



ENOTECA  
REGIONALE del  
BARBARESCO

PRESENTA

# Piace Barbaresco '11

## GENERAZIONE BARBARESCO

*Una full immersion nel Barbaresco, tra storia, territorio, umanità e cultura,  
dedicata a giornalisti, operatori e consumatori appassionati.*

*Obiettivo puntato sulle annate 2008, 2007 e 2006.*

**9 • 10 • 11 • 12 SETTEMBRE 2011**  
**A BARBARESCO**

*Cinquanta cantine in degustazione.*

*Cene, feste, balli, musiche, incontri e scampagnate nel segno del Barbaresco.*

# PROGRAMMA UFFICIALE



REGIONE  
PIEMONTE



COMUNE DI  
BARBARESCO

# PIACERE, BARBARESCO!

**Piacere, Barbaresco** è una grande manifestazione di conoscenza e promozione del Barbaresco e di tutto il suo mondo produttivo, giunta alla quinta edizione, che l'Enoteca Regionale del Barbaresco, con il supporto dei Comuni della zona di origine di questo prestigioso vino DOCG, organizza dal 9 al 12 settembre 2011.

**Piacere, Barbaresco** è una manifestazione *democratica* e *aperta*, perché è rivolta a tutti gli innamorati del Barbaresco, siano essi operatori professionali o giornalisti o consumatori appassionati.

**Piacere, Barbaresco** è una grande kermesse con tante proposte che vanno dal culturale al ludico, dall'informativo al promozionale, tra le quali ogni partecipante può scegliere gli eventi che più lo ispirano, evitando anche l'attenzione eccessiva e monotematica verso il Banco di Assaggio.

**Piacere, Barbaresco** è prima di tutto una *full immersion* nel mondo del Barbaresco, che permetterà agli appassionati di questo vino di conoscerlo più a fondo, di confrontare le annate, di scoprire le sfumature dei *crus*, di incontrare i produttori, visitare il territorio, camminare le vigne e le colline.

**Piacere, Barbaresco** ha un'anima giovane nello spirito di partecipazione, nelle diverse proposte culturali, nel taglio spontaneo e naturale delle iniziative, nella presenza di tanti giovani produttori che si stanno affacciando al mondo del vino, affiancando i bravissimi genitori; per tutti questi motivi ci piace parlare di una **Generazione Barbaresco** da scoprire ora per ora, evento per evento, bottiglia per bottiglia.

**Piacere, Barbaresco** si svolge nel piccolo borgo antico del comune di Barbaresco, che ci farà respirare l'atmosfera *d'antan* di una vecchia fiera di paese *di prima del motore*. Un'atmosfera che rivive nei giochi per i bambini, nel grande ballo a palchetto, nella *via maestra* punteggiata di banchi del mercato, nelle musiche e nei balli, nei colori e nei sapori di quest'angolo di Piemonte che il resto del mondo sogna di visitare... per scoprire poi con meraviglia che a volte la vita è anche più bella dei nostri sogni migliori.

UN MONDO FANTASTICO  
DA SCOPRIRE, DA CONOSCERE E DEGUSTARE  
MA SOPRATTUTTO DA RICORDARE.

# L'ENOTECA REGIONALE

Il paese di Barbaresco ospita dal **1986** l'Enoteca Regionale del Barbaresco, che ha sede nella bella **ex-Confraternita di San Donato**, una chiesa sconsacrata che la gente di Barbaresco costruì a metà del 1800 in onore di San Donato, eleggendolo santo protettore dei raccolti.

L'Enoteca Regionale del Barbaresco ha avuto come soci fondatori **i quattro Comuni** della zona di origine del vino Barbaresco (Barbaresco, Alba, Neive e Treiso) ai quali si sono affiancati la Provincia e la Camera di Commercio di Cuneo ed il Consorzio di Tutela del Barbaresco.

L'Enoteca ha lo scopo di favorire lo sviluppo dell'economia vitivinicola e turistica del territorio del Barbaresco, accogliendo quotidianamente i visitatori che giungono in paese da tutto il mondo. Per questa ragione, l'Enoteca è **aperta tutti i giorni**, con orario continuato dalle 10 alle 19.

Oltre all'attività di informazione eno-turistica e di degustazione comparata dei vini, con possibilità di acquisto anche di una solo bottiglia, l'Enoteca organizza **tutto l'anno** iniziative che uniscono la cultura, la promozione e la valorizzazione del Barbaresco e dei suoi produttori. Anche in questo caso, si tratta di iniziative che parlano il linguaggio del consumatore finale e che cercano di amplificare giorno dopo giorno il numero degli appassionati che apprezzano e bevono Barbaresco.

A Barbaresco è inoltre attivo l'**Ufficio Turistico**, in collaborazione col Comune, dove si possono ottenere tutte le informazioni turistiche e territoriali, ricevere assistenza gratuita nelle **prenotazioni** per pernottamenti e ristorazione, e trovare un'ampia selezione di gadget e souvenir.

