandosi al modello bordolese, di Saint-Emilion in particolare. In Langa, dopo Barbaresco, anche a Barolo l'ufficialità dei cru dalla sola testa di degustatori, giornalisti e produttori è passata definitivamente anche nella bozza del nuovo disciplinare. A metà ottobre la pubblica audizione sembra non aver avuto intoppi, sicché, stando alle affermazioni rassicuranti di Claudio Rosso, presidente del Consorzio, il tutto raggiungerà la gazzetta ufficiale a breve, forse

brevissimo. Per anni ci siamo cibati della storica mappatura (e classificazione) di Renato Ratti per poi passare, più recentemente, alle meticolose cartine di Alessandro Masnaghetti. Da oggi sarà vergato nero su bianco quali cru è possibile indicare in etichetta e quali no. Più che cru, Menzioni Geografiche Aggiuntive: nome che solo la fantasia ministeriale italiana poteva partorire quanto a bruttezza ed irricordabilità all'estero, ma tant'è, meglio accontentarsi. Come più volte ricordato dal presidente del Consorzio durante il seminario "Cru: parola sintesi di valori" svoltosi il 21 novembre ad Alba, non c'erano alternative. Le sottozone mal si adattavano ai piccoli confini langaroli, vista la loro specificazione geografica ampia e composita. Hanno mappato tutto a leggere il considerevole numero delle menzioni, anche cru che mai si sono visti in etichetta e magari ora qualcuno avrà il coraggio di vinificare dell'altro. Certo non sarà più possibile far passare nomi di fantasia per ipotetici storici cru.

All'insegna dell'egualitarismo o della mancanza di coraggio?

Se lo sono chiesti in molti tra i giornalisti presenti durante il seminario di presentazione di questo lavoro di mappatura che, non abbiamo dubbi, non avrà certo fatto dormire sonni tranquilli a tutti quelli che hanno avuto il coraggio di discutere, giorno per giorno, di confini, accorpamenti e nomi dei cru con i produttori. Non c'è gerarchia. Niente Grand Cru o Premier Cru. Non aveva senso farlo hanno sentenziato Nicola Argamante, Presidente della Strada del Vino di Barolo e Giovanni Minetti, direttore di Fontanafredda (ed ex Direttore del Consorzio). Le differenze, secondo loro, che possano connotare la superiorità di un cru su di un altro, non esistono: solo l'annata e ciò che fa il produttore in cantina modificano il profilo organolettico. Ne sono certi, tanto che anni fa, finanziati dalla Regione, fecero esperimenti di vinificazione "oggettivi" (stessi lieviti, stesse uve, stessa vinificazione, stesso affinamento) e diedero il tutto in pasto ad un panel "addestrato" che sentenziò: "alcuna differenza sostanziale". Sono tutti identici, indipendentemente dalla provenienza dell'uva da un determinato cru, terroirs o menzione che dir si voglia. Impossibile, quindi, provare ad azzardare una qualsivoglia classificazione.

Ad ascoltare, coordinati da Gianni Fabrizio del Gambero Rosso e Gianpaolo Gravina dell'Espresso, anche un manipolo di produttori borgognoni. "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir", questo il titolo della due giorni divisa tra Alba e La Morra, voleva essere, infatti, non solo l'occasione per presentare ufficialmente la mappa delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, ma anche quella per un confronto, con annesso banco di degustazione, tra le Langhe e lei, la Borgogna, che ha fatto della vivisezione del terroir e della conseguente classificazione un'icona leggendaria, immutabile ed incontrovertibile.

Ora, la domanda è: se non esistono differenze, se non è minimamente possibile, non tanto e solo dividere finemente tra Premier cru e Grand cru come in Borgogna, ma neanche effettuare una selezione tra un piccolo e ristretto gruppo di vigneti, storicamente ed effettivamente superiori al resto della truppa, quale è il senso di presentare una dettagliata mappa di circa 177 menzioni? Perché arrovellarsi per anni per tracciare i confini di ogni ettaro vitato in Langa, se poi tutto è identico? Forse sarebbe stato meglio dire: non siamo pronti. Storicamente, ma soprattutto mentalmente.

Mettere d'accordo tutti circa i confini sarà stato sicuramente un lavoro diplomatico, politico e di fine cesellatura che deve essere costato infuocate riunioni e compromessi storici (basta osservare uno storico cru come quello della Bussia a Monforte d'Alba, ora unico ed abnorme rispetto al passato, ma da sempre diviso con molte più specificazioni). Come giustamente ha fatto notare Francesco Arrigoni del Corriere della Sera, il tentativo di affermare chi è superiore, avrebbe potuto facilmente innescare guerre senza quartiere con probabili ed interminabili ricorsi e contro-ricorsi in tribunale. E ancora, come affermato da Claudio Rosso, ai tempi di Renato Ratti c'era meno superficie vitata e quindi era più agevole classificare. Ciò che rimane, però, è che mettere sullo stesso piano una complessità come quella langarola in nome di un egualitarismo democratico appare essere, molto semplicemente, un'improbabile scappatoia.

Amare una denominazione

Non siamo pronti e probabilmente mai lo saremo, ad accettare pacificamente che esistano territori, all'interno di uno stesso areale, più o meno vocati rispetto ad altri. E non lo siamo non perché non abbiamo gli strumenti tecnici per farlo, o perché ci manchi una storicità di annate come pezza di appoggio, specie quando si parla di Barolo e Barbaresco. Ciò che ci manca è quello che Philippe Senard, vigneron borgognone, ha sottolineato come fondamentale alla fine del breve (rispetto al menù proposto) seminario: un'identità collettiva della denominazione. Ci manca la consapevolezza che non solo una denominazione non è un brand aziendale che ognuno può utilizzare o cambiare a proprio piacimento, ma non è neanche un oggetto a solo uso privato. Una denominazione è di tutti. Amarla significa rispettarla, comprese le sue mille sfaccettature e, perché no, le sue differenze, anche qualitative. Amarla significa proporre al turista di passaggio: "Vada anche dal mio vicino, è bravissimo!". Amarla significa accettare le sue regole, condividere e rispettare la storia che ha alle spalle, la sola che può far sì che diventi magari leggendaria ed inimitabile.

[« Precedente »](#)

[Successivo »](#)

Username

Password

Ricordami

[Password dimenticata?](#)

Nessun account? [Registrati](#)

- [Home](#)
- [Il manifesto](#)
- [Abbonamento](#)
- [Album](#)
- [Estratti](#)
- [La ciurma](#)
- [Contatti](#)
- [Forum](#)

Rubriche

- [Miniature](#)
- [Approfondimenti](#)
- [Senza schema](#)
- [Piovano pietre](#)
- [Balizarde](#)
- [Le lettere](#)
- [Ricette](#)
- [Storie](#)
- [Noi c'eravamo](#)
- [I racconti del vino](#)
- [I vini dimenticati](#)
- [I vini naturali](#)
- [Video](#)

Mercoledì 19 Dicembre 2012 (ITALIA), ore 19:30

Feed Rss  | English 

PUBBLICITÀ

Vuoi far parte dell'AIS anche se non sei un Sommelier?

PUBBLICITÀ

Vuoi far parte dell'AIS anche se non sei un Sommelier?

HOME PAGE **MONDO AIS** **CORSI** **SOCI** **FORMAZIONE** **LA RIVISTA****Editoriale** **inEvidenza** **News** **L'Intervista** **Commenti** **Io non ci sto!** **WineWebNews** **Novità dal mondo del Vino** **Newsletter** **Eventi**

Siete in Commenti

25 Novembre 2009

Le loro Maestà: similitudini e differenze tra Langa e Borgogna di scena ad Alba



Bella l'idea, che non si deve purtroppo ad un langhetto, bensì a degli appassionati di vino canavesani, il **team di Artevino**, da Elisabetta Bottala a Camillo Favaro, da Cristina Ciamporcerio a Riccardo Zola e Antonella Frate, che si occupano di comunicazione, design, fotografia, campagne pubblicitarie e molte altre cose, di provare ad interrogarsi su che cosa abbiano in comune, se mai possono averlo, il **Nebbiolo di Langa** e il **Pinot Noir di Borgogna**. E di indagare, mediante una manifestazione intitolata **Le loro maestà** (ovvero il Nebbiolo ed il Pinot noir) "l'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari" di queste due zone vinicole che forse più di ogni altra danno vita ad una sorta di fascinazione che letteralmente "soggioga" gli eno-appassionati.

In due giornate, la prima, quella di sabato 21, dedicata agli "addetti ai lavori" (giornalisti e varia umanità), la seconda, quella di domenica, rivolta al pubblico degli appassionati che è accorso in massa, assaggiando e mettendo a confronto grands vins de Bourgogne e grandi vini, ovviamente base Nebbiolo, di Langa, e cercando di intrecciare storie, percorsi, esperienze, idee diverse, quelle dei vigneroni francesi e quelle dei produttori di Barolo, Barbaresco e Roero, alla ricerca di un possibile punto di sintesi e d'incontro pur nel rispetto di quella diversità, ampelografica, geografica, di terroir, microclimi, che rende i Pinot noir borgognoni ed i Nebbiolo albesi tanto peculiari.

Ci si è provato, anche mediante un convegno, intitolato "*Cru: sintesi di valori*", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, che non era stato annunciato come un convegno vero e proprio, bensì come l'apertura di un dialogo tra Italia e Francia del vino teso a cogliere il significato ed il valore della parola "*cru*", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio.

Eppure, nonostante la buona volontà di tutti, degli organizzatori, del presidente del Consorzio Barolo Barbaresco (ecc.) Claudio Rosso, di due operatori della comunicazione e conoscitori di vino seri ed in gamba come Gianni Fabrizio del Gambero Rosso (e per lunghi anni Slow Food) e Giampaolo Gravina della Guida dell'Espresso, che hanno moderato la tavola rotonda di sabato e cercato, nonostante il troppo poco tempo a disposizione, che ha giocatoforza sacrificato il dibattito, di dare ordine agli interventi, si deve parlare, nonostante l'indubbio buon successo portato a casa, di un'iniziativa riuscita a metà. **Un'occasione sfruttata a metà**

O meglio di un'occasione non sfruttata sino in fondo, che ha lasciato non tanto l'amaro, (perché con tanti grandi vini degustati - ne voglio citare due su tutti: il Richebourg Grand Cru 1999 del Domaine Gros Frère & Soeur di Vosne Romanée ed il Barolo riserva Vignolo 1998 di Cavallotto la bocca era dolcissima e pienamente gratificata...) ma una giusta dose di rammarico come le lasciano le cose appena abbozzate, di cui si capisce quasi subito che si potevano pensare e organizzare meglio. Perché Le Loro Maestà è un risultato un po' incompiuto? Innanzitutto perché basta guardare l'elenco dei produttori di casa, di Barbaresco, di Barolo e di Roero, per capire come accanto ad alcuni nomi di livello, notorietà, prestigio incontestabili, assolutamente rappresentativi delle loro denominazioni, figurassero (oggi sarò buono, non fatemi fare nomi) troppe aziende di secondo piano, che avrebbero potuto figurare da contorno, non da protagonisti, in un contesto del genere.

Troppe assenze tra i barolisti...

Questo perché mentre tra i i Domaines di Borgogna presenti alla degustazione figuravano tranquillamente grandi nomi come Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Château de La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jean-Jacques Confuron, Gros Frère et Soeur, Château de Chorey, Louis Remy, **Domaine Bernard Rion** (una delle mie grandi sorprese, sia con il Nuits Saint-Georges 1er cru Les Murgers, sia con il Grand Cru Clos Vougeot 2006) nella rappresentanza langhetta i grandi nomi, quelli che dai Conterno ai Mascarello, da Beppe Rinaldi e Bruno Giacosa a Roberto Voerzio, Elio Grasso, Borgogno, (per tacere dei classici moderni quali Luciano Sandrone, Domenico Clerico, Conterno Fantino, Enrico Scavino) contribuiscono a fare la nobiltà e la leggenda del Barolo, spiccavano per la loro assenza.

