

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 – Cell. 391/346.51.87

Glass House Dream&Charme e Dom Pérignon

Glass House Dream&Charme si trova su una splendida collina in Monferrato, patrimonio dell'umanità Unesco dal 2014. La realizzazione della Glass House è stata pensata come una rigenerazione di una vecchia limonaia che era in una bellissima posizione, con un meraviglioso giardino circostante, ma usata per anni solo per proteggere gli alberi

di limoni durante l'inverno. La vecchia struttura è stata abbattuta e ricostruita ex novo ma con nuovi materiali totalmente sostenibili, grandi pareti di cristallo, legno e acciaio, pannelli fotovoltaici di ultima generazione, per diventare **una super suite 7 stelle per una coppia** che vuole vivere la natura in massima privacy e sicurezza coccolati dalla sua Maitre de Maison, il top del design italiano e il massimo comfort grazie anche alla domotica semplificata. La Glass House Dream&Charme è stata costruita tra febbraio e aprile 2016 e il progetto è stato coordinato, in particolare per il taglio del suo interno, da **Piero Lissoni**. L'ispirazione della Glass House deriva dalle opere di grandi architetti in tutto il mondo tra cui la **Casa sulla Cascata di Frank Lloyd Wright**, la **casa Farnsworth di Mies van der Rohe** e, naturalmente, la **Glass House di Phlipp Johnson**.

La **Glass House Dream&Charme**, inaugurata a novembre, proseguirà anche per tutto dicembre la collaborazione con **Dom Pérignon**. All'interno della Glass House Dream&Charme sarà possibile vivere l'esperienza di Dom Pérignon in un intimo legame con il territorio. Il cuore della Suite sarà la cantinetta per gli ospiti con diverse Plénitude e annate di Dom Pérignon. A disposizione per gli ospiti della Glass House Dream&Charme, su richiesta, un **corso di degustazione e conoscenza del tartufo** tenuto da un mastro trifolaio. E per la tavola, **su prenotazione, cena stellata** presso la **Ciau del Tornavento di Treiso** dove **Maurilio Garola**, Dépositaire Dom Pérignon, tra i massimi interpreti della cucina piemontese, preparerà uno speciale menu al tartufo in abbinamento a Dom Pérignon. Sempre su richiesta, sarà possibile arrivare alla Glass House con auto d'epoca, sportive o con autista.

Info su costi e prenotazioni in orari d'ufficio al +39.02.80.50.34.57 oppure dreamcharme@dreamcharme.com

I Migliori Vini Italiani, con Luca Maroni tra le eccellenze del Lazio

Si rinnova per il quarto anno consecutivo la collaborazione tra **Luca Maroni, il Comune di Frascati e il Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati**. Dal 4 al 6 Novembre 2016, la cittadina laziale ospiterà presso le **Mura del Valadier**, la quarta edizione de **"I Migliori Vini Italiani – Lazio"**: un'occasione per pubblico ed operatori di conoscere un territorio ricco di tradizioni enogastronomiche da degustare. La manifestazione si inserisce all'interno del più ampio progetto iniziato ormai da qualche anno, di **promozione territoriale** dell'area di Frascati che suggella il rapporto sinergico tra le Istituzioni e le diverse realtà presenti.

«Occorre costruire una rete che coinvolge tutti gli operatori, i produttori, i commercianti, gli albergatori, in modo da rilanciare la Città di Frascati come Capitale del vino. Per questo ritengo questa manifestazione di fondamentale importanza per il sostegno e la crescita della filiera vitivinicola del territorio tuscolano – **dichiara il Commissario Straordinario Bruno Strati** – La qualità dell'organizzazione, il fatto che porti sul territorio le eccellenze regionali e le accosti alle produzioni del Frascati Docg e Doc, dando loro risalto e contribuendo a comunicarne le virtù presso il grande pubblico sono elementi importanti che mi hanno spinto ad accogliere subito la proposta». Quella di quest'anno sarà un'edizione particolarmente importante per il **Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati**, che oltre ad avere una nuova guida nel **Presidente Paolo Stramacci**, festeggerà il **Cinquantenario dell'istituzione della**

Denominazione Frascati. Ed è nel Cinquantenario, che il Presidente **Stramacci** individua «il nuovo punto di partenza per costruire nuove iniziative di **valorizzazione del Frascati e del suo territorio**». Numerose le aziende vitivinicole laziali che hanno già confermato l'adesione, ribadendo la loro volontà di veder crescere il "**Sistema Frascati**".