Inoltre sempre presso l'Ufficio Turistico è possibile iscriversi al **Club "Piacere Barbaresco"** per entrare in un circuito esclusivo di appassionati e beneficiare di tantissime promozioni sul territorio. (10 euro a tessera, senza scadenza)

**UFFICIO TURISTICO**

+39.0173.63.51.89 • [turismo@enoteca-delbarbaresco.it](mailto:turismo@enoteca-delbarbaresco.it)

**ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO**

+39.0173.63.52.51 • [enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)

# LE NOVITÀ DEL 2011

In questa quinta edizione sono parecchie le novità che vanno ad estendere la formula ormai consolidata di questa imperdibile manifestazione.

Innanzitutto il borgo antico del paese sarà vestito a festa, chiuso al traffico, decorato da piante, fiori e arredi. Accanto al *cortile della Bialera* (dove tradizionalmente veniva montato il Ballo) ci saranno i **Giochi d'Antan** per i tutti i bambini, seguiti da pazienti animatori e affabulanti banditori. Ecco tra gli altri giochi le Pignatte, il Tiro al Pupazzo, la Corsa coi Sacchi e soprattutto l'**Albero della Cuccagna**, il vero simbolo di ogni festa di paese! I genitori potranno dunque avere un po' di pace mentre esplorano il grande Banco d'Assaggio e i bambini un po' di sano divertimento non-elettronico, senza annoiarsi in mezzo a tutte quelle bottiglie che loro non possono ancora assaggiare. Tutti i giochi saranno gratuiti.

Poi, risalendo la *Via Maestra*, ecco il **Mercato "Del Bello e del Buono"**: una lunga teoria di Artigiani piemontesi di Eccellenza coi loro banchi a righe rosse, una girandola di prodotti unici, preparati da questi straordinari produttori che vi faranno riscoprire il vero gusto del Salame o del Torrone, della Torta di Nocciole o del Formaggio di capra. Un raduno di eccellenze a dimensione familiare che poteva avvenire solo qui a Barbaresco, dove tutto richiama la qualità: del vino, del cibo, del paesaggio. E che alla fine significa poi Qualità della Vita.

Ecco poi il **Ballo a Palchetto**, il protagonista di ogni festa delle Langhe: qui l'orchestrine suoneranno tutto il giorno e la sera, mentre la tradizionale **Merenda Sinoira** verrà servita dal gruppo di *Barbaresco Insieme* a tutte le ore, per vivere la vera atmosfera di una festa piemontese che non può mai fare a meno di due *ancioe al vert* (le acciughe al verde), di una *soma d'aj* (la bruschetta all'aglio) e di pane e salame.

Sarà possibile poi finalmente visitare il **Belvedere della Torre**, dove l'ambizioso progetto di recupero, ormai in fase di ultimazione, verrà illustrato nei dettagli e dove con l'ascensore panoramico si potrà salire a 15 mt e, superato il ponte nel vuoto, entrare davvero nello storico simbolo di questo paese. La visita guidata costerà 5 euro.

Infine gli incontri di **Io preferisco il Barbaresco**: abbinamenti curiosi e stimolanti di esponenti della cultura, dell'arte e dello spettacolo, tutti legati dal *fil rouge* della passione per il Barbaresco; i protagonisti si racconteranno all'aperto nel prato di **Solo Nebbiolo**, davanti a un bicchiere del loro vino del cuore. Riserbo assoluto sui nomi che verranno resi noti solo il 1° settembre.

TUTTI GLI AGGIORNAMENTI  
E LE NOVITÀ DELL'ULTIMA ORA SU:  
[WWW.ENOTECADELBARBARESCO.IT](http://WWW.ENOTECADELBARBARESCO.IT)

# LA CENA DI BENVENUTO

Quattro giovani bravissimi chef, un balcone mozzafiato sull'anfiteatro più bello delle Langhe, un Banco di Degustazione del Barbaresco con decine di annate storiche, un padrino d'eccezione, la voglia di festeggiarsi e brindare con ottimismo al futuro: ecco la formula di questa cena conviviale da non perdere per nessun motivo al mondo. **Andrea Marino** (ristorante *Antiné* di Barbaresco), **Stefano Paganini** (ristorante *Alla Corte degli Alfieri* di Magliano), **Alessandro Boglione** (ristorante *Al Castello* di Grinzane Cavour) e **Massimo Dellaferrera** (ristorante *La Coccinella* di Serravalle Langhe) si alterneranno ai fornelli dell'**Albergo-Ristorante Casa Nicolini** a Tre Stelle di Barbaresco, in una cena che esprimerà al meglio la qualità della cucina d'eccellenza di Langhe e Roero.

Ospite d'onore **Luca Gardini**, giovanissimo Campione del Mondo dei Sommelliers, che apprezzerà (insieme a tutti i commensali) le migliori annate degli ultimi vent'anni di questo vino, ottimo già dopo tre anni e meraviglioso per il resto delle nostre piccole vite.