Questo perché, dicono gli organizzatori, svariati di loro, debitamente contattati hanno preferito rispondere, per vari motivi, no grazie. Se si aggiunge poi che i barolisti presenti, salvo rarissime eccezioni, e alcune nemmeno particolarmente commendevoli, perché in alcuni casi si trattava di vini vecchio stile anche se modernisti nell'impostazione, che non avevano più granché da dire, ed erano stanchi, poco espressivi, segnati dal maledetto eccesso di legno (piccolo) hanno preferito portare all'assaggio, anche quello per la stampa, solo vini delle più recenti annate (2005, 2004, 2003) facendo quindi solo intravedere la possibilità di grandezza e di complessità del Barolo, allora è facile dire che se di "disfida" seppure amicale, tra borgognoni e langaroli, si trattava, allora les français hanno avuto chiaramente la meglio. E senza nemmeno sforzarsi molto.



La solita degustazione in piedi

Capiamo poi benissimo che le difficoltà logistiche che si devono affrontare quando si organizza una manifestazione del genere sono molteplici, e che muovendo dei rilievi si rischia di passare per degli incorreggibili "criticatutto", ma che almeno per il banco d'assaggio riservato ai giornalisti non si sia pensato, nemmeno di fronte all'eccezionalità di un evento del genere, di andare oltre alla formula, ormai ampiamente usurata e abusata, dell'assaggio in piedi davanti al tavolino (questa volta una barrique) del produttore, impedendo di fatti non solo un assaggio meditato ma tantomeno una possibilità di confronto, costituisce uno di quegli errori, o ingenuità, che da solo, nei fatti, rischiano di annullare tutte le positività e le premesse di un evento del genere.

Tropo poco tempo per discutere veramente...

Sicuramente il seminario "cru: sintesi di valori", pur con le due orette riscaldate di tempo a disposizione (poco tempo, accidenti, anche per provare a degustare la settantina di vini disponibili) è servito ad innescare una riflessione sui diversi percorsi compiuti in Borgogna ed in terra di Langa per delineare il concetto di cru e soprattutto sulle diverse letture che di questo concetto basilare, in terre che conoscono entrambe una grandissima frammentazione in singole vigne e una varietà estrema di strutture geologiche, esposizioni, altezze, microclimi, epoche di maturazione, sensibilità al caldo o al gelo, in Francia e nell'albese si fanno.

Similitudini e distanze

Certo, esistono delle similitudini, ed in entrambi i territori, come dice bene la sintesi finale dell'incontro, "le cantine presentano appezzamenti piccoli e delimitati storicamente. Il territorio è caratterizzato da un vitigno unico, che si è adattato perfettamente al territorio. E così come in Borgogna, anche nella zona del Barolo i territori particolarmente vocati come ad esempio Cannubi (nome di cru) erano riportati sulla bottiglia già da tempi remoti". E inoltre i cru "sono oggi riconosciuti ufficialmente nel disciplinare per entrambi i territori".

Ma le differenze, ahimé sono molto più profonde e sostanziali delle analogie. In Borgogna esiste un concetto di "storicità del cru" già definito intorno all'anno Mille e una regolamentazione giuridica definita già due secoli fa per volere del Re. Una struttura piramidale precisa e chiara, che nessun produttore metterebbe mai in discussione e che Philippe Senard, Presidente dei Domaines Familiaux e titolare del prestigioso Domaine Comte Senard ha ricordato in un puntiglioso excursus storico che ha ricordato come in Borgogna le AOC (equivalente delle nostre Doc e Docg) di dividano in quattro categorie. Alla base le **appellations régionales**, o appellations village che rappresentano il 54% del vigneto borgognone, quindi le **appellations communale**, che riguardano il 35% del vigneto e si riferiscono a singoli villaggi come Chablis, Pommard, Beaune. Poi si sale in alto con le **appellations 1er Cru**, (il 10% della produzione) ovvero appellations comunali seguite da un nome di climat (sinonimo di cru). Sono 562, ad esempio Santenay 1^{er} cru "la Comme".

E infine, come dovrebbe essere da noi quando si parla, ad esempio, di Monprivato, di Vigna Rionda, di Villero, Rocche, Cerequio, Brunate, Monvigliero, Sarmassa, Falletto, Francia (per citarne solo alcuni) si sale sino al vertice delle **Appellation Grand Cru** (1,5% della produzione), un numero limitato di 32 AOC in Côte d'Or e una sola Chablis. Nomi come Corton Charlemagne, Bonnes Mares, Romanée Conti, La Tâche, Richebourg, Clos de Vougeot, Musigny, Echezeaux e Grands Echezeaux per citare solo i più leggendari tra i leggendari.

Cosa succede invece in Piemonte, terra del Barolo?

Succede qualcosa di totalmente italiano, ahimé, ovvero che gli uomini del vino albesi, il mondo politico locale e regionale, le organizzazioni professionali e sindacali e peggio ancora, la maggioranza dei produttori, nel decidersi a dare finalmente un valore formale al cru) mediante le "menzioni geografiche aggiuntive" (quelle che prima chiamavamo sottozone), riconosciute da una modifica del disciplinare di produzione deciso dalla pubblica audizione dello scorso 14 ottobre, hanno deliberatamente scelto di non adottare il modello piramidale francese e di puntare su una "spartizione «orizzontale» dei cru" che di fatto pretenderebbe di annullare le differenze, che ci sono, tra i vigneti storici e tutti gli altri, questo perché i tecnici (o i burocrati del vino?) ci assicurano che "non avrebbe senso una classificazione gerarchica". Un'ipocrisia, dettata dal falso mito egualitario secondo il quale saremmo tutti uguali. Gli uomini, come i vigneti del Barolo...



Tutti uguali davanti alle menzioni geografiche aggiuntive!

Di fatto l'introduzione delle "menzioni geografiche aggiuntive" (un elenco sterminato, che comprende e mette sullo stesso piano nomi notissimi e nomi sconosciuti e nomi che non abbiamo ancora letto in etichetta, perché sinora nessuno si è mai sognato di produrre un vino rivendicando quel nome di vigneto dalla storia oscura o recentissima) arriva quasi a negare, come ha scritto domenica sulla Stampa il giornalista Andrea Scanzi, **l'importanza del terroir**.

Anche se ammantato di motivazioni tecniche, come quelle fornite dall'agronomo Nicola Argamante (e presidente della Strada del Barolo) che ha ricordato un'esperienza di studio scientifico dei cru fatto negli anni Novanta, con un panel di esperti addestrati ad essere "oggettivi come macchine", che in degustazioni alla cieca non facevano differenza tra cru noti e cru meno noti e spesso apprezzavano maggiormente i vini provenienti dai vigneti meno blasonati e che è arrivato a concludere che "a diversificare un vino, non era il terreno ma l'annata e la mano del viticoltore" e dal punto di vista del past president e attuale vice presidente Giovanni Minetti, secondo il quale "ai critici non farà piacere, ma la migliore qualità di un dato vigneto dipende soprattutto dai metodi di vinificazione. Dalla bravura di chi fa quel vino. Non dall'aspetto geografico", le assicurazioni, ribadite anche dal presidente del Consorzio Rosso, secondo il quale "il modello francese dei grands cru e dei premier cru era impossibile da applicare" al mondo del Barolo e del Barbaresco, risultano tutt'altro che convincenti.

Anzi fanno acqua e negano un'evidenza chiara a tutti, ovvero che sono i grandi vigneti a fare la differenza, a consentire, ovviamente abbinati al savoir faire del produttore, che può solo "rovinare" e non rendere ancora migliori delle grandi uve di Nebbiolo, e all'andamento dell'annata, di ottenere i grandi vini.

Ma c'è Barolo e Barolo!

E che come ha poco senso pensare di poter mettere sullo stesso piano, visto che sono compresi nella stessa area di produzione, quella troppo ampia, 1800 ettari, del Barolo, un Barolo di Serralunga d'Alba o di Castiglione Falletto o di Monforte d'Alba, con un Barolo di Grinzane Cavour o di Diano d'Alba, è altrettanto assurdo, anche quando parlando delle menzioni geografiche aggiuntive lo si definisce "risultato importante e punto di partenza per un nuovo percorso di qualificazione, e un lavoro che non è finito", giudicare come miglior risultato possibile, privo di alternative, l'essere arrivati ad una classificazione che riguarda tutti i territori e non si basa su caratteristiche qualitative e si rifiuta di parlare e riconoscere l'esistenza di Grand Cru, Premier Cru e cru ordinaires, per dirla alla francese.

E per i vigneroni francesi ancora più grandeur...

Chissà cosa avranno pensato i vignaioli francesi presenti al dibattito di fronte a questa dichiarata non volontà di sottolineare e comunicare quello che la natura, prima che gli uomini ha stabilito. Sicuramente la loro grandeur ed il loro complesso di superiorità, che in materia enoica e vitivinicola è ancora molto forte, avranno ricavato ulteriori elementi di rafforzamento da quello che "les italiens", pardon, "les piémontais" hanno deciso di non riconoscere... Come direbbe qualcuno, dommage, anzi... "darmagi"...

Franco Ziliani

Condividi...

Visita l'Archivio »

SommelierNews
NEWSLETTER UFFICIALE AIS

ISCRIVETEVI alla Newsletter AIS per ricevere le ultime notizie dall'Associazione Italiana Sommelier, gli eventi, le iniziative direttamente nella vostra email! →

Pubblicazioni AIS e riviste di settore

I testi realizzati per la didattica dei sommeliers e le convenzioni per l'abbonamento a riviste enogastronomiche →

Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo

SOLIDUS
I professionisti dell'ospitalità italiana®



© 2002-2010 Associazione Italiana Sommeliers, p.iva 11526700155, cf. 80022570156
 Homepage Editoriale inEvidenza News L'Intervista Commenti Io non ci sto! Le Novità dal Mondo del Vino Eventi
 Servizi AIS Cerco/Offro lavoro Club Amici dell'AIS Novità nella Cantina Le Recensoni Amico Sommelier Feed RSS
 Gestione Soci Contatti Sommelier.t Aisitalia.t Sommeliersonline.it

Mercoledì 19 Dicembre 2012 (ITALIA), ore 19:28

Feed Rss  | English 

PUBBLICITÀ

Vuoi far parte dell' AIS anche se non sei un Sommelier?



PUBBLICITÀ

Vuoi far parte dell' AIS anche se non sei un Sommelier?

[HOME PAGE](#) [MONDO AIS](#) [CORSI](#) [SOCI](#) [FORMAZIONE](#) [LA RIVISTA](#)
[Editoriale](#) [inEvidenza](#) [News](#) [L'Intervista](#) [Commenti](#) [Io non ci sto!](#) [WineWebNews](#) [Novità dal mondo del Vino](#) [Newsletter](#) [Eventi](#)
Siete in [Le Novità dal mondo del Vino](#)

16 Novembre 2009

Le loro maestà: Nebbiolo di Langa e Pinot noir di Borgogna a confronto



Lo si dice spesso che tra il **Nebbiolo di Langa** ed il **Pinot Noir di Borgogna** esisterebbero una serie di similitudini, una sorta di affinità elettiva che li porta ad essere, per legioni di appassionati, i vitigni (con il Riesling) che "fanno la differenza" e consentono di esprimere vini che in quanto a "sense of terroir" o meglio, come dicono i francesi, a "*gout de terroir*" non hanno paragoni e costituiscono uno degli antidoti più formidabili a quell'opera di standardizzazione ed omologazione enoica che tende a rendere i vini, ovunque siano prodotti, tutti uguali.

