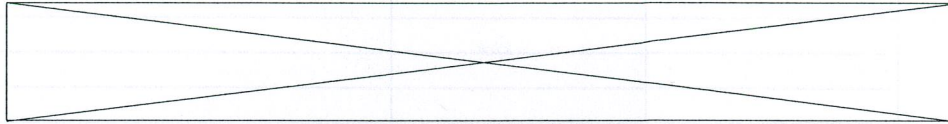


YAHOO! NOTIZIE



Vini, asta del Barolo in Piemonte: presente anche la Fornero



LaPresse - dom 29 apr 2012

Cuneo, 29 apr. (LaPresse) - Nella splendida cornice del Castello di Barolo, nel cuneese si è svolta oggi la 13esima edizione dell'asta del pregiato vino piemontese conosciuto in tutto il mondo. Presente quest'anno anche il ministro del Lavoro, Elsa Fornero che, fanno sapere gli organizzatori, "ha voluto esprimere un giudizio molto positivo in merito al lavoro costante e meticoloso dei produttori di questo territorio che si auspica di vedere replicato in tanti altri contesti".

Sono stati aggiudicati i 22 lotti dei 14 produttori appartenenti alla Accademia del Barolo, per un totale di 20.460 euro. Partendo da una base d'asta di 10.250, l'incremento è stato più del 100%. Antonio Bertolotto, imprenditore cuneese, si è aggiudicato la maggior parte dei lotti per un totale di circa 9.000 euro. Infatti, oltre al singolo lotto di Paolo Scavino battuto per 2.200 euro, ha acquistato il lotto speciale composto da 14 bottiglie di annate comprese tra il 1998 e il 2007, scelte personalmente dai singoli produttori ad un prezzo di 5.000 euro.

Particolarmente bene sono andati i lotti del produttore Michele Chiarlo, con un Barolo doppio Magnum Cerequio del 1996, battuto a 1.200 euro con una base d'asta di 350 euro e le sei bottiglie Rocche di Castiglione del 1985 battute a 1.350 euro, da una base di 540 euro. Gremita la sala di buyers e giornalisti provenienti da tutte le parti del mondo, i secondi acquirenti sono una coppia di appassionati di vini provenienti da Singapore. Al tavolo d'onore il pluripremiato Sommelier Luca Gardini, l'artista di fama internazionale Arturo Brachetti e, a titolo personale, il Ministro Elsa Fornero accompagnata dal marito Mario Deaglio.

"Questa nuova formula con gli ospiti presenti in sala e non più in collegamento dall'estero - ha commentato il presidente dell'Accademia del Barolo Gianni Gagliardo - ha funzionato e ci auguriamo che così continuerà in futuro. Ci auspichiamo che il successo del Barolo diventi sempre più ampio e adatto anche alle occasioni comuni".

Copyright LaPresse. Tutti i diritti riservati.

Copyright © 2012 Yahoo! Tutti i diritti riservati. | Yahoo! News Network | /