**LA CENA DI BENVENUTO, VENERDÌ 9 SETTEMBRE**  
Ore 20,30 a Casa Nicolini a Tre Stelle di Barbaresco. Euro 60 a persona.  
Solo su prenotazione presso l'Enoteca Regionale (**0173.63.52.51**)

# LA FESTA DELLA TRADIZIONE

La Festa del sabato sera, con la piazza della Chiesa dominata dalla bella Torre medioevale, punteggiata di tavole imbandite, orchestre e suonatori, mentre il grande tendone del **Ballo a Palchetto** illuminato inviterà tutti al ballo.

Menù classico piemontese con grande carrellata di antipasti, due primi, due dolci e Barbaresco a tutto pasto, a cura della **Trattoria Antica Torre**. Una cena per stare insieme, ritrovare lo spirito e la solidarietà contadina, divertirsi, scherzare, tirare tardi e parlare senza troppe cerimonie, come appunto si è sempre stati abituati sulle nostre colline. L'anima del vecchio Piemonte vi aspetta.

**LA FESTA DELLA TRADIZIONE, SABATO 10 SETTEMBRE**  
Ore 20,30 a Barbaresco, piazza della Chiesa. Euro 30 a persona.  
Solo su prenotazione presso l'Enoteca Regionale (**0173.63.52.51**)

# IO PREFERISCO IL BARBARESCO!

Il mondo del vino è decisamente più ampio di quanto possa sembrare ad un'occhiata distratta: il fascino, la seduzione, la cultura che questo prodotto millenario dell'uomo produce nell'**immaginario collettivo** è un fatto innegabile.

Il vino ha un patrimonio inestimabile, un valore aggiunto, una profondità di percezioni che non dovrebbe permettere a nessuna persona dotata di buon senso di equipararlo ad altre bevande alcoliche che con la **storia** e la **cultura** del vino nulla hanno a che spartire. Se questo vale in generale per tutto il vino, a maggior ragione vale per i grandi rossi (o i grandi bianchi) del mondo e quindi appunto anche per il **Barbaresco**.

È incredibile scoprire quante *liaisons* esistano nel nome del Barbaresco, quante emozioni susciti questo vino, quanto questa passione comune colleghi personaggi eminenti della cultura, dell'arte, della musica e dello spettacolo.

*Il vino è il secondo sangue dell'uomo.*

*Il vino è la poesia della terra.*

*Il vino è il canto della vigna verso il cielo...*

Si potrebbe continuare a lungo con frasi celebri, poesie, aforismi e massime, perché in definitiva **il Vino è Cultura**, prima ancora che alimento, prodotto, immagine e simbolo di una tradizione millenaria.

Per questo l'Enoteca Regionale ha deciso di dedicare alle mille facce della cultura del vino una **serie di incontri** informali, che si svolgeranno nell'inedita e tranquilla quiete del **Solo Nebbiolo**, all'aperto nel prato affacciato sul *dehor* estivo.

Complice un bicchiere di vino, giornalisti affermati incontreranno personaggi che amano massimamente il Barbaresco e porteranno le storie, i ricordi e gli aneddoti legati a questo vino, all'interno della loro esperienza artistica. Dunque non si parlerà solo di vino, *ma anche di vino*, tra letteratura, teatro, musica, poesia, fumetto, fotografia e cinema.

Il calendario degli incontri, della durata di un'ora ciascuno verrà reso noto il 1° settembre sul sito dell'Enoteca: **[www.enotecadelbarbaresco.it](http://www.enotecadelbarbaresco.it)**

**IO PREFERISCO IL BARBARESCO!**

**SABATO 10 E DOMENICA 11 SETTEMBRE**

Dalle ore 17 a Barbaresco, nel prato di Solo Nebbiolo. Ingresso libero.

# DI HEREAFTER E ALTRI VIAGGI

Il 2011 ha regalato al **Mondo del Barbaresco** delle soddisfazioni impagabili (e siamo solo a settembre!) che hanno mostrato con evidenza la grande forza intrinseca di questo vino, il suo potere di fascinazione, il richiamo mediatico che quasi naturalmente oggi il Barbaresco ha raggiunto.

Innanzitutto la sorpresa di **Hereafter**, l'ultimo film del grande **Clint Eastwood**, dove in un sorprendente cameo il protagonista è proprio il Barbaresco, anzi *un fantastico vino prodotto in Piemonte, nell'Italia nord-occidentale da vitigno Nebbiolo*, come recita con puntuale competenza l'italianissimo cuoco del corso di cucina a cui è iscritto Matt Damon, uno dei protagonisti.

Una promozione grandissima e gratuita, totalmente inattesa e fatta per di più all'interno di una didattica enogastronomica del miglior Made in Italy!

Cosa pretendere di più?