Bisognava però passare dalle enunciazioni teoriche, ai discorsi fatti tra amici o addetti ai lavori, ai fatti e dimostrare, bicchieri alla mano, che Barolo, Barbaresco (e con qualche generosità anche il Roero) e Pinot noir delle varie micro appellations borgognone sono collegati da un filo rosso, fatto di eleganza, di territorialità spinta all'estremo, di finezza

aromatica, di capacità di esprimere i valori della terra, di quella singola porzione di vigneto di cui sono figli. Detto fatto.

Per merito dell'[Associazione Arte Vino](#), creata da un nucleo di appassionati sia della Langa che della Bourgogne, questa possibilità di confronto si è finalmente concretizzata in un incontro, dall'esemplare titolo di [Le loro maestà](#) (il Nebbiolo ed il Pinot noir) che porterà [sabato 21 e domenica 22 novembre](#) dapprima un gruppo ristretto di giornalisti invitati quindi nella seconda giornata il pubblico degli appassionati, a gustare alcune delle eccellenze di due tra le più affascinanti zone viticole del mondo, in un simbolico gemellaggio che vedrà uniti vignaioli di Langa e vigneroni borgognoni in una specialissima occasione d'assaggio (e di paragone) di prestigiose etichette delle due zone.

Il tutto preceduto, sabato pomeriggio ad Alba alle 14, presso la sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero (corso Enotria 2c) da uno stimolante dibattito intitolato **Cru: sintesi di valori**. Dibattito introdotto dal presidente del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero Claudio Rosso e dal Presidente della Strada del Vino Barolo Nicola Argamante e moderato, in pieno clima di par condicio, da due "guidaioli", Gianni Fabrizio di Vini d'Italia - Gambero rosso e Giampaolo Gravina della guida dell'Espresso.

Un dibattito che vedrà intervenire una serie di ospiti francesi, Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune, e poi dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale. Come ha dichiarato Camillo Favaro di Artevino "L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo. - "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici". Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (con biglietti in prevendita sul sito Internet [www.leloromaesta.it](#)).

Come si può rilevare dall'elenco dei vini [pubblicato nella pagina dedicata del sito](#), il livello degli assaggi sarà di primario valore e vedrà grandi nomi langhetti come Vajra, Brezza, Cavallotto, Gigi Rossi, Castello di Verduno, Massolino, Marcarini, Cordero di Montezemolo, Elvio Cagno, Boglietti, Ettore Germano ed altri (mancano purtroppo quintessenze dell'essenza del terroir barolesco come Beppe Rinaldi, Bruno Giacosa, Giuseppe e Mauro Mascarello, Elio Grasso, Aldo e Giacomo Conterno: sarebbe interessante sapere come siano stati scelti produttori e cru...), e grandi nomi francesi quali Domaine Château de La Tour - Vougeot, Domaine Jean-Jacques Confuron, Domaine Ponsot, Domaine Drouhin-Laroze, Domaine Bonneau du Martray, Domaine De Villaine. Per saperne di più sul programma, rivolgersi ai contatti [indicati in questa pagina Web](#), mentre per assicurarsi la partecipazione alla degustazione [basta iscriversi qui](#). Bella degustazione!

Franco Ziliani



Vuoi far parte
dell'Associazione
anche se non sei
un Sommelier?

**ISCRIVITI
ADESSO!**

Condividi...

[Visita l'Archivio »](#)

home autori esperti vino olio news eventi food travel marketing distillati club contatti

tigulliovinno.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in

Tags

agricoltura, campania, cibo, degustazione, degustazione vino, degustazioni, distillati, emilia romagna, enogastronomia, evento, evento food, evento travel, evento vino, extravergine, food, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, marketing, milano, news, news food, news marketing, news vino, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, piemonte, roma, toscana, travel, trentino alto adige, umbria, veneto, verona, vino, wine

PUBBLICITÀ



La Tua Enoteca on-line!

Home > Autori > Eventi > Vino

Le Loro Maestà - Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Tweet 0

📍 La morra (CN) - Sala polifunzionale di La Morra

📅 dal 21 novembre 2009 al 22 novembre 2009

di [Redazione di TigullioVino.it](#)

[Articolo georeferenziato](#)

Il 21 e 22 novembre, nel cuore delle Langhe, "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir" ospiterà un originale confronto fra Langa e Borgogna. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di Barolo e Barbaresco.

Che cosa hanno in comune il Nebbiolo di Langa e il Pinot Nero di Borgogna? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot

Noir", ideato da Artevino, si svolgerà il 21 e 22 novembre e, per la prima volta, riunirà questi due grandi territori in un evento da ricordare. L'idea nasce un po' per caso e un po' per volontà. Per caso perché, nel 2006, l'équipe al completo di Artevino, agenzia creativa specializzata nel settore enologico, decide di lasciare per due mesi lo studio di Ivrea per "immergersi" nella realtà della Borgogna. Obiettivo: scrivere un libro originale e personale (Vini e Percorsi di Borgogna – 2007 Artevino Editore), non un trattato sui vini quanto, piuttosto, una raccolta di storie di uomini ed emozioni, quasi un diario di viaggio.

Per volontà, invece, perché recentemente in Langa si è legiferato in termini di cru. Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco, entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del Barolo, in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir".

L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate. L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un



Redazione di TigullioVino.it

[Sito web](#)

[e-mail](#)

Nell'arco di molti anni di lavoro, da piccolo progetto amatoriale TigullioVino.it si è trasformato in una vera e propria testa web sul mondo...

[Leggi tutto...](#)

Archivio

Dicembre 2012

Novembre 2012

Ottobre 2012

Settembre 2012

Agosto 2012

Luglio 2012

Giugno 2012

Maggio 2012

Aprile 2012

Marzo 2012

Febbraio 2012

numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio. Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia Francia aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la Francia Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui). In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco e del Barolo e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare. All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti. Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

Per informazioni:

Web: www.leloromaesta.it

Telefono +39 0125 633359 (orario ufficio)

Publicato il 03 settembre 2009 in [Vino](#) 

Letto 3741 volte 

Permalink 

[0] commenti 

Tags

alba, artevino, borgogna, cuneo, degustazione, la morra, langhe, le loro maestà, le pinot noir, nebbiolo, piemonte, pinot nero, vino

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

Settembre 2011

Gennaio 2012

Dicembre 2011

Novembre 2011

Ottobre 2011

Settembre 2011

Agosto 2011

Luglio 2011

Giugno 2011

Maggio 2011

Aprile 2011

Marzo 2011

Febbraio 2011

Gennaio 2011

Dicembre 2010

Novembre 2010

Ottobre 2010

Settembre 2010

Agosto 2010

Luglio 2010

Giugno 2010

Maggio 2010

Aprile 2010

Marzo 2010

Febbraio 2010

Gennaio 2010

Dicembre 2009

Novembre 2009

Ottobre 2009

Settembre 2009

Agosto 2009

Luglio 2009

Giugno 2009

Maggio 2009

Aprile 2009

Marzo 2009

Febbraio 2009

Gennaio 2009

Dicembre 2008

Risorse

[home](#)

[autori](#)

[esperti](#)

[vino](#)

[olio](#)

[news](#)

[eventi](#)

[food](#)

[travel](#)

[marketing](#)

[distillati](#)

[club](#)

[contatti](#)

Interagisci

 [feed rss area vino](#)

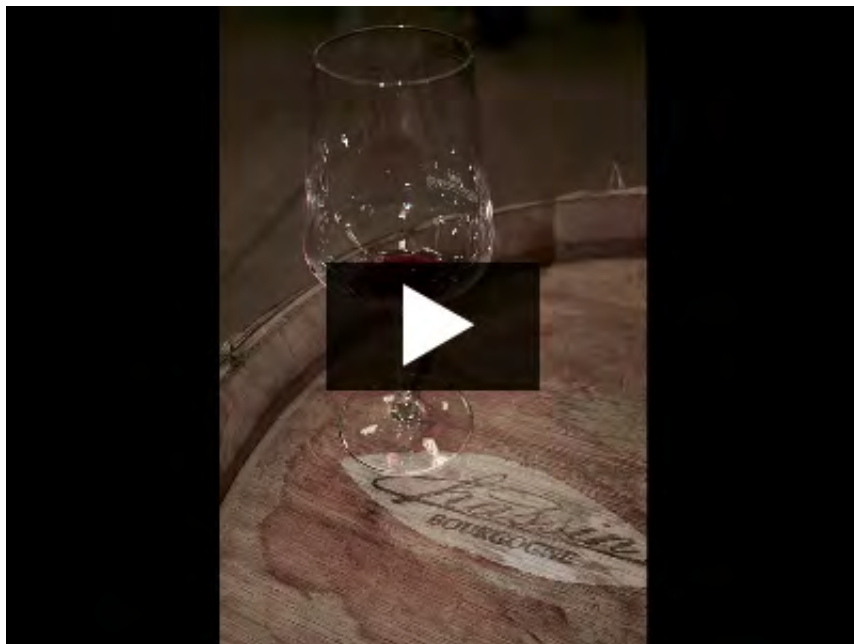
Soavemente WineBlog

"Saggia versa il tuo vino... Le parole che ora diciamo già le rapisce il Tempo. Carpe diem ..."

27 novembre 2009

Le Loro maestà - Il nebbiolo, il pinot noir, il valore dei Cru

La manifestazione "Le loro maestà" che si è svolta qualche giorno fa ad Alba e a La Morra (Cn) già nel titolo preannunciava un programma molto interessante: far incontrare vignaioli e produttori di Langa e di Borgogna ed offrire a pubblico scelto (65 € il costo dei ticket d'entrata, subito esauriti) una degustazione memorabile e la possibilità di riflettere sulle affinità e le diversità dei due terroir: vitigni unici per territori unici era una sorta di premessa.



Bisogna dirlo: Camillo Favaro, Elisabetta Bottala e gli altri componenti del team organizzativo di Artevino ce l'hanno messa tutta e l'interesse e l'apprezzamento del pubblico non sono mancati, pur nelle lacune: un tempo molto ristretto per il convegno iniziale "Cru, sintesi di valori" a cui è seguita, per i giornalisti, una degustazione di sole due ore, rigorosamente in piedi e senza possibilità di mettere sotto i denti anche un solo grissino nella sequenza di circa una settantina di vini, equamente divisi tra Langa e Borgogna. Impossibile poi poggiare il bicchiere da qualche parte ed annotare con un minimo di cura quanto si andava assaggiando. Ma era la prima edizione e quindi più di qualcosa è scusabile.

Sullo sfondo, come dicevamo, la riflessione a più voci sul tema "Cru: sintesi di valori" che ha mirato a portare l'attenzione del pubblico sulle modifiche già avvenute nel disciplinare del Barbaresco e in via di approvazione per quello del Barolo: le Menzioni Geografiche Aggiuntive. (Sul sito del Consorzio si può accedere alla cartografia).

Con un' espressione di una ridondanza tutta italiana, si vuol dire che ora abbiamo la mappatura certificata e condivisa di quelle che erano già state definite come diverse "sottozone" delle denominazioni. Qualche esempio: Cannubi, Ravera, Brunate, Cerequio per il Barolo; Rabajà, Rio Sordo, Martinenga per il Barbaresco. Ma ve n'è un' infinità: 66 nei 4 comuni del Barbaresco e ben 177 negli undici comuni del Barolo.