L'apertura al pubblico nei **tre giorni della manifestazione** sarà arricchita da **degustazioni guidate ed assaggi dei prodotti** di cui il territorio è ricco. Nella giornata di **Sabato 5 Novembre alle ore 18.00**, una sessione di degustazione dedicata al **Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati**: Luca Maroni guiderà la degustazione alla presenza del Presidente e dei Consorziati. Oltre al vino, protagonista dell'evento sarà la **musica**: ad accompagnare le degustazioni, il repertorio di **Antonio Magli** e **Andrea Polinelli** che intratterranno gli ospiti e il pubblico con interventi musicali che attraversano generi differenti che vanno dalla rilettura dei **classici jazz** a temi provenienti dal repertorio **pop-rock** più moderno fino a composizioni contemporanee originali.

Anche in questa edizione **Luca Maroni** selezionerà le realtà maggiormente rappresentative della produzione vitivinicola della Regione, che saranno premiate nella serata di **Venerdì 4 Novembre 2016 ore 19.30** presso le **Mura del Valadier**.

I Migliori Vini Italiani – Lazio

Mura del Valadier –

Via Del Castello, 31 – INGRESSO VENERDI' 4 NOVEMBRE

Viale Regina Margherita, 23 – INGRESSO SABATO 5 E DOMENICA 6 NOVEMBRE

Frascati

Info: <http://www.imiglioriviniitaliani.com> – 06. 90405335

Orari di apertura a pubblico ed operatori

Venerdì 4 Novembre dalle ore 21.00 alle ore 24.00 (ultimo ingresso ore 23.00)

Sabato 5 Novembre dalle ore 17.00 alle ore 24.00 (ultimo ingresso ore 23.00)

Domenica 6 Novembre dalle ore 16.00 alle 22.00 (ultimo ingresso ore 21.00)

PREMIATI EVENTO FRASCATI 2016

4/6 novembre 2016

PREMIATI ROSSI

3° Miglior Vino Rosso

Petit Verdot 2014 – Ducato Grazioli
96 punti

Mater Matuta 2013– Casale del Giglio
96 punti

1° Miglior Vino Rosso

Montiano 2014 – Falesco

98 punti

PREMIATI BIANCHI

3° Miglior Vino Bianco

Circeo Doc Bianco Dune 2014 – Cantina Sant'Andrea

93 punti

1° Miglior Vino Bianco

Sesto 21 Sauvignon 2015 – Casata
Mergè 95 punti

PREMIATO ROSATO

1° Miglior Vino Rosato

Petra 2015 – Maurizio Pio
Rocchi 93 punti

PREMIATI DOLCI

3° Miglior Vino Dolce

L'Eatico 2015 – Stefanoni

91 punti

Stillato 2014 – Principe Pallavicini

91 punti

1° Miglior Vino Dolce

Cannellino di Frascati 2015 – Antiche Terre
Tuscolane 95 punti

PREMIATI SPUMANTI

3° Miglior Spumante

Maturano Extra Dry sa – Cominium
87 punti

Sara Brut 2015 – La Luna del
Casale 87 punti

2° Miglior Spumante

Brut Silvestri sa – Cantine Silvestri
1929 90 punti

1° Miglior Spumante

Brut sa –
Cincinnati
91 punti

PREMI SPECIALI

Miglior Cesanese

Cesanese San Magno Corte dei Papi 2014 – Corte dei Papi
93 punti

Miglior Vino secondo l'indice VALOR PREZZO

Feudi dei Papi Rosato 2015 – Cantine
Volpetti 88 punti

Miglior Vino secondo l'indice QUALI QUANTITATIVO

Marino Dop Superiore 2015 – Gotto
d'Oro 87 punti

Indice quali/quantitativo 9,4/10 – 140.000 bottiglie prodotte

Miglior Vino secondo l'indice di ACQUISTABILITA'

Nobilvite Bianco 2015 – Cantina Villa
Gianna 90 punti

MIGLIOR PRODUTTORE

Poggio Le Volpi

Info e Prenotazioni
www.imiglioriviniitaliani.com/laboratori-frascati-2016/)