Magari una **lettera personale** di Clint Eastwood, che ringrazia l'Enoteca per la cassa di *magnum* di Barbaresco istituzionale appena ricevuta -assieme a una copia di *Una Questione Privata* di Fenoglio in inglese- (ed era davvero il minimo!) nel suo *ranch* a Carmel in California e subito inaugurata in una cena tra amici:

*“Mille volte grazie! Questo vino è senza dubbio uno dei migliori che mai abbiamo bevuto. Clint è entusiasta del libro che gli avete inviato. Forse ci vedremo in Italia uno di questi giorni! Grazie ancora tantissimo. Saluti, Dina e Clint Eastwood”*.

E non è finita: a febbraio ha aperto i battenti (o meglio ha acceso i fornelli) un ristorante importante in una delle più belle città d'Europa: **San Pietroburgo**, storica finestra europea su di una Russia sempre più moderna e appetibile. Ebbene i proprietari (4 ragazzi appena trentenni, leaders di una delle migliori agenzie di comunicazione russe, la Global Point) hanno deciso di chiamare questo **ristorante “Barbaresco”**! E, per la grandiosa vernice inaugurale, di invitare l'Enoteca Regionale a tenere un'orizzontale dei migliori produttori già distribuiti sul mercato russo. Ospite d'onore **Gerard Dépardieu**, grande attore francese ma pure esperto *gourmet* e uno dei fedelissimi del Bel Paese e del Piemonte in particolare. Gerard per due giorni ha semplicemente magnificato il Barbaresco e il Piemonte, dimostrando una conoscenza nel dettaglio delle nostre colline quasi commovente.

A Clint, a Gerard, a tutti i nostri nuovi amici russi e alla fortuna del nostro vino nel mondo dedichiamo questa edizione di **Piacere Barbaresco**.

E li aspettiamo qui sulle colline più belle del mondo (sono stati tutti invitati ovviamente!) per un brindisi di amicizia, fortuna e felicità.

# PIACERE BARBARESCO EVENTI GIORNO PER GIORNO

## VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Ore 17 – Barbaresco, piazza del Municipio

### **Inaugurazione della quinta edizione di Piacere Barbaresco**

Brindisi con le autorità e visita a tutti i luoghi della manifestazione

*Interverranno:*

Alberto Bianco (*Sindaco di Barbaresco*), Ferruccio Dardanello (*Presidente di Unioncamere*), Gianna Gancia (*Presidente della Provincia di Cuneo*) e Alberto Cirio (*Assessore al Turismo della Regione Piemonte*).

*Padrino della manifestazione:*

Luca Gardini, *Campione del Mondo dei Sommeliers*.

Ore 17,30-23 – Palazzo Comunale di Barbaresco

### **Degustazioni libere di Barbaresco DOCG 2008, 2007 e 2006.**

Ingressi: un giorno, euro 25 • due giorni, euro 40 • tre giorni, euro 50.

L'ingresso comprende il calice da degustazione.

Ore 20,30 – Albergo-Ristorante “Casa Nicolini”, Tre Stelle di Barbaresco

### **La Cena di Benvenuto**

Cena a otto mani con:

**Andrea Marino** (*ristorante Antiné di Barbaresco*),

**Stefano Paganini** (*ristorante Alla Corte degli Alfieri di Magliano*),

**Alessandro Boglione** (*ristorante Al Castello di Grinzane Cavour*)

e **Massimo Dellaferrera** (*ristorante La Coccinella di Serravalle Langhe*).

Banco di Degustazione di sole annate storiche di Barbaresco DOCG.

Ospite d'Onore:

**Luca Gardini**, *Campione del Mondo dei Sommeliers*

Prezzo a persona: euro 60, solo su prenotazione.

## INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

tel: +39 0173.63.52.51 • mail: [enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)

Ore 10-20 – Palazzo Comunale di Barbaresco

**Degustazioni libere dei Barbaresco DOCG 2008, 2007 e 2006.**

Ingressi: un giorno, euro 25 • due giorni, euro 40 • tre giorni, euro 50.

L'ingresso comprende il calice da degustazione.

Ore 20,30 – Barbaresco, piazza della Chiesa

**La Festa della Tradizione**

I piatti della Trattoria Antica Torre, il Barbaresco, la musica campestre, i balli della festa e la voglia di stare insieme per brindare ad una nuova vendemmia di qualità.

Prezzo a persona: euro 30, su prenotazione.

ALTRI EVENTI DEL SABATO

Ore 10-20 – Barbaresco, Belvedere della Torre

**Alla Scoperta della Torre e Il Sesto Senso del Barbaresco**

Visita guidata al progetto di recupero della Torre, dove nel 2012 saranno realizzati una Sala di Analisi Sensoriale, un Museo Multimediale e una Terrazza di Degustazione sui vigneti di Langhe, Monferrato e Roero. Salita con l'Ascensore panoramico e ingresso nella Torre a 15 mt. Giochi di Analisi Sensoriale (a cura dell'ATL Langhe & Roero). Prezzo a persona: euro 5.

Ore 10-20 – Barbaresco, lungo tutta via Torino

**Il mercato “Del Bello e del Buono”**

I migliori artigiani del piemonte vi faranno entrare in un mondo di profumi, gusti e sensazioni per cui vale davvero la pena di vivere.