"E' stato un iter lungo e faticoso" - ha esordito il Presidente del Consorzio Claudio Rosso - "un'impresa mettere d'accordo i produttori e finalmente arrivare a una delimitazione "certificata per legge" delle singole aree". Lo sappiamo: ci son voluti quasi quarant'anni, se consideriamo che la benemerita mappa del Barolo e delle vigne storiche di Renato Ratti è degli anni 70. Un tempo piuttosto lungo, ma che è un nulla se lo rapportiamo alla storia dei Cru di Borgogna che risalgono addirittura al IX secolo e son stati normati per regio decreto circa duecento anni fa. Una classificazione qualitativa piramidale che vede i Gran Cru alla sommità e poi sotto i 1er Cru, seguiti dalle Appellations Comunali e dai Villages.

Niente di tutto questo per i Cru della Langa: si tratta qui di una sistemazione di tipo orizzontale che segna i confini e le aree dei vari appezzamenti, ma non li classifica in senso qualitativo, considerandone le più o meno felici esposizioni o la storicità.

Siamo rimasti un po' basiti perchè ci hanno raccontato, il Dott. Rosso e successivamente Nicola Argamante, presidente della [Strada del Vino Barolo](#) e Giovanni Minetti di [Fontanafredda](#), che non era possibile proporre per le vigne di Langa una classificazione gerarchica simile a quella della [Borgogna](#). E a sostegno di ciò, hanno riportato i risultati di uno studio degli anni novanta in cui un panel di "degustatori addestrati come macchine" ha dimostrato che non vi sono apprezzabili differenze tra cru noti e meno noti e che, insomma, a fare la qualità dei grandi Barolo e Barbaresco non è la posizione geografica delle vigne, ma la mano del produttore, unita alle caratteristiche dell'annata.

Chissà cosa avranno pensato i colleghi francesi, ed in particolare il viticoltore Philippe Senard del famoso [Domaine Comte Senard](#), il quale, dopo un dettagliato excursus storico sui Cru di Borgogna, ha concluso dicendo: " Il cru è in Francia un valore collettivo, inquadra un'idea precisa ed in traducibile che affonda nella storia, aprendosi allo stile del vignaiolo e del produttore". Noi abbiamo avuto la sensazione che si sia giunti a una soluzione di compromesso, proprio nel territorio viticolo italiano che più di altri poteva farne a meno. Il Presidente Claudio Rosso ci ha assicurato che saranno fatti passi ulteriori, "nel senso di tutelare le Menzioni, almeno quelle storicamente significative". Non sappiamo bene che cosa significhi, ma gli diamo fiducia. Non vogliamo pensare che in terra di Langa, dove nomi di vigneti come I Cannubi hanno addirittura preceduto sulle bottiglie la dizione Barolo, si possa sostenere che la terra, con le sue grandi vigne e la sua antica storia, non possa fare la differenza.

Qualche nota ed atmosfera della degustazione al prossimo post.

Scritto alle 22:40 nella [Eventi](#), [Nel bicchiere](#) | [Permalink](#)

Tag Technorati: [Barbaresco](#), [Barolo](#), [Borgogna](#), [Langa](#), [Langhe](#), [Le loro maestà](#), [Menzioni Geografiche aggiuntive del Barolo](#), [Nebbiolo](#), [Pinot Nero](#)

Preferiti

| [Reblog \(0\)](#)

TrackBack

URL per il TrackBack a questo post:

<http://www.typepad.com/services/trackback/6a00d834520b8069e2012875e44b1e970c>

I link elencati qui sotto sono quelli che rimandano a [Le Loro maestà - Il nebbiolo, il pinot noir, il valore dei Cru](#):

Commenti

Comment below or sign in with [TypePad](#) [Facebook](#) [Twitter](#) and [more...](#)



Degustazioni

50 anni di Vorberg
 Alsace Grand Cru***
 Alsazia 2007 ***
 Alsazia 2008***
 Alto Adige
 AMARONE
 Amarone 2003 ***
 Amarone 2004 ***
 Amarone 2005 ***
 Amarone 2006 ***
 Amarone 2007 ***
 Amarone 2008 ***
 Amarone e Valpolicella

 Anteprema Bardolino
 2009***
 Anteprema Bardolino
 2010***
 Anteprema Bolgheri
 2010 ***
 Anteprema Rufina 2010
 Anteprema Rufina 2011
 Apianae
 Di Majo Norante
 Arezzo Terra di Vino

 Arezzo Vecchie annate

 Autoctono -
 GoWine ***
 Azienda Tedeschi
 Barbaresco ***
 BARBERA
 Barbera Nizza ***
 Bardolino 2011 ***
 BARDOLINO
 CHIARETTO
 Barolo 1996
 Bastianich ***
 BCM numero 3 ***
 Benvenuto Brunello
 Bergamo ***
 BereBio
 bio&dinamica
 Biologici ***
 Bolgheri
 Bolgheri ***
 Bolgheri 2003-2005

 Bolgheri 2009 ***
 BOLLICINE
 Bollicine su Trento ***
 Bollicine su Trento ***
 GRANDI ANNATE
 Bollicine su Trento
 2010
 Bosco del Merlo
 Bovio
 Braide Mate e Alte

Le loro Maesta'

Il Nebbiolo e le Pinot Noir

Ideato da **Elisabetta Bottala** e da **Camillo Favaro**, di Artevino, si è tenuto nei giorni 21 e 22 novembre, in Langa, l'evento "**LE LORO MAESTA'**", un confronto tra due realtà con molte similitudini ed altrettante diversità, come sono la Borgogna e le Langhe.

Suddiviso in due momenti ben distinti, sia dal punto di vista tematico che da quello logistico, prevedeva nel primo pomeriggio di sabato un convegno-dibattito dal titolo "**Cru: sintesi di valori**", tenutosi nell'Ampelion di Alba, adiacente la Scuola Enologica.

Moderato e condotto da **Gianni Fabrizio** (Curatore della Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso) e da **Giampaolo Gravina** (Guida Vini d'Italia de L'Espresso) il convegno prendeva spunto dalla recente modifica del disciplinare di produzione del Barolo, con il riconoscimento delle "Menzioni Geografiche Aggiuntive".

Claudio Rosso, presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero, ripercorre la storia del Barolo e del Barbaresco, sino a giungere al conferimento delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, mentre il geometra **Carlo Cane** presenta il lavoro di inserimento nel sito del consorzio della mappatura delle M.G.A. (Menzioni Geografiche Aggiuntive) con tutte le possibilità di consultazione permesse.

Philippe Senard traccia il percorso che ha portato alla nascita delle classificazioni dei Grandi Cru della Borgogna, con il relativo concetto di "Terroir".

Fabrizio elenca quindi le similitudini e le differenze esistenti tra Borgogna e Langhe: piccoli appezzamenti storicamente delimitati, vitigni perfettamente adattatisi al territorio, profondo legame vitigno-territorio, riconoscimento ufficiale dei Cru, per i primi; mentre per quanto riguarda le differenze abbiamo: storia (molto più antica per la Borgogna), gerarchia (che in Langa non esiste), classificazione solamente parziale del territorio in Borgogna, mentre è totale in Langa.

Nicola Argamante, presidente della strada del Barolo parla del lavoro di ricerca svolto sulle sottozone, con vinificazione in un'unica cantina delle uve provenienti da diverse zone, seguita da un'analisi organolettica dei vini così prodotti, curata da un panel appositamente addestrato, giungendo alle conclusioni che questi vini sono difficilmente riconoscibili e ripetibili negli anni; più o meno lo stesso concetto espresso dal presidente **Rosso**, quando dice: "c'è molta più uniformità nel territorio di quanto si pensi".

A seguire il dibattito, con però troppo poco tempo a disposizione per poter essere sviluppato come la complessità dell'argomento avrebbe richiesto.

La seconda parte delle manifestazioni si svolgeva invece a **La Morra**, dove, nella sala polifunzionale, erano stati preparati i banchi d'assaggio di una ventina di aziende provenienti dalla Borgogna, e di altrettante delle Langhe: una degustazione riservata solamente alla stampa, per il tardo pomeriggio di sabato, mentre su prenotazione, aperta al pubblico la domenica successiva.

In merito al banco d'assaggio (sabato pomeriggio abbiamo assaggiato tutti i Borgogna presenti), dobbiamo dire che non è stato possibile degustare nelle migliori condizioni, il tutto infatti si svolgeva in piedi, davanti al produttore, in una sala decisamente affollata, con poca possibilità di concentrarsi e con difficoltà nel prendere appunti, vero è che si è trattato della prima edizione, e ci auguriamo vivamente che l'evento venga ripetuto. Abbiamo lasciato la degustazione dei vini di Langa al mattino della domenica, anche se ad un certo punto la sala era così affollata che abbiamo deciso di rinunciare, dopo aver assaggiato solamente una quindicina di prodotti. Di seguito alcuni brevi commenti sui miglior assaggi dei vini della Borgogna, seguiti dalla nostra valutazione in centesimi; quasi tutti i vini meritavano di essere menzionati, per questioni di spazio ci limitiamo a quelli che secondo noi hanno abbondantemente superato la soglia degli 84/100.

VIGNERONS DI BORGOGNA: diciannove i produttori partecipanti, che presentavano trentasette etichette.

Domaine Bonneau du Martray-Pernand Vergelesses

Corton Grand Cru 1999: color granato di buona intensità. Non molto intenso al naso, di buona eleganza, con sentori fruttati e note terziarie di tabacco e cuoio. Buona la struttura alla bocca, tannino leggermente vegetale, frutto speziato ed acidità pronunciata. (85-86/100)

Domaine Simon Bize et fils- Savigny Les Beaune

dalla Livon
 Broy
 Brunello 1990
 Burgenland ***
 Ca Andrea e Muda
 Girasoli Sant'Andrea
 Calatrasi
 Campo Marzio '02
 La Tunella
 CANNONAU
 Cannubi Boschis
 di Luciano Sandrone
 Cantine De Falco ***
 Cantine di Caldaro
 Casa'
 Casale dello Sparviero
 Castelli Maria Pia
 Cesanese del Piglio
 Champagne a
 Milano ***
 Chasse-Spleen 2001
 Chianti 2011 ***
 Chianti Riserva 2001
 Frascole
 Chianti Rufina 2002
 Frascole
 Chianti Rufina 2008

 Chianti Rufina 2009

 Chianti Rufina vs.
 Barbaresco ***
 Chiaretti del Garda ***
 Colle di San Domenico
 COLLIO BIANCO
 Collio Sauvignon
 "Valtrussio" 2006
 Costa Toscana
 Wine and food ***
 Costa Toscana
 Anteprema 2010 ***
 Costa Toscana
 Anteprema 2008 ***
 Costa Toscana
 Anteprema 2009 ***
 Costa Toscana
 Anteprema 2007 ***
 Cotinone
 Tenuta Coppadoro
 Dal bicchiere alla vigna

 Dieci anni di
 Nizza ***
 Divin Orcia 2008 ***
 Divin Orcia 2009 ***
 Divin Orcia 2010 ***
 DiViniProfumi
 DOLCETTO ***
 Dolcetto a Milano
 DolceVi 2007 ***
 Domaine Taupenot-
 Merme
 Donna Chiara
 Due rossi da Livon
 Elo Veni 2001
 Leone de Castris
 Endrizzi
 Enoteca

Aux Grands Liards 2007: color rubino molto scarico. Di media intensità olfattiva, fruttato e con note di tabacco. Di media struttura, sapido, con un buon frutto e note vegetali, buona la persistenza. (86-86/100)

Les Marconnettes 2006: rubino-granato scarico. Di media intensità olfattiva e buona eleganza, balsamico. Di media struttura e buona eleganza, tannino leggermente vegetale e buona persistenza. (85 meno)

