

NOTIZIARIO di VINO 11/06/2010 - 08:22 - Portale dedicato al mondo del Vino



BAROLO, 11 MLN BOTTIGLIE SFIDA LA CRISI E VIAGGIA IN ORIENTE marzo 26, 2010



In quattordici anni ha raddoppiato la produzione ed oggi con 11 milioni di bottiglie sfida la crisi e sbarca in Oriente. Il Barolo, vino d'eccellenza prodotto in oltre 1800 ettari che si estendono su undici comuni delle Langhe, da Cherasco a Monforte per 25 chilometri, "tiene duro di fronte alla crisi" – dice Claudio Rosso, presidente del Consorzio di tutela Barolo e Barbaresco di Alba – E pensa a nuovi sbocchi. Per conquistare nuovi mercati, osserva Rosso, serve lavorare tutti insieme sulla promozione all'estero e sostenere l'enoturismo. A Barolo prima dell'estate verra' inaugurato il museo del vino. "Sara' collocato ? annuncia Rosso ? nei cinque piani del castello e sara' un museo interattivo". Con la crisi il mercato americano langue, "ma per fortuna ci sono la Danimarca e la Svezia che amano i nostri vini", osserva Paolo Torchio, enologo della "Bel Colle", azienda di Verduno che esporta oltre il 50% del prodotto. Torchio, che tiene in mostra, ovviamente oltre al Barolo, il Verduno Pellagra, un rosso particolare dalle sfumature speziate, sottolinea che per sfidare la crisi conta il rapporto qualita'-prezzo. Stesse considerazioni alla Bovio, azienda vinicola in frazione di Annunziata. "Abbiamo un bel vino, elegante, importante, lavoriamoci per mantenerlo e diffonderlo al meglio", dicono con lo sguardo rivolto al mercato cinese che sta diventando importante anche da queste parti. La famiglia Bovio a La Morra ha un ristorante frequentato dai vip dove lo chef Marco Boschiazzo rielabora con maestria la cucina delle Langhe , dal vitello tonnato ai ravioli del 'plin'. Menu' di sapore antico realizzati con i criteri moderni della grande qualita' e giusta quantita' di cibo nel piatto. Dove il Barolo ovviamente trova la sua collocazione. Come accade nei grandi ristoranti da queste parti. Danilo Lorusso, chef de La Crota di Roddi d'Alba, reinventa la cucina piemontese dalla 'finanziaria' al bonnet di antica memoria. E ovviamente propone gli eleganti vini della zona, tutti di grande sapidita' e lucentezza, per accompagnare il pasto. A Novello, alla Cugno, azienda che produce oltre a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, il bianco Nascetta, Valter Fissore, insiste sulla necessita' di "fare squadra" per valorizzare il Barolo e venderne di piu' all'estero. A La Morra sono 65 le aziende che hanno aderito alla Cantina comunale, attiva nella vendita e nelle degustazioni di Barolo in particolare. Fra queste la Aurelio Settimo. La titolare, Tiziana Settimo viaggia spesso fra Stati Uniti e il Giappone per coltivare i clienti piu' affezionati del suo vino, "pronti pero' a venire sulle nostre colline per un assaggio sul posto del Barolo che cosi possono accompagnare ai nostri piatti".

L'ospitalita' e' garantita a tutti i livelli, dal bed & breakfast all'albergo, dotato di ogni confort, e al Wellness di Santa Maria La Morra il pranzo e' servito ai bordi della piscina coperta con vista sui vigneti. (NdV).