Ore 11 e ore 15 – In tutta la zona DOCG, partenza da Barbaresco

**Tour dei Crus “Al principio il vino è una collina”**

Tour guidato tra le Menzioni Geografiche Aggiuntive, alla scoperta dei più celebri dei 66 *cru* del Barbaresco, spiegati dalla viva voce dei Viticoltori.

Prezzo per persona: euro 15, solo su prenotazione

Ore 17-20 – Barbaresco, Vineria Solo Nebbiolo

**Gli incontri di “Io Preferisco il Barbaresco!”**

Chiacchiere in libertà tra arte, cultura, musica, cinema e poesia, tenendo sempre in mano il *fil rouge* della passione per il Barbaresco. Ingresso libero.

Gli ospiti saranno annunciati il 1° settembre.

## DOMENICA 11 SETTEMBRE

Ore 10-20 – Palazzo Comunale di Barbaresco

### **Degustazioni libere dei Barbaresco DOCG 2008, 2007 e 2006.**

Ingressi: un giorno, euro 25 • due giorni, euro 40.

L'ingresso comprende il calice da degustazione.

Ore 12-16 – Barbaresco, Ballo a Palchetto

### **Dalla Torre al Tanaro: un pic-nic tra Rocche e Vigneti**

Un cestino goloso per vivere la convivialità di una merenda all'aria aperta per i sentieri che dal paese scendono al fiume, a cura di Barbaresco Insieme

Prezzo a persona: euro 15, incluso il cestino.

## ALTRI EVENTI DELLA DOMENICA

Ore 10-20 – Barbaresco, Belvedere della Torre

### **Alla Scoperta della Torre e Il Sesto Senso del Barbaresco**

Visita guidata al progetto di recupero della Torre, dove nel 2012 saranno realizzati una Sala di Analisi Sensoriale, un Museo Multimediale e una Terrazza di Degustazione sui vigneti di Langhe, Monferrato e Roero. Salita con l'Ascensore panoramico e ingresso nella Torre a 15 mt. Giochi di Analisi Sensoriale (a cura dell'ATL Langhe & Roero). Prezzo a persona: euro 5.

Ore 10-20 – Barbaresco, lungo tutta via Torino

### **Il mercato “Del Bello e del Buono”**

I migliori artigiani del Piemonte vi faranno entrare in un mondo di profumi, gusti e sensazioni per cui vale davvero la pena di vivere.

Ore 11 e ore 15 – In tutta la zona DOCG, partenza da Barbaresco

### **Tour dei Crus “Al principio il vino è una collina”**

Tour guidato tra le Menzioni Geografiche Aggiuntive, alla scoperta dei più celebri dei 66 cru del Barbaresco, spiegati dalla viva voce dei Viticoltori.

Prezzo per persona: euro 15 a persona, solo su prenotazione

Ore 17-20 – Barbaresco, Vineria Solo Nebbiolo

### **Gli incontri di “Io Preferisco il Barbaresco!”**

Chiacchiere in libertà tra arte, cultura, musica, cinema e poesia, tenendo sempre in mano il *fil rouge* della passione per il Barbaresco. Ingresso libero.

Gli ospiti saranno annunciati il 1° settembre.

Ore 10-16 – Palazzo Comunale di Barbaresco

**Degustazioni libere dei Barbaresco DOCG 2008, 2007 e 2006.**

Ingressi: un giorno, euro 25 • due giorni, euro 40 • tre giorni, euro 50.

L'ingresso comprende il calice da degustazione.

Ore 10-16 – Barbaresco, Belvedere della Torre

**Alla Scoperta della Torre e Il Sesto Senso del Barbaresco**

Visita guidata al progetto di recupero della Torre, dove nel 2012 saranno realizzati una Sala di Analisi Sensoriale, un Museo Multimediale e una Terrazza di Degustazione sui vigneti di Langhe, Monferrato e Roero. Salita con l'Ascensore panoramico e ingresso nella Torre a 15 mt. Giochi di Analisi Sensoriale (a cura dell'ATL Langhe & Roero). Prezzo a persona: euro 5.