Domaine du Château de Chorey-Chorey Les Beaune

Beaune 1er Cru Les Cras 2001: granato-mattonato scarico. Elegante e complesso al naso, con leggere note animali e frutto speziato. Intenso alla bocca, con tannino ben presente, frutto speziato ed accenni animali, buona la persistenza. Complesso. (87+)

Corton Bressandes Grand Cru 2007: color rubino scarico. Al naso frutto pulito e leggera tostatura. Di media struttura e notevole nota sapida, elegante e di buona complessità, buona la persistenza. (85-86/100)

Domaine Château de La Tour-Vougeot

Château de La Tour 1976: mattonato-aranciato, con parecchio residuo nel bicchiere. Elegante e di media intensità olfattiva, complesso, con sentori di cuoio, fiori secchi e note animali. Un grande naso. Media la struttura alla bocca, complesso, ancora vivo, tannino ben presente, buona acidità, sentori di cuoio e lunga persistenza. Grande, rapportato all'età. (90/100)

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007: color rubino-granato scarico. Intenso al naso, di notevole eleganza, balsamico e mentolato. Elegante, morbido alla bocca, di media struttura, balsamico, leggermente aromatico e di buona persistenza. (88/100)

Domaine Christian Clerget-Vougeot

Échezeaux Grand Cru 2007: rubino luminoso di buona intensità. Di media intensità olfattiva, elegante, piacevole, invitante, fruttato. Di buona struttura, fresco e balsamico alla bocca, elegante, fine, mentovato, molto sapido, con tannino deciso ma mai fastidioso, buona la persistenza. (88/100)

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007: color rubino di buona intensità. Bel naso, pulito, elegante, piacevole, decisamente fruttato. Sapido alla bocca, non molto complesso, piacevole, con un buon frutto e lunga persistenza. (84-85/100)

Domaine Jean-Jacques Confuron-Premeaux Prissey

Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006: color rubino-granato scarico. Elegante al naso, delicato, fine, di media intensità, con sentori floreali-fruttati. Di buona struttura e notevole eleganza alla bocca, la sua dote migliore è il grande equilibrio, buona la persistenza. Un vino molto fine. (88 meno meno)

Nuits-Saint-George 1er Cru Aux Boudots 2007: rubino-granato molto scarico. Di buona intensità olfattiva, fruttato (ciliegia matura). Strutturato, con un buon frutto maturo alla bocca, buona sia la sapidità che la vena acida, lunga la persistenza. Un vino non estremamente complesso ma di grande piacevolezza. (85++)

Domaine De Villaine-Bouzeron

Bourgogne Côte Chalonnaise, La Digoine 1999: color melanzana. Intenso al naso, complesso, con sentori animali pronunciati e note di cuoio. Intenso alla bocca, di buona struttura, frutto netto (prugna e ciliegia), buona nota speziata, lunga persistenza. (88/100)

Domaine Drouhin-Laroze-Gevrey Chambertin

Chapelle Chambertin Grand Cru 2006: dal color rubino scarico. Di media intensità olfattiva, balsamico, fine, elegante, con un buon frutto e note minerali. Di buona struttura, sapido, fruttato, minerale e di lunga persistenza. (86 meno meno)

Domaine Henry Gouges-Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003: il colore è granato-rubino molto intenso. Di buona intensità olfattiva, con frutto maturo speziato. Di buona struttura, con tannino deciso ma fine, sapido e con un bel frutto, lunga la persistenza. (86-87/100)

Domaine Gros Frère & Soeur- Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999: granato di buona intensità. Eleganti note terziarie al naso, di cuoio e tabacco. Tannino deciso alla bocca, legno percepibile, sapido, sentori di rabarbaro, china, pellame, molto lunga la persistenza. (88/100)

Richebourg Grand Cru 2006: color rubino granato di buona intensità. Delicato ed elegante al naso, con sentori di castagne. Buono il frutto alla bocca, tannino un poco vegetale, buona la persistenza. (85+)

Richebourg Grand Cru 2007: color granato scarico. Di media intensità olfattiva e buona eleganza, sentori di castagne. Alla bocca il vino è sapido, con una vena acida pronunciata ed una lunga persistenza, si ritrovano i sentori di castagne. (87 meno)

Domaine du Comte Liger-Belair- Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006: rubino luminoso di buona intensità. Intenso al naso, con un buon frutto, decisamente balsamico. Di buona struttura, un poco aggressivo alla bocca, balsamico-mentolato e con una buona persistenza. (87/100)

Enopassione***
 Erbaluce ***
 Falanghina Felix
 Falerno del Massico
 da Masseria Felicia
 Famiglie dell'Amarone

 Felluga Livio
 Filippi
 Francia del Sud
 Franciacorta
 Franciacorta a
 Milano***
 Franciacorta festival
 Freewine Day ***
 Friulano & friends***
 Friuli Venezia Giulia
 GAVI
 Gewurztraminer
 Simposio 2009 ***
 Gewurztraminer
 Simposio 2007 ***
 Gnirega
 Grandi Crus
 Costa Toscana 2000

 GRANDI ROSSI DEL
 SUD
 Grands Crus
 Bordeaux 2005 ***
 Grands Crus de
 Bordeaux***
 Grave del Friuli***
 Grumello
 Guerila
 Guerrieri Rizzardi
 Heres***
 Hofstatter
 I Balzini
 I vini del Palatinato

 Iasma
 Italia in Rosa 2008
 Italia in Rosa 2009
 Italia in Rosa ***
 Krimisa by Zito
 La prima del Torcolato
 La Rasenna
 La vie en rose'***
 LACRIMA
 DI MORRO D'ALBA
 Lambrusco Cavicchioli
 Langhe Doc Favorita
 Casa
 Lazio
 Le cantine di Caldaro
 Le loro Maesta' ***
 Le Marche da
 "Enopassione" ***
 Lessini Durello ***
 Letrari ***
 Livon 2000
 LUGANA
 Marche ***
 Mare e Vitovska ***
 Maremma Wine Shire
 Masari e Tenuta la

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots 2006: rubino intenso. Leggermente pungente al naso, con sentori fruttati e ricordi di fumo. Intenso e deciso alla bocca, di lunga persistenza. Un prodotto non facile. (87-88/100)

Domaine Jacques-Frederic Mugnier-Chambolle Musigny

Musigny Grand Cru 2006: rubino di discreta intensità. Elegante al naso, mediamente intenso, balsamico e con note animali. Di buona struttura alla bocca, sapido, minerale, elegante, con un buon frutto e tannino presente ma ben fuso, buona la persistenza. (87 meno)

Domaine Ponsot-Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004: granato molto scarico. Buona l'intensità olfattiva, come pure l'eleganza, note animali e di cuoio. Di buona struttura, leggermente aggressivo, sapido, note animali ed accenni vegetali, notevole la persistenza. (85-86/100)

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998: color granato-mattonato. Delicato e molto elegante al naso, con note di rabarbaro ed accenni di cuoio. Media la struttura, tannino deciso, un poco aggressivo, sentori di cuoio, buona la persistenza. (87/100)

Domaine Louis Remy- Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru 1999: rubino-granato scarico. Di media intensità olfattiva, elegant e complesso, con buon frutto, sentori di cuoio ed accenni animali. Media la struttura alla bocca e grande la complessità, sapido, elegante, con note di cuoio e lunga persistenza. (88-89/100)

Chambertin Grand Cru 2006: color rubino molto scarico. Mediamente intenso al naso, pulito, fruttato (piccoli frutti rossi) e con note di caramella alla frutta. Di media struttura, con tannino deciso e frutto speziato alla bocca. (84-85/100)

Domaine Rion- Vosne Romanée

Clos Vougeot Grand Cru 2006: color rubino di buona intensità. Elegante al naso, mediamente intenso, con un buon frutto, leggera speziatura ed accenni aromatici. Buono il frutto anche alla bocca, leggera speziatura, tannino deciso e sentori di legno. (85/100)

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murges 2006: rubino di buona intensità. Frutto maturo al naso (prugna), balsamico, leggermente aromatico, di buona eleganza. Intenso alla bocca, di buona struttura, leggermente aggressivo, con tannino deciso, buon frutto speziato e leggere note vegetali. (84-85/100)

Domaine Comte Senard-Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006: color granato scarico. Elegante al naso, di media intensità olfattiva, fruttato, con leggera speziatura. Buona l'intensità alla bocca, tannino leggermente vegetale, frutto non molto maturo e buona persistenza. (84+)

Corton Clos des Meix Grand Cru 2003: color rubino-granato di media intensità. Molto elegante al naso, con frutto speziato e leggeri accenni animali. Elegante, fine e complesso alla bocca, con note chinate, bel tannino e persistenza molto lunga. (88-89/100)

Passiamo quindi ai VINI DELLE LANGHE, diciannove produttori presenti con trentadue campioni, quati tutti Barolo (c'erano un paio di Barbaresco ed un paio di Roero); ne abbiamo assaggiato circa la metà, tutti Barolo. Eccoli, in ordine alfabetico, con le nostre brevi impressioni ma senza valutazioni numeriche, anche se tutti i vini elencati sono stati valutati con almeno 84/100.

Boglietti-La Morra

Barolo Fossati 2005: granato intenso con ricordi rubino. Elegante al naso, di buona intensità, con un buon frutto maturo, dolce, ed una leggera speziatura; un grande naso. Di buona struttura, con tannino deciso, sentori di ciliegia matura, e fin di bocca leggermente amarognolo, grande la piacevolezza di beva.

Barolo Case Nere 2000: color granato di buona intensità. Bel naso, elegante e delicato, con note di fiori appassiti. Buona la struttura alla bocca, tannino imponente, note terziarie di cuoio, fin di bocca piacevolmente amarognolo.

Brezza-Barolo

Barolo Sarmassa 2005: color granato scarico. Di media intensità olfattiva e buona eleganza, frutto leggermente speziato. Asciutto alla bocca, con tannino deciso, legno percepibile e buona persistenza.

Barolo Bricco Sarmassa 2004: granato di media intensità. Mediamente intenso, con un bel naso, elegante e leggermente speziato. Note tostate alla bocca, legno percepibile, asciutto e dalla buona persistenza.

Castello di Verduno-Verduno

Barolo Monvigliero 1998: color granato di media intensità. Elegante e delicato al naso, con accenni chinati. Di media struttura, morbido, evoluto ma perfettamente integro, con tannino ancora vivo, note chinate e buona persistenza.

Elvio Cogno-Novello

Barolo Vigna Elena 2004: color granato di media intensità. Delicato ed elegante al naso, non

Bertol
 Merano Wine Festival
 2012 ***
 Mercato dei Vini
 FIVI ***
 Merlot Grandimani
 Mezzacorona
 MONTEPULCIANO
 D'ABRUZZO
 Moscato d'Asti & Asti
 2009***
 Mueller Thurgau ***
 Nebbiolo Grapes***
 Nebbiolo Prima ***
 NERO D'AVOLA
 NOBILI AROMU
 Non lo so
 Non lo so 2010
 Novelli
 Nuova Zelanda ***
 Oltrepo Pavese
 Oreno
 Passione di Vino ***
 Pedrotti
 Perlone e Rubino
 Torboli
 Pescorosso
 Tenuta Coppadoro
 Piacere Barbaresco
 2008 ***
 Piacere Barbaresco
 2009 ***
 Piacere Barbaresco
 2010 ***
 PicenINvisibili
 Picolit en primeur ***
 PIGNOLETTO
 PINOT NERO
 Piro
 Podere Bell'Angelo
 Poggio al Vento
 PRIMITIVO
 PROSECCO
 Prove di botte ***
 Quattro vini
 da La Tunella
 Quignones
 RAMANDOLO
 Ratino
 Tenuta Coppadoro
 Ravazzi
 Re Manfredi
 Terre degli Svevi
 RECIOTO DI SOAVE
 REFOSCO
 RIBOLLA GIALLA
 Ribolla gialla '03
 La Tunella
 Riedel
 Riesling di Germania

 Romagna
 Romano Dal Forno
 Rosa del Golfo
 ROSSO
 DI MONTEPULCIANO
 ROSSO CONERO
 Rosso Montepulciano

molto intenso, con note di fiori appassiti. Buona la struttura alla bocca, tannino deciso ma mai fastidioso, legno percepibile, note chinate e buona persistenza.
Barolo Bricco Pernice 2005: granato di media intensità. Caldo al naso, ampio, floreale-fruttato, con leggera speziatura. Buona la struttura alla bocca, tannino deciso, asciutto, legno percepibile, leggermente amarognolo e dalla buona persistenza.

