PER LA PUBBLICITÀ SU GAZZETTA D'ALBA
PK Publikompass Spa
via Vittorio Emanuele 42, Alba
Tel. 0173-36.62.76
via Marenco 32, Torino
Tel. 011-66.65.211
via Giolitti 21/bis, Cuneo
Tel. 0171-60.91.22

GAZZE LA

come presidente del gruppo – è mettere a disposizione la nostra storia e la nostra esperienza per valorizzare in modo innovativo e concreto il Barolo nella sua globalità, senza restare isolati nei nostri steccati aziendali».

Sono firme prestigiose quelle che hanno deciso di coinvolgersi nel "progetto-*Accademia del Barolo*", vale a dire *Azelia, Michele Chiarlo, Conterno-Fantino, Damilano, Poderi Luigi Einaudi, Gianni Gagliardo, Franco Martinetti, Cordero di Montezemolo, Pio Cesare, Prunotto, Luciano Sandrone, Paolo Scavino, Vietti* e *Roberto Voerzio*.

Altra novità è il periodo. Già nel 2011 l'iniziativa aveva lasciato la collocazione autunnale, ma si era fermata a metà marzo. La scelta di quest'anno (28-29 aprile) potrebbe essere quella definitiva, anche per farne un evento con forti connotati enoturistici.

NUOVA SERRA DIDATTICA ALL'AGRARIO DI GRINZANE. *Sabato 14 aprile è stata inaugurata alla sezione staccata dell'*Umberto I *di Grinzane, la nuova serra didattica realizzata grazie al contributo della fondazione* Crc. *Spiega Giovanni Dalmasso, direttore della sezione dell'Agrario di Grinzane: «Questa serra è provvista delle più moderne strutture per il controllo delle temperatura, dell'irrigazione e della fertilizzazione; è uno strumento didattico fondamentale per un approccio professionale alle tecniche di coltivazione».*

Barolo. Si inizia sabato 28 con un minicorso di conoscenza del Barolo, seguito da visite alle aziende dei produttori associati, per finire con la "cena al Barolo" al ristorante *Da Guido* di Pollenzo. Domenica 29 aprile, si comincerà alle 11 in punto con l'Asta, a cui farà seguito il pranzo preparato dallo *chef* Giampiero Vivalda del ristorante *Antica Corona Reale* di Cervere, al quale potranno partecipare a pagamento tutti coloro che hanno presenziato all'Asta, naturalmente previa prenotazione.

I lotti in vendita sono 22; 21 sono quelli "individuali" delle aziende aderenti all'accademia (uno o due per ciascuna). Le annate interessate sono undici, tra gli anni Ottanta, Novanta e Duemila. Il lotto finale è formato da 14 bottiglie, una per produttore, per il quale ogni azienda ha scelto la bottiglia più prestigiosa tra le ultime vendemmie.

Giancarlo Montaldo

Libro dell'enologo albese e colla