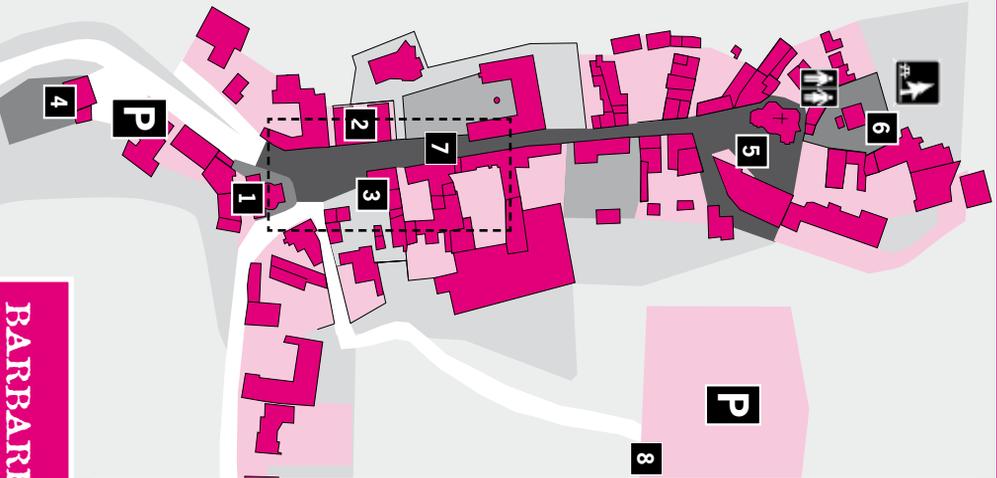
## DEL BELLO E DEL BUONO

Il sabato e la domenica, dalle 10 alle 20, la via Torino diventerà un grande mercato all'aperto, con un'accurata selezione di Artigiani del Gusto (a dimensione familiare) curata da *monsieur* Beppe Orsini, noto amante del Bello e del Buono. Si spazierà dall'Olio Extravergine alle Farine a Pietra, dal Salame del Giarolo al Murazzano, dal Torrone al Roccaverano, dalla Nocciola di Langa agli Amaretti monferrini, senza dimenticare oggetti di design, pizzi ricamati a mano e occhiali *vintage*. Un mercato di eccellenze per gustare davvero la qualità della vita.

## I GIOCHI D'ANTAN

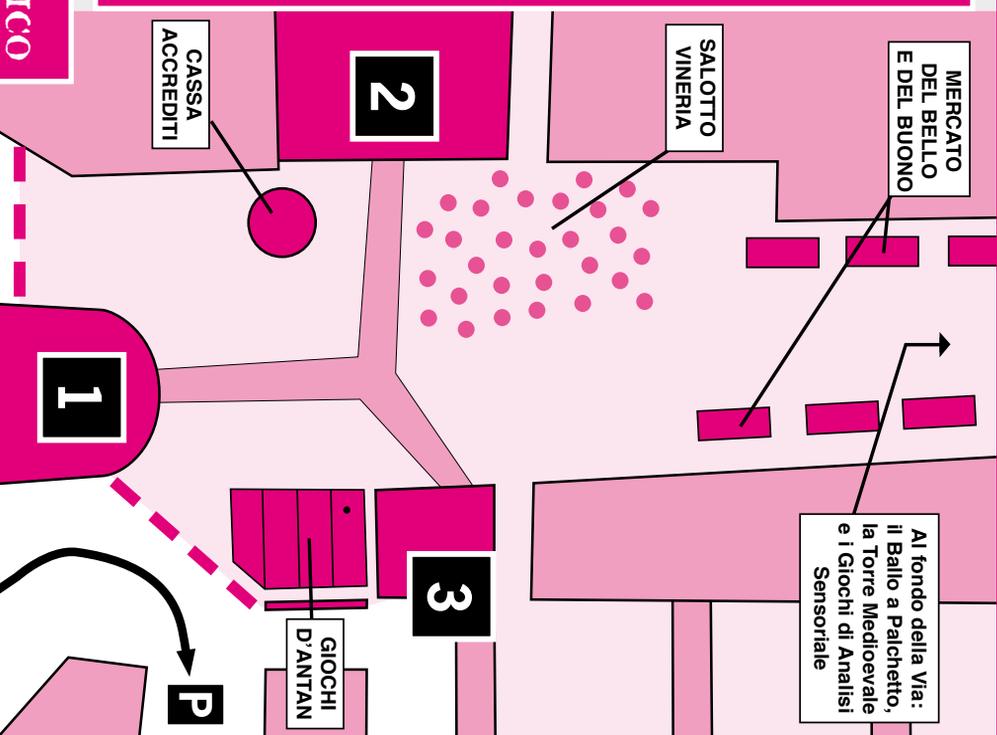
Tra l'Enoteca, la Vineria e il Municipio verrà allestito un piccolo parco dei divertimenti per tutti i bambini, con i giochi dei nostri nonni (e bisnonni), ovvero l'Albero della Cuccagna, le Pignatte, la Corsa coi Sacchi, la Pesca Fortunata, il Tiro al Pupazzo, la Settimana...un piccolo tuffo nel passato quando per divertirsi non era necessaria la Playstation, un modo per lasciare in libertà i genitori, affidando i propri bambini alla pazienza e all'estro di bravissimi animatori. Premi golosi, risate e un po' di sano divertimento assicurato per tutti. Tutti i giochi sono gratuiti.