Poderi Luigi Einaudi-Dogliani

Barolo nei Cannubi 1999: granato di media intensità. Intenso al naso, con note terziarie di cuoio ed accenni chinati. Elegante ed equilibrato alla bocca, con tannino presente ma ben fuso, media la persistenza; notevole.

Ettore Germano-Serralunga d'Alba

Barolo Cerretta 2005: granato di media intensità. Intenso al naso, alcolico, leggermente pungente, con sentori di frutto speziato. Deciso alla bocca, con tannino imponente, asciutto, leggermente vegetale, con legno percepibile e buona persistenza.

Barolo Serralunga 2001: granato-mattonato non molto intenso. Elegante al naso, equilibrato, di media intensità e buona complessità, fiori appassiti ed accenni speziati. Buona la struttura alla bocca, legno percepibile, tannino deciso, asciutto, con note chinate. L'abbiamo preferito al naso.

Massolino-Serralunga d'Alba

Barolo Margherita 2005: granato luminoso di media intensità. Naso delicato ed elegante, fine, equilibrato, con leggera speziatura. Elegante anche alla bocca, con tannino ben presente ma mai fastidioso, legno percepibile e lunga persistenza.

Rocche dei Manzoni- Monforte d'Alba

Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2005: granato di media intensità. Elegante al naso intenso, floreale (fiori appassiti). Di buona struttura e con tannino imponente, legno percepibile, buona sia l'eleganza che la persistenza. Giovanissimo.

Barolo Riserva Madonna Assunta la Villa 1999: granato di media intensità. Naco evoluto, cuoio ed accenni animali. Cinato alla bocca, con sentori di rabarbaro, tannino impressionante, buona persistenza. Un vino non facile.

Gigi Rosso-Castiglione Falletto:

Barolo Arione 2005: granato di media intensità. Un poco chiuso al naso, non molto intenso, delicato, con accenni floreali. Di media struttura, delicato anche alla bocca, con tannino non invadente e buona persistenza.

Vajra-Barolo

Barolo Bricco delle Viole 2005: color granato abbastanza scarico. Bel naso, di buona intensità, elegante, balsamico e mentolato. Elegante anche alla bocca, con tannino presente ma non fastidioso, legno percepibile, note chinate, buona persistenza. Un bel vino.

In conclusione dobbiamo dire che si è trattato di un evento decisamente ben fatto, seppur con le pecche della "prima volta", che ha riscosso un grande successo di pubblico, basti pensare che, nonostante il costo del biglietto d'ingresso non certo alla portata di tutti (sessantacinque euro), le prenotazioni sono state chiuse un mese prima per eccesso di richieste. D'altra parte non capita poi così di frequente di poter assaggiare simili vini, e di incontrarne i produttori, in una sola volta.

Lorenzo Colombo

3/1/2010

<http://www.loloromaesta.it>


[Annunci Google](#)
[Cantina Vini](#)
[Cantina Vinicola](#)
[Wine](#)
[Barolo](#)
[HOME](#)
[CHI SIAMO](#)
[CONTATTI](#)
[MAPPA SITO](#)
[NEWS](#)


Giovedì, 20 dicembre 2012 - Ore 10:15

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
VinieSapori.net

0

Scegli Tu! ▶

Spedizioni Bottiglie EU

www.magazzinibrianza...
Gestione Pagamento
Accise. Consegna in 10
Giorni Anche Piccole
Quantità

Cantinetta Refrigerata

www.dacavetrina.it
Cantinetta con
Espositore e Frigo.
Design e funzionalità
firmate Daca!

Cantine e vinoteche

www.suedtiroler-weins...
Le cantine e vinoteche
della strada del vino
dell'Alto Adige.

Vino Bio senza Solfiti

www.cantinenaturali.it
Direttamente dal
produttore Vini salubri di
Qualita'

Degustazioni in Cantina

cascinagramolere.com
Vieni a visitare Cascina
Gramolere Visita e
degustazione sono
gratuite



Hotel La Punta ***

[Annunci Google](#)
[Cantine Dei](#)
[Sapori](#)
[La Strada](#)
[Degustazioni](#)

13 Novembre 2009 - 14:30

 MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 360
volte

Barolo e
Barbaresco
presentano la
nuova identità a

"Le Loro Maestà"

Approvata la modifica al Disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due tra le denominazioni più blasonate d'Italia "brindano" a questo riconoscimento a Le Loro Maestà.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Dopo lunghe discussioni, il Barolo e Barbaresco si presentano a mostrare una nuova identità, grazie alla modifica del disciplinare che, per la prima volta, riconosce il concetto di cru anche per il territorio delle Langhe. Per festeggiare questo momento storico, i produttori hanno accettato l'invito ad un evento speciale: Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir. Per l'occasione, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il "cru" è nato.

"L'idea dell'evento nasce dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo - spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino. - "Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici".

L'invito è stato subito accolto dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero che organizzerà nell'ambito dell'evento il seminario "Cru: parola sintesi di valori", in programma sabato 21 alle 14.00.

In questa sede Claudio Rosso, Presidente del Consorzio di Tutela, presenterà le nuove cartografie delle Menzioni Geografiche Aggiuntive e tutte le novità del Disciplinare. Si parlerà anche di comunicazione di questo nuovo valore, grazie all'intervento di Nicola Argamante, responsabile della Strada Vini. La parola passerà poi a due grandi "firme" del giornalismo italiano, Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina. Critici stimati, essi passeranno la parola ai produttori.

A intervenire saranno anzitutto gli ospiti, rappresentati da Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune. Sarà poi la volta dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza. Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo.

Al seminario, aperto al pubblico, al mondo produttivo e alla stampa, seguirà il banco d'assaggio che si sposterà a La Morra presso la Sala Polifunzionale.

Sabato le degustazioni saranno riservate ai giornalisti e agli operatori, mentre domenica, dalle 10.00 alle 17.00 saranno aperte anche al pubblico (biglietti in prevendita sul sito www.leloromaesta.it).



LE NOSTRE RUBRICHE

[NOVITA' DAL MONDO](#)
[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)
[SEMINARI E CONVEGNI](#)
[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)
[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)
[LEGGI E REGOLAMENTI](#)

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

20-11-2012 "Like a Star": il nuovo spot di George Clooney per Nespresso

20-11-2012 A scuola con i colori dello sviluppo sostenibile

Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

[Annunci Google](#)

[Cantine Aperte](#)

[Toscana](#)

[Vino Rosso](#)



[Ricette Antipasti](#) | [Ricette Primi](#) | [Ricette secondi piatti di carne](#) | [Ricette secondi piatti di pesce](#) | [Ricette secondi piatti di pollame](#) | [Ricette Salse](#) | [Ricette Contorni](#) | [Ricette Dessert](#) | [Ricette Bevande](#) | [Ricette Biscotti](#) | [Ricette Dolci](#)



Otranto-Hotel La Punta
a partire da € 56 [Prenota ora](#)

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

[Vini e Sapori](#) - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 [Otranto](#) (Lecce)

9-12-2012 Coldiretti/Swg: per Natale arrivano i mercatini anticrisi. Shopping per 23 milioni di italiani

26-11-2012 Apre a Filottrano (Ancona) un nuovo Superstore di "CE.DI. Marche"

22-11-2012 In migliaia alle dimostrazioni gastronomiche di BBQ4All su barbecue Weber-Stephen durante GOLOSARIA 2012

22-11-2012 Piemonte Anteprima Vendemmia 2012. Castello di Roppolo (BI)

28-11-2012 Art&Pastry, l'alta pasticceria pasticceria in festival. CAST Alimenti e AMPI tra i partner



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved

16.11.2009 | [Eventi Inserisci una news](#)

Le Loro Maestà: Il Nebbiolo e Le Pinot Noir

Dove: [Piemonte » Cuneo](#)[Invia un commento](#)

A La Morra esclusiva degustazione dei migliori interpreti dei grandi Crus di Langa e Borgogna



L'affinità tra il Nebbiolo di Langa ed il Pinot Noir di Borgogna è sempre stata motivo di fascino e confronti tra appassionati ed esperti del singolare parallelismo esistente tra questi due meravigliosi terroir.

L'evento che sabato 21 e domenica 22 novembre a La Morra, affascinante promontorio a pochi chilometri da Alba, "capitale" indiscussa delle Langhe piemontesi, permetterà per la prima volta al grande pubblico di mettere a confronto le eccellenze di due tra le più affascinanti zone viticole del mondo.

A dare vita all'originale confronto saranno 40 tra le più prestigiose cantine delle Langhe e di Borgogna. La degustazione sarà preceduta sabato alle ore 14 presso la sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero (C.so Enotria, 2/c a Alba) dal dibattito dal titolo "Il Cru: sintesi di valori", moderato da Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso) aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili: una sorta di viaggio virtuale in Borgogna, tra i più celebri e blasonati Cru della Côte de Nuits e della della Côte de Beaune, arrivando fino in Piemonte, toccando le zone più vocate della Langa, patria dei Baroli e Barbareschi, i "gioielli" del vitigno Nebbiolo.

A seguire, dalle ore 17 alle 19 presso il Salone Polifunzionale di La Morra in Piazza Vittorio Emanuele si terrà una degustazione riservata ai giornalisti accreditati ed ai produttori partecipanti.

Il giorno seguente, domenica, dalle ore 10 alle 17, lo stesso Salone di La Morra ospiterà la degustazione aperta al pubblico, previo acquisto del biglietto di 65,00 euro in prevendita che esclusivamente tramite bonifico bancario sul conto corrente intestato a Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero (Ubi - Regionale Europea - Sede di Alba IBAN IT 56 M 06906 22500 000000011013 - CAUSALE: Le loro Maestà - NOME E COGNOME - numero biglietti acquistati). A bonifico eseguito, al fine del ritiro dei biglietti, è obbligatorio inviare una e-mail all'indirizzo amministrazione@langhevini.it con specificato: nome, cognome, indirizzo, numero telefonico e codice fiscale dell'intestatario del conto (partita IVA e codice fiscale se acquista un'azienda), riportando inoltre il numero di biglietti acquistati (max 4 da una sola persona). Per ulteriori informazioni contattare il n° +39 0173 441074.

