



## Barolo e Barbaresco, trova le differenze

Provate a mettere su un motore di ricerca in rete Barolo e Barbaresco.

Tra i suggerimenti vi verrà proposto "differenze".

Giovedì 16 febbraio siamo stati all'evento di Go Wine a Milano, per provare a capire anche noi le differenze tra le anteprime di una quarantina di aziende delle Langhe.

Pubblico della grandi occasioni, professionisti del settore, in degustazione Barolo 2013 e Barbaresco 2014 presentati, oltre ad annate più vecchie.

Un concerto in cui il vitigno nebbiolo è stato l'assoluto protagonista, una batteria di grandi vini, dove nel calice si incontra eleganza e finezza, ma anche struttura per la capacità di Barolo e Barbaresco, per saper reggere bene il tempo, raccontati dalla voce dei vignaioli che animano questo fantastico fazzoletto d'Italia.

Milano da sempre è una piazza di riferimento per i grandi rossi di Langa e rappresenta un test interessante per il mercato italiano all'inizio del nuovo anno.

Le aziende presenti hanno perfettamente rispecchiato il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero: aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Positivi i riscontri sull'annata 2013 del Barolo, appena messo sul mercato, per un vino che tutta una vita davanti.

Per il Barbaresco 2014, come tutti ricordano si tratta di vendemmia non facile, ma da cui i produttori hanno mostrato di saper comunque estrarre l'anima vitigno, con vini ben riconoscibili e gradevoli alla beva.

Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero.

Nella quinta edizione del premio la scelta è stata riservata ad una importante istituzione con sede a Milano e alla grande ristorazione.

Il premio alla istituzione è andato alla Accademia Italiana della Cucina, rappresentata in sala dal consigliere di Presidenza Gianni Fossati.

L'Accademia è stata costituita nel 1953, opera oggi con 211 delegazioni in Italia e 80 all'estero.

Il premio alla ristorazione è stato assegnato al Ristorante Berton, luogo di assoluto riferimento della grande ristorazione di Milano.



Di seguito alcuni tra gli assaggi più interessanti per noi di Beverfood.com.

**MONTALBERA** Dalla patria del Ruchè, alla voglia di produrre anche Barolo e Barbaresco.

Questo l'obiettivo della famiglia Morando, con la cantina Montalbera che si estende su 175 ettari vitati tra Monferrato e Langhe.

82 ettari sono impiantati a Ruchè, pari a circa il 60% della denominazione, Terra di vigne Unesco, atte diventare Nebbiolo, ma in cantina si sono voluti concentrare sulla produzione dei due grandi rossi piemontesi.

Una produzione di nicchia, solo per l'Italia, nei 40 paesi in cui è presente Montalbera si identifica con il Ruchè di Castagnole Monferrato.

Nel 2016 è stato presentato il Barbaresco a Vinitaly, andato a ruba nel mercato italiano, canale horeca.

Quattro ettari di Barbaresco in zona Neive, il nome "Lintuito", identifica proprio il fiuto che la famiglia Morando ha avuto per investire in una zona di eccellenza langarola.