# LA MAPPA DI PIACERE BARBARESCO 2011



## LEGENDA

- 1 LENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO
- 2 IL MUNICIPIO COL GRANDE BANCO DI ASSAGGIO
- 3 LA VINERIA DELL'ENOTECA
- 4 SOLONEBRIOLO: IO PREFERISCO IL BARBARESCO
- 5 IL BALLO A PALCHETTO
- 6 IL BEL VEDERE DELLA TORRE
- 7 IL MERCATO DEL BELLO E DEL BUONO
- 8 IL PARCHEGGIO E LE NAVETTE



BARBARESCO: CENTRO STORICO

# IL GRANDE BANCO DI ASSAGGIO

**ABRIGO ORLANDO**

Via Cappelletto, 5 – TREISO – 0173.630232 – info@orlandoabrigo.it

Monterisino 2007  
Rongallo 2008

**ADA NADA**

Via Ausario, 12 – TREISO – 0173.638127 – info@adanada.it

Cichin 2007  
Valeirano 2008

**ADRIANO MARCO & VITTORIO**

San Rocco Seno d'Elvio, 13a – ALBA – 0173.362294 – info@adrianovini.it

Basarin 2008  
Sanadaiva 2008

**BERA VALTER**

Via Castellero, 12 – NEVIGLIE – 0173.630194 – info@bera.it

Barbaresco 2006

**CÀ DEL BAIO**

Via Ferrere, 33 – TREISO – 0173.638219 – cadelbaio@cadelbaio.com

Asili 2008  
Valgrande 2008

**CÀ DU RABAJÀ – ALUTTO LORENZO**

Loc. Rabajà, 52 – BARBARESCO – 0173.635016 – renzoalutto@cadurabaja.com

Barbaresco 2008  
Rabajà 2008

**CANTINA DEL NEBBIOLO**

Via Torino, 17 – VEZZA D'ALBA – 0173.65040 – info@cantinadelnebbiolo.com

Barbaresco 2007  
Barbaresco 2008

**CANTINA DEL PINO**

Strada Ovello, 31 – BARBARESCO – 0173.635147 – renato@cantinadelpino.com

Barbaresco 2007  
Barbaresco 2008

**CANTINE MICHELE CHIARLO**

Strada Nizza-Canelli, 99 – CALAMANDRANA – 0141.769030 – info@chiarlo.it

Reyna 2007

**CASCINA LONGORIA**

Via Longoria, 1 – NEIVE – 0173.67503-677337 – tosofratellivini@etamail.it

Bordini 2006  
Bordini 2007

**CASCINA LUISIN**

Strada Rabajà, 34 – BARBARESCO – 0173.635154 – cascinaluisin@tiscali.it

Rabajà 2007  
Sori Paolin 2007

**CASCINA MORASSINO**

Strada Bernino, 10 – BARBARESCO – 347.1210223 – morassino@gmail.com

Barbaresco 2008  
Ovello 2008

**CASTELLO DI NEIVE**

Via Castelborgo, 1 – NEIVE – 0173.67171 – i.stupino@castellodineive.it

S. Stefano Riserva 2006  
Albesani 2008, Gallina 2008

**CASTELLO DI VERDUNO**

Via Umberto I, 9 – VERDUNO – 0172.470284 – cantina@castellodiverduno.com

Rabajà 2007  
Barbaresco 2008

**CERETTO**

Loc. San Cassiano, 34 – ALBA – 0173.282582 – ceretto@ceretto.com

Bernardot 2008

**CORTESE GIUSEPPE**

Str. Rabajà, 80 – BARBARESCO – 0173.635131 – info@cortesejiuseppe.it

Rabajà 2007  
Rabajà 2008

**EREDI LODALI**

Viale Rimembranza, 5 – TREISO – 0173.638109 – lodali@libero.it

Lorens 2008  
Rocche dei 7 Fratelli 2008

**FRANCONE**

Via Tanaro, 45 – NEIVE – 0173.67068 – francone@franconevini.com

Barbaresco Riserva 2006  
I Patriarchi 2008

**GIACOSA CARLO**

Strada Ovello, 9 – BARBARESCO – 0173.635116 – info@carlogiacosa.it

Montefico 2008  
Narin 2008

**GIORDANO LUIGI**

Via Secondine, 48 – BARBARESCO – 0173.635142 – luigigiordano@luigigiordano.it

Montestefano 2007  
Montestefano 2008

<b>GRASSO FRATELLI</b> Via Giacosa, 1/b, – TREISO – 0173.638194 – lgrasso@areacom.it	Bricco Spessa 2007 Valle Grande 2008
<b>LA CÀ NOVA</b> Strada Ovello, 4 – BARBARESCO – 0173.635123 – lacanova@libero.it	Montestefano 2008 Montefico vigna Bric Mentina 2008
<b>LA GANGHIJA</b> Via Torino, 4 – TREISO – 0173.638176 – laganghija@laganghija.com	Barbaresco 2008
<b>LA MORANDINA</b> Loc. Morandini, 11 – CASTIGLIONE TINELLA – 0141.855261 – giulio@lamorandina.com	Bricco Spessa 2006