Questi i produttori presenti e i vini in degustazione:

BOURGOGNE

Domaine Bonneau du Martray - Pernand Vergelesses

Corton Grand Cru 2007

Corton Grand Cru 1999

Domaine Simon Bize et Fils - Savigny Les Beaune

Savigny 1er Cru Vergeleses 2006

Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

Domaine Chandon de Briailles - Savigny Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2006

Domaine du Château de Chorey - Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007

Beaune 1er Cru Les Cras 2001

Domaine Château de La Tour - Vougeot

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007

Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget - Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007

Échezeaux Grand Cru 2007

Domaine Bruno Colin - Chassagne Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007

Domaine Jean-Jacques Confuron - Premeaux Prissey

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007

Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine - Bouzeron

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 1999

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2008

Domaine Drouhin-Laroze - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint Jacques 2006

Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Henry Gouges - Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003

Domaine Gros Frère & Soeur - Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999

Richebourg Grand Cru 2006

Domaine Jean-Michel Guillon - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin "Père Galland" 2007

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007

Domaine du Comte Liger-Belair - Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

Domaine Jacques-Frederic Mugnier - Chambolle Musigny

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Maréchale 2006

Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot - Morey Saint Denis

Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998

Domaine Louis Remy - Morey Saint Denis
Clos de la Roche Grand Cru 1999
Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion - Vosne Romanée
Clos Vougeot Grand Cru 2006
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006

Domaine Comte Senard - Beaune
Corton Bressandes Grand Cru 2006
Corton Clos des Meix Grand Cru 2003

LANGHE

Enzo Boglietti - La Morra
Barolo Fossati 2005
Barolo Case Nere 2000

Brezza - Barolo
Barolo Sarmassa 2005
Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio - Treiso
Barbaresco Asili 2006

Castello di Verduno - Verduno
Barbaresco Rabajà 2004
Barolo Monvigliero 1998

Cavallotto - Castiglione Falletto
Barolo Bricco Boschis 2005
Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cagno - Novello
Barolo Vigna Elena 2004
Barolo Bricco Pernice 2005

Cordero di Montezemolo - La Morra
Barolo Bricco Gattera 2005
Barolo Enrico VI 2004

Damilano - Barolo
Barolo Cannubi 2005

Poderi Luigi Einaudi - Dogliani
Barolo nei Cannubi 1999
Barolo nei Cannubi 2005

Ettore Germano - Serralunga D'Alba
Barolo Cerretta 2005

Barolo Cerretta 1999

Marcarini - La Morra
Barolo Brunate 2004
Barolo Brunate 2001

Massolino - Serralunga d'Alba
Barolo Margheria 2005

Monti - Monforte d'Alba
Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia 1999

Negro - Monforte Roero
Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005
Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006

Parusso - Monforte d'Alba
Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia Riserva 1999

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba
Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004
Barolo Madonna Assunta la Villa 1999

Gigi Rosso - Castiglione Falletto
Barolo Arione 2004
Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari - La Morra
Barolo Serradenari 2005

Vajra - Barolo
Barolo Bricco delle Viole 2005

Luciano Pavesio



Nebbiolo di Langa e Pinot noir di Borgogna a confronto sabato e domenica a La Morra

Publicato il **17 novembre 2009** (<http://www.vinoalvino.org/blog/2009/11/nebbiolo-di-linga-e-pinot-noir-di-borgogna-a-confronto-sabato-e-domenica-a-la-morra.html>)

Volete degustare insieme, e cogliere le similitudini, pardon, le affinità elettive che esistono tra i **Nebbiolo di Langa** ed il **Pinot Noir di Borgogna**, ad esempio tra i Barolo Sarmassa e Bricco Sarmassa di Brezza, il Bricco Boschis e la riserva Vignolo di Cavallotto, il Bricco delle Viole dei Vajra, l'Arione di Gigi Rosso, il Fossati e le Case Nere di Boglietti, ed i Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots o la Romanée Saint Vivant Grand Cru di Jean-Jacques Confuron, il Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes del Domaine Château de La Tour – Vougeot, il Corton Grand Cru del Domaine Bonneau du Martray, lo Chassagne Montrachet del Domaine Bruno Colin, il Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes del Domaine Ponsot?



Bene, per farlo, non dovete che [iscrivervi qui](http://www.leloromaesta.it/italiano/acquisto_biglietti.htm) (temppestivamente, dopo aver preso [visione del programma](http://www.leloromaesta.it/italiano/programma.htm), e aver scorso l'[elenco completo dei vini in degustazione](http://www.leloromaesta.it/italiano/degustazione.htm)), sul sito Internet della manifestazione che si svolgerà sabato e domenica tra Alba e La Morra.

Il titolo, [Le Loro Maestà](http://www.leloromaesta.it/italiano/evento.htm) (che sarebbero il Nebbiolo di Langa ed il Pinot noir borgognone), la dice che più chiaramente non si potrebbe sul tipo di omaggio riservato a questi vitigni (con il Riesling) che “fanno la differenza” e consentono di esprimere vini che in quanto a “sense of terroir” o meglio, come dicono i francesi, a “goût de terroir” non hanno paragoni e costituiscono uno degli antidoti più formidabili a quell'opera di standardizzazione ed omologazione enoica che tende a rendere i vini, ovunque siano prodotti, tutti uguali.

Merito dell'[Associazione Arte Vino](http://www.artevino.it/), creata da un nucleo di appassionati sia della Langa che della Bourgogne, sabato noi della stampa e domenica gli appassionati (dalle 10 alle 17) potrete godervi questo simbolico gemellaggio che vedrà uniti vignaioli di Langa e vigneroni borgognoni in una specialissima occasione d'assaggio (e di paragone) di prestigiose etichette delle due zone.



Il tutto preceduto, sabato pomeriggio ad Alba alle 14, presso la sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero (corso Enotria 2c) da uno stimolante dibattito intitolato Cru: sintesi di valori. Dibattito introdotto dal presidente del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero Claudio Rosso e dal Presidente della Strada del Vino Barolo Nicola Argamante e moderato, in pieno clima di par condicio, da due “guidaioli”, Gianni Fabrizio di Vini d'Italia – Gambero rosso e Giampaolo Gravina della guida dell'Espresso.

Un dibattito che vedrà intervenire una serie di ospiti francesi, Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune, e poi dei produttori di Langa, che interverranno riportando la propria esperienza.

Obiettivo dell'incontro sarà creare un dialogo aperto e costruttivo. Come si può rilevare dall'elenco dei vini [pubblicato nella pagina dedicata del sito](http://www.leloromaesta.it/italiano/degustazione.htm), il livello degli assaggi sarà di primario valore e vedrà grandi nomi langhetti come Vajra, Brezza, Cavallotto, Gigi Rossi, Castello di Verduno, Massolino, Marcarini, Cordero di Montezemolo, Elvio Cogno, Boglietti, Ettore Germano ed altri e grandi nomi francesi quali Domaine Château de La Tour – Vougeot, Domaine Jean-Jacques Confuron, Domaine Ponsot, Domaine Drouhin-Laroze, Domaine Bonneau du Martray, Domaine De Villaine. Ma perché mai a rappresentare la grandezza del Nebbiolo di Langa che si traduce nel Barolo e nel Barbaresco mancano purtroppo quintessenze dell'essenza del terroir barolese come Beppe Rinaldi, Bruno Giacosa, Giuseppe e Mauro Mascarello, Elio Grasso, Aldo e Giacomo Conterno?

Sarebbe interessante sapere come siano stati scelti produttori e cru di Langa per metterli a confronto con francesi che schiereranno addirittura dei 2001, dei 1998, dei 1998, dei 1976 e non i 2005 e 2004 che comporranno in larga parte la rappresentanza dei nostri Barolo...

Questo articolo è stato pubblicato in [Appuntamenti](http://www.vinoalvino.org/blog/category/appuntamenti) da [franco ziliani](http://www.vinoalvino.org/blog/author/franco-ziliani). Aggiungi il [permalink](http://www.vinoalvino.org/blog/2009/11/nebbiolo-di-linga-e-pinot-noir-di-borgogna-a-confronto-sabato-e-domenica-a-la-morra.html) ai segnalibri.

Autore Franco Ziliani - P.IVA 02585140169 - Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale. Le immagini inserite in questo blog sono tratte in massima parte da Internet; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore, vogliate comunicarlo a [Franco Ziliani](mailto:franco.ziliani@vinoalvino.org), saranno subito rimosse.

[Credits](#) - [Privacy Policy](#)

Wine Blog

il vino si racconta

« [Tra i sette produttori dei Vini dell'Austria:MARTIN PASLER](#)
[I GIOVEDI' DELL'ENOTECA A Palazzo Roccabruna](#) »

LE LORO MAESTA'Affinità elettive

Che cosa hanno in comune il **Nebbiolo di Langa** e il **Pinot Nero di Borgogna**? L'intimo rapporto fra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, che dà origine a vini straordinari. Il **21 e 22 novembre**, nel cuore delle Langhe, "[Le Loro Maestà – Il Nebbiolo e Le Pinot Noir](#)" ospiterà un originale confronto fra **Langa e Borgogna**. Per la prima volta 20 fra i migliori Domaine di Borgogna si presenteranno in Italia al fianco di 20 dei più rappresentativi produttori di **Barolo e Barbaresco**.

Dopo anni di studi e discussioni, infatti, il Consorzio Tutela [Barolo Barbaresco](#) Alba Langhe e Roero ha definito ufficialmente le menzioni geografiche aggiuntive del [Barbaresco](#), entrate a fare parte del Disciplinare di produzione nel febbraio 2007, e quelle del [Barolo](#), in attesa di formale approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Razionalità e sentimento, quindi, sono alla base de "Le Loro Maestà – Il [Nebbiolo](#) e Le Pinot Noir". L'evento sarà unico anche per lo spirito con cui nasce, non basato sulla competizione ma sulla curiosità di entrambe le aree di conoscersi meglio e fare squadra. In un mondo sempre più globale e competitivo, aziende che lavorano con la stessa filosofia, unendosi pur mantenendo le proprie identità, non possono che uscirne rafforzate. L'evento sarà unico, infine, perché è la prima volta che, in Italia, si riunisce un numero così consistente di grandi aziende della Borgogna.

Ecco qualche nome delle aziende di Langa e Borgogna che prenderanno parte all'evento: Massolino, Germano Ettore, Aldo Vajra, Marchesi di Gresy, Elvio Cogno, Boglietti, Marcarini, Monti, Cà del Baio, Ponsot, Bonneau Du Martray, Henri Gouges, Chateau De La Tour, Jacques Frederic Mugnier, Comte Liger Belair, Christian Clerget, Jc Confuron, Gros Frere et Soeur.

Nella sala polifunzionale di La Morra, infatti, venti Domaine della Borgogna e venti aziende delle Langhe accoglieranno personalmente operatori del settore, giornalisti e appassionati. Ma la novità più interessante sarà il dialogo che si instaurerà fra queste grandi aree, protagoniste di un vero e proprio gemellaggio.

Sabato dalle 14.00 alle 16.00, infatti, si confronteranno sul concetto di cru nel corso del convegno "Cru: parola sintesi di valori", organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela [Barolo Barbaresco](#) Alba Langhe e Roero.

Non si tratterà di un convegno, ma di un dialogo Italia [Francia](#) aperto a tutti i produttori partecipanti, per capire meglio il valore della parola "cru", divenuta oggi sinonimo della migliore espressione enologica di un territorio. A moderare l'incontro saranno per l'Italia Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) e Giampaolo Gravina (L'Espresso), per la [Francia](#) Christophe Tupinier (Bourgogne Aujourd'hui).

In questa occasione il Consorzio di Tutela presenterà la cartografia delle menzioni geografiche aggiuntive del [Barbaresco](#) e del [Barolo](#) e farà il punto sull'iter per l'approvazione del testo di quest'ultimo disciplinare. All'incontro seguirà il banco d'assaggio riservato ai giornalisti.

Domenica, invece, sarà la volta degli operatori del settore e di una selezione di appassionati, che acquistando il biglietto di ingresso in prevendita sul sito www.leloromaesta.it potranno accedere all'incontro.

This entry was posted on Wednesday, September 9th, 2009 at 10:37 am and is filed under [Degustazioni](#), [Eventi](#), [agenda](#), [index](#). You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0](#) feed. You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.

