

# A lezione di Barolo con Roberto Gardini

**Giovedì 9 febbraio 2017** ore 20.30 il **Maestro Sommelier Roberto Gardini**, presso l'**Hotel Crowne Plaza** di **Limena (PD)**, accompagnerà i presenti alla scoperta del vino **Barolo**, con una degustazione di sette versioni di Barolo ed un vino "intruso". La storia del vino Barolo inizia con il matrimonio di **Carlo Tancredi Falletti di Barolo** con **Juliette Colbert** (personaggi di spicco del Risorgimento piemontese e non solo), per quanto la coltivazione della vite, a Barolo e nelle zone circostanti, abbia antiche tradizioni, documentate da preziosi manoscritti. Le origini di questo vino sono da ricercare nel vitigno da cui deriva: il **nebbiolo**, prima dell'intervento di grandi protagonisti, dava un vino amabile, assai diverso dall'attuale.

Il successo del cosiddetto "**re dei vini e vino dei re**" è decretato proprio da Juliette, che lo promuove alla corte dei **Savoia** e nelle varie corti europee. A tale proposito, si narra che un giorno **re Carlo Alberto** abbia chiesto alla Marchesa perché non gli avesse fatto ancora assaggiare il celebre vino che veniva prodotto nelle zone del **Castello di Barolo**, residenza di villeggiatura in campagna per la nobile famiglia. Dopo pochi giorni – scrive Domenico Massè nel suo testo "*Il paese di Barolo*" – Torino assisté ad un spettacolo inedito: le vie della città furono attraversate da carri della Marchesa contenenti vino, diretti al Palazzo Reale – precisamente trecentoventicinque, uno per ogni giorno dell'anno, tolti i quaranta giorni della Quaresima".

Da qui partirà il viaggio ideale alla scoperta del Barolo: **origini, territori, stili, filosofie e personalità dei produttori** che hanno rivoluzionato il mondo del vino attraverso un percorso nel territorio delle Langhe caratterizzato da diverse peculiarità che nei vari cru trova la sua espressione, illustrando l'evolversi delle mode

stilistiche che hanno influenzato negli anni il simbolo dell'enologia italiana noto in tutto il mondo.

**In degustazione guidata 7 Barolo e un "Intruso" :**

- Barolo 2012 – Gianfranco Bovio
- Barolo 2012 – Vite Colte
- Barolo Classico 2012 – Oddero Poderi e Cantine
- Barolo della Tradizione 2011 – Marchesi di Barolo
- Barolo Ornato 2011 – Azienda Agricola Palladino
- Barolo Lazzarito Riserva 2009 – Azienda Agricola Ettore Germano
- Barolo Riserva Monvigliero 2006 – Castello di Verduno
- L'Intruso a sorpresa.

Al termine una selezione di formaggi e dolci tipici della tradizione piemontese.

**HOTEL CROWNE PLAZA – Sala Mirò 2**

via Po', 197 – Limena (PD)

**Prenotazione obbligatoria – posti limitati :**

Biglietto Intero € 55 – Ridotto € 50 soci : Ais, Fis, Fisar, Onav – Ridotto Soci Arte&Vino : € 45.

**Info :** [segreteria.artevino@gmail.com](mailto:segreteria.artevino@gmail.com) – Cell. 391/346.51.87