<b>LANO</b> Strada Basso, 38 – S. Rocco Seno d'Elvio – ALBA – 0173.286958 – lano.vini@tiscali.it	Barbaresco 2006 Rocche Massalupo 2007
<b>MOCCAGATTA</b> Strada Rabajà, 46 – BARBARESCO – 0173.635152 – moccagatta_az.agr@libero.it	Bric Balin 2008 Basarin 2008
<b>NADA FIORENZO VITICOLTORE</b> Via Ausario, 12/c – TREISO – 0173.638254 – nadafiorenzo@nada.it	Manzola 2007
<b>NEGRO ANGELO &amp; FIGLI</b> Fraz. S. Anna, 1 – MONTEU ROERO – 0173.90252 – negro@negroangelo.it	Basarin 2007 Cascinotta 2008
<b>PELISSERO GIORGIO</b> Via Ferrere, 10 – TREISO – 0173.638430 – pelissero@pelissero.com	Nubiola 2008
<b>PELISSERO PASQUALE</b> Cascina Crosa, 2 – NEIVE – 0173.67376 – info@pellisseropasquale.com	Bricco San Giuliano 2008
<b>PERTINACE</b> Località Pertinace, 2 – TREISO – 0173.442238 – pertinace@pertinace.it	Marcarini 2007
<b>PIAZZO</b> San Rocco Seno d'Elvio, 31 – ALBA – 0173.35689 – apiazzo@piazza.it	Fratin 2007 Barbaresco 2008
<b>PIO CESARE</b> Viale Cherasca, 3 – ALBA – 0173.440386 – piocesare@piocesare.it	Barbaresco 2007
<b>PODERI COLLA</b> San Rocco Seno d'Elvio, 31 – ALBA – 0173.290148 – info@podericolla.it	Roncaglie 2007 Roncaglie 2008
<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> Via Torino, 54 – BARBARESCO – 0173.635139 – produttori@produttoriidelbarbaresco.com	Barbaresco 2007 Barbaresco 2008
<b>PRUNOTTO</b> Reg. San Cassiano, 4/g – ALBA – 0173.280017 – prunotto@prunotto.it	Bric Turot 2007 Barbaresco 2008
<b>RABAJÀ – BRUNO ROCCA</b> Strada Rabajà, 60 – BARBARESCO – 0173.635112 – info@brunorocca.it	Rabajà 2008
<b>RATTALINO</b> S.da Giro del Mondo, 4 – BARBARESCO – 349.2155012 – info@massimorattalino.it	Quarantadue 2007 Quarantatre 2008
<b>RESSIA</b> Via Canova 28 – NEIVE – 0173.677305 – info@ressia.com	Canova 2006, Canova 2007 Canova 2008
<b>RINALDI PIETRO</b> Fraz. Madonna di Como, 86 – ALBA – 0173.360090 – info@pietrorinaldi.com	San Cristoforo 2007 San Cristoforo 2008
<b>RIVETTI DANTE</b> Via Bricco, 12 – NEIVE – 0173.67125 – info@danterivetti.com	Bricco di Neive Riserva 2006 Bric' Micca 2008

<b>RIZZI</b> Località Rizzi, 13 – TREISO – 0173.638161 – cantinarizzi@cantinarizzi.it	<i>Nervo Fondetta 2007</i> <i>Nerva Fondetta 2008</i>
<b>ROCCA ALBINO</b> S.da Ronchi, 18 – BARBARESCO – 0173.635145 – roccaalbino@roccaalbino.com	<i>Ronchi 2008</i> <i>Barbaresco 2008</i>
<b>SAROTTO</b> Via Ronconuovo, 13 – NEVIGLIE – 0173.630228 – info@robertosarotto.com	<i>Currà 2006</i> <i>Gaja Principe 2007</i>
<b>SOCRÉ</b> Via Riccardo Terzolo, 7 – BARBARESCO – 348.7121685 – info@socre.it	<i>Roncaglie 2007</i> <i>Barbaresco 2008</i>
<b>TALIANO MICHELE</b> Corso Manzoni, 24 – MONTÀ – 0173.976512 – taliano@libero.it	<i>Ad Altiora 2007</i> <i>Ad Altiora 2008</i>
<b>TENUTE MARCHESI DI GRESY</b> Str. della Stazione, 21 – BARBARESCO – 0173.635222 – wine@marchesidigresy.com	<i>Camp Gros 2006, Gaiun 2006</i> <i>Martinenga 2008</i>
<b>VIGIN</b> Via Meruzzano, 33/a – TREISO – 0173.638210 – vigin@viginwine.com	<i>Montersino 2007</i> <i>Montersino 2008</i>

## INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

**Prenotazioni per tutti gli Eventi di Piacere Barbaresco**  
**Vendita Vino, Segreteria e Coordinamento**

**Enoteca Regionale del Barbaresco**  
tel +39 0173.63.52.51 • fax +39 0173.63.59.42  
enoteca@enotecadelbarbaresco.it

**Informazioni Turistiche, Accoglienza, Visite alle Cantine**  
**Gadget e Prenotazioni Tour dei Crus**

**Ufficio Turistico**  
tel +39.0173.63.51.89  
turismo@enotecadelbarbaresco.it