Roma - 13-11-2009

PER CELEBRARE LA FORMALIZZAZIONE DEI CRU PER BAROLO E BARBARESCO, ECCO “LE LORO MAESTÀ”: NEBBIOLO E PINOT NERO, VIGNAIOLI DI LANGA E DOMAINES DI BORGOGNA, IN DEGUSTAZIONE. SEMINARIO “CRU: PAROLA SINTESI DI VALORI”, IL 21-22 NOVEMBRE A LA MORRA

Approvata la modifica al disciplinare di produzione del Barolo e Barbaresco, due delle denominazioni più blasonate d'Italia si presentano con una nuova identità. Per la prima volta, si riconosce, nel loro disciplinare, il concetto di cru, che, in questo modo, viene a caratterizzare in modo specifico e preciso il territorio di Langa più vocato alla vitivinicoltura. E, per festeggiare questo storico passaggio, un evento speciale: “Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir”, ovvero, i produttori delle Langhe incontreranno venti tra i più importanti domaines di Borgogna, territorio dove il “cru” è ormai un elemento consolidato.



“L'idea nasce - spiega l'ideatore Camillo Favaro, titolare di Artevino - dalla volontà di creare un dialogo fra due tra i territori più vocati al mondo. Territori che si stimano e che dialogano da tempo. Per questo, anche in corrispondenza di un riconoscimento così importante per le Langhe, ovvero l'introduzione nel disciplinare delle “Menzioni Geografiche Aggiuntive”, abbiamo pensato di proporre questa manifestazione dai tratti originali e unici”.

Coinvolto anche il Consorzio di tutela del Barolo Barbaresco Langhe Roero che organizzerà, per l'importante evento, il seminario “Cru: parola sintesi di valori”. Claudio Rosso, presidente del Consorzio, presenterà le nuove cartografie delle “Menzioni Geografiche Aggiuntive” e tutte le novità del Disciplinare, ma si parlerà anche di come comunicare questo nuovo valore. I protagonisti saranno, anzitutto, gli ospiti, Philippe Senard (Domaine Comte Senard Beaune) e Laurent Ponsot (Domaine Ponsot Morey St Denis), che presenteranno la nascita dei grandi cru nella Cote de Nuits e nella Cote de Beaune; sarà poi la volta dei produttori di Langa, che riporteranno la propria esperienza.

Il seminario, aperto al pubblico è programmato a La Morra il 21 novembre, e seguirà il banco d'assaggio (per giornalisti e operatori); il 22 novembre, dalle ore 10 alle ore 17, aperto anche al pubblico.

Info: www.leloromaesta.it

In particolare - Le cantine di “Le Loro Maestà, Il Nebbiolo e Le Pinot Noir”

Dalla Borgogna

Domaine Bonneau du Martray, Domaine Simon Bize et Fils, Domaine Chandon de Briailles, Domaine du Château de Chorey, Domaine Château de La Tour, Domaine Christian Clerget, Domaine Bruno Colin, Domaine Jean-Jacques Confuron, Domaine De Villaine, Domaine Drouhin-Laroze, Domaine Henry Gouges, Domaine Gros Frère & Sœur, Domaine Jean-Michel Guillon, Domaine du Comte Liger-Belair, Domaine Jacques-Frederic Mugnier, Domaine Ponsot, Domaine Louis Remy, Domaine Rion, Domaine Comte Senard.

Dalle Langhe

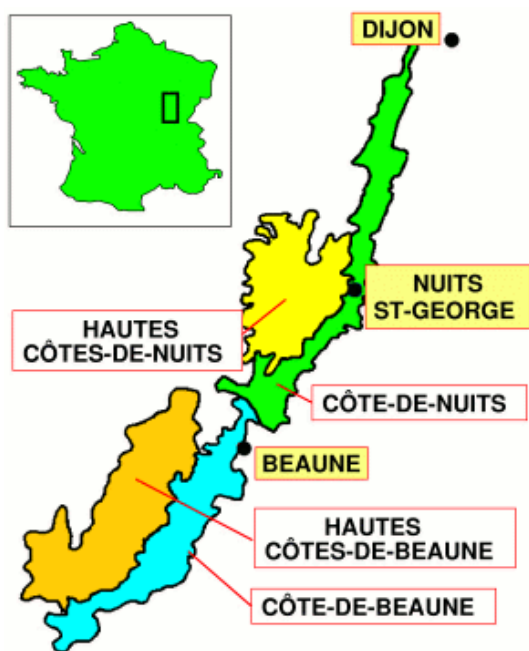
Enzo Boglietti, Brezza, Cà del Baio, Castello di Verduno, Cavallotto, Elvio Cogno, Cordero di Montezemolo, Damilano, Poderi Luigi Einaudi, Ettore Germano, Marcarini, Massolino, Monti, Negro, Parusso, Rocche dei Manzoni, Gigi Rosso, Serradenari, Vajra

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2012

LE LORO MAESTA'



Evento

L'affinità elettiva tra Nebbiolo di Langha ed il Pinot Noir di Borgogna è sempre stata motivo di fascino ed intriganti parallelismi tra questi due meravigliosi terroir.

L'evento sarà la prima occasione ufficiale per mettere a confronto le eccellenze di due tra le più affascinanti zone viticole del mondo. Con questo simbolico gemellaggio verrà sottolineato l'intimo rapporto che esiste tra territorio, vitigno e lavoro dell'uomo.

A dare vita all'originale confronto saranno 40 tra le più prestigiose cantine delle Langhe e di Borgogna.

La degustazione di assoluto rilievo e di carattere inedito sarà seguita dalle principali testate giornalistiche e riviste di settore a livello nazionale ed internazionale.

L'incontro vignaioli e vigneron avrà inizio con il dibattito Cru: sintesi di valori organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero.

PROGRAMMA

SABATO 21 NOVEMBRE

Sede del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero - Aula Magna
C.so Enotria, 2/c - 12051 Alba (Cn)

14h00 - 16h00

Dibattito "Il Cru: sintesi di valori"

Introducono e moderano: Gianni FABRIZIO - Gambero Rosso e Giampaolo GRAVINA - L'Espresso

Aperto al pubblico ad esaurimento posti disponibili

Organizzato dal Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero

Salone Polifunzionale di La Morra
Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (CN)

17h00 - 19h00

Degustazione riservata

Ingresso esclusivo per i giornalisti accreditati e i produttori partecipanti

Organizzazione Artevino

DOMENICA 22 NOVEMBRE

Salone Polifunzionale di La Morra
Piazza Vittorio Emanuele - 12064 La Morra (CN)

10h00 - 17h00

Degustazione riservata al pubblico pre-registrato

I biglietti sono in prevendita seguendo le modalità di acquisto indicate nella pagina acquisto biglietti.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

BOURGOGNE

Domaine Bonneau du Martray - Pernand Vergelesses
Corton Grand Cru 2007
Corton Grand Cru 1999

Domaine Simon Bize et Fils - Savigny Les Beaune
Savigny 1er Cru Vergeleses 2006
Savigny 1er Cru Vergelesses 2003

Domaine Chandon de Briailles - Savigny Les Beaune
Corton Bressandes Grand Cru 2006

Domaine du Château de Chorey - Chorey Les Beaune

Corton Bressandes Grand Cru 2007

Beaune 1er Cru Les Cras 2001

Domaine Château de La Tour - Vougeot

Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 2007

Château de la Tour 1976

Domaine Christian Clerget - Vougeot

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2007

Échezeaux Grand Cru 2007

Domaine Bruno Colin - Chassagne Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie 2007

Domaine Jean-Jacques Confuron - Premeaux Prissey

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots 2007

Romanée Saint Vivant Grand Cru 2006

Domaine De Villaine - Bouzeron

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 1999

Bourgogne Cote Chalonnaise, La Digoine 2007 ou 2008

Domaine Drouhin-Laroze - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin 1er Lavaut Saint Jacques 2006

Chapelle Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Henry Gouges - Nuits Saint Georges

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2007

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2003

Domaine Gros Frère & Soeur - Vosne Romanée

Richebourg Grand Cru 1999

Richebourg Grand Cru 2006

Domaine Jean-Michel Guillon - Gevrey Chambertin

Gevrey-Chambertin "Père Galland" 2007

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2007

Domaine du Comte Liger-Belair - Vosne Romanée

Échezeaux Grand Cru 2006

Vosne Romanée 1er Cru Aux Reignots

Domaine Jacques-Frederic Mugnier - Chambolle Musigny

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de La Marèche 2006

Musigny Grand Cru 2006

Domaine Ponsot - Morey Saint Denis
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2004
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 1998

Domaine Louis Remy - Morey Saint Denis
Clos de la Roche Grand Cru 1999
Chambertin Grand Cru 2006

Domaine Rion - Vosne Romanée
Clos Vougeot Grand Cru 2006
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2006

Domaine Comte Senard - Beaune
Corton Bressandes Grand Cru 2006
Corton Clos des Meix Grand Cru 2003

PIEMONTE

Enzo Boglietti - La Morra
Barolo Fossati 2005
Barolo Case Nere 2000

Brezza - Barolo
Barolo Sarmassa 2005
Barolo Bricco Sarmassa 2004

Cà del Baio - Treiso
Barbaresco Asili 2006

Castello di Verduno - Verduno
Barbaresco Rabajà 2004
Barolo Monvigliero 1998

Cavallotto - Castiglione Falletto
Barolo Bricco Boschis 2005
Barolo Riserva Vignolo 1998

Elvio Cagno - Novello
Barolo Vigna Elena 2004
Barolo Bricco Pernice 2005

Cordero di Montezemolo - La Morra
Barolo Bricco Gattera 2005
Barolo Enrico VI 2004

Damilano - Barolo
Barolo Cannubi 2005

Podere Luigi Einaudi - Dogliani
Barolo nei Cannubi 1999
Barolo nei Cannubi 2005

Ettore Germano - Serralunga D'Alba
Barolo Cerretta 2005
Barolo Cerretta 1999

Marcarini - La Morra
Barolo Brunate 2004
Barolo Brunate 2001

Massolino - Serralunga d'Alba
Barolo Margheria 2005

Monti - Monforte d'Alba
Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia 1999

Negro - Monteu Roero
Roero Riserva Superiore Sudisfà 2005
Roero Riserva Superiore Sudisfà 2006

Parusso - Monforte d'Alba
Barolo Bussia 2004
Barolo Bussia Riserva 1999

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba
Barolo Vigna Cappella di S. Stefano 2004
Barolo Madonna Assunta la Villa 1999

Gigi Rosso - Castiglione Falletto
Barolo Arione 2004
Barolo Arione Riserva 2003

Serradenari - La Morra
Barolo Serradenari 2005

Vajra - Barolo
Barolo Bricco delle Viole 2005

INFORMAZIONI CONVEGNO

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero
C.so Enotria, 2/c
12051 Alba (CN)

Tel. 39 0173 441074
Fax 39 0173 361380
amministrazione@langhevini.it

INFORMAZIONI DEGUSTAZIONE

ARTEVINO

Via Campo Sportivo, 9
10015 IVREA (TO)
Tel./Fax 39 0125 633359
ufficiostampa@artevino.it

INFORMAZIONI PRESS

GHEUSIS SRL UNIPERSONALE

Sede Operativa P.za Caduti per la Libertà 8/9
31027 Visnadello (TV)
Tel. 39 0422 928954
Fax 39 0422 928245
info@gheusis.com

Organizzazione Artevino

Osservazioni di Winetaste

–
Avrei partecipato volentieri a questa degustazione, se non fossi già impegnato altrove, perché avere a disposizione così tanti vini di prestigio in una sola occasione non capita tutti i giorni, ma trovo perlomeno " bizzarro " e molto fantasioso il volere accostare, e tentare un parallelismo, tra il Nebbiolo del Piemonte ed il Pinot nero di Borgogna : due vini e due mondi completamente diversi.
Roberto Gatti