

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia
Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)
Sede capitolare: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN)
Sede Cancelleria e Postale: c/o LUIGI CARDAZZO - Via Colombo, 14 - Tel. 0434.71994 - 33077 SACILE (PN)



"Omaggio al Barolo" 31 Maggio 1-2 Giugno 2009

Confraternita della Pite e del Pino del Peneto Orientale e del Friuli-Penezia Giulia





MENÙ



Corso Moncalieri, 466/16 **10132 TORINO** Tel. 011.6612146

LUNEDÌ 01 GIUGNO 2009

*Ronchiverdi Health and Sport Club Menu proposto dal Direttore Alessandro THOUX

Pranzo a buffet

- 1/2 Forma di Grana Padano
- Plateau di verdure grigliate
- Giardino di verdure cotte a vapore
- Flan di asparago con vellutata di carote
- Ravioli di magro con burro e Grana Padano
- Frutta fresca
- Dolci proposti dallo Chef
- Caffè
- Selezione Vini e spumanti della cantina
- Acqua minerale g/n SpareaBirra alla spina e bibite su richiesta

MARTEDI 02 GIUGNO 2009

Pranzo Rustico Cascina del Tiglio Menu proposto dai Proprietari Graziella e Gianni PIA

- Sformato di verdure di stagione
- Tartrà con salsa vignaiolo
- Agnolotti al sugo d'arrosto
- Rollata di coniglio al forno
- Patate al forno
- Insalata mista
- Bunet "dolce al cioccolato"
- Caffè e digestivo" elisir la rossa"

VINI:

- Chardonnay
- Barbera Mirando
- Barbera Giostra (tutti della casa)

MARCHESI DI BAROLO

Via Alba, 12 12060 BAROLO (CN) Tel. 0173.564400

LUNEDÌ 01 GIUGNO 2009

**** Cena di Gala **** "Cantine Marchesi di Barolo" Foresteria sala superiore Chef di cucina Valter QUIRICO

- Aperitivo con stuzzichini (vino Gavi di Gavi)
- Flan di peperoni
- Ravioli del Plin al burro e salvia
- Risotto al Barolo con salsiccia
- Brasato al Barolo
- Semifreddo al torrone
- Scaglie di cioccolato
- Caffè e piacevolezze conclusive

VINI:

- Nebbiolo d'Alba Michet 2006
- Barbaresco Serra grilli 2006
- Barolo Sarmassa 2005
- Barolo Connubi 2005
- Moscato d'Asti Zagara
- Barolo Chinato



Via Nalbissano, 24 14040 VIGLIANO d'Asti Tel. 0141.951204

MENÙ

HOTEL



#

Piazza V. Emanuele 3 12060 POLLENZO (CN) Tel. 0172.458410

DOMENICA 31 MAGGIO 2009

La Corte Albertina Ristorante Menu proposto dai Sig.ri Palmira ed Enrico BERTOLINI coadiuvati dal figlio Gianni

- Tortino di Castelmagno ed asparagi
- Tajarin alla salsiccia di Bra
- Stinco di vitello al forno
- Verdure di stagione
- Zabaione ghiacciato al Moscato d'Asti
- Caffè e digestivo

VINI:

- Bianco Favorita del Roero
- Dolcetto d'Alba



Piazza Roma, 18 12042 BRA (CN) Tel. 0172.412509

DOMENICA 31 MAGGIO 2009 sera

** Battaglino** Bra Menu proposto dai Proprietari Maria Teresa e Giuseppe BATTAGLINO

- Vitello tonnato
- Assaggio di salsiccia di Bra
- Agnolotti burro e salvia
- Carrello di bollito misto con salsa della casa
- Torta di mele con zabaione caldo
- Caffè e digestivo

VINI:

- Dolcetto d'Alba "selezione Battaglino"
- Moscato d'Asti "selezione Battaglino"

PROGRAMMA

DOMENICA 31 MAGGIO 2009

- Ore 7.15 Ritrovo dei Confratelli ed Ospiti presso l'Omnia Hotel casello autostradale Noventa di Piave con parcheggio delle autovetture
- Ore 7.30 Partenza del pullman

Uscita autostradale MESTRE Villabona e Grisignano di Zocco (VI) Successive fermate a richiesta , (per i più bisognosi)

Ore 12.30 POLLENZO (CN)

HOTEL *** La Corte Albertina *** p.zza V. Emanuele 3

- Via Amedeo di Savoia 8 Tel. 0172 458410
- Sistemazione in Albergo
- Ore 13.30 Ristorante "La Corte Albertina" P.zza V. Emanuele 3 Pranzo Tipico
- Ore 15.30 Relax nell'Hotel
- Ore 17.30 La Banca del Vino (vicina all'Hotel che ci ospita) Direttore Sig. Federico PIEMONTE
 - Visita guidata con degustazione
- Ore 19.00 Partenza per BRA
- Ore 19.30 Quattro passi nel centro storico
- Ore 20.30 "Ristorante Battaglino" Piazza Roma 18, Cena Tipica

LUNEDI 01 GIUGNO 2009

- Ore 8.30 Prima colazione a buffet in albergo
- Ore 9.00 Partenza per Torino
- Ore 10.45 Torino Palazzo Madama visita guidata
- Ore 12.30 Pranzo Rustico a Moncalieri
- Ore 15.00 Rientro in Hotel
- Ore 17.00 Castello Marchesi di Barolo via Roma, 1 Tel. 0173 564401
 - Visita alla cantina guidati dal Presidente Dott. Ernesto ABBONA
 - Enoteca regionale
 - Cerimoniale di investitura quali Confratelli ad Honorem Ragionier Walter MAZZOCCHI Sindaco di Barolo Enol. Claudio ROSSO Presidente del Consorzio Tutela Barolo e Barbaresco

Dott. Ernesto ABBONA Presidente Cantine Marchesi di Barolo

- Ore 20.00 Foresteria del Castello aperitivo
- Ore 20.30 Gemellaggio con Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba investitura del Dott. Alfredo BORATTO Gran Maestro dell'Ordine, scambio di insegne con il nostro Gran Maestro Enol. Francesco Rebuf
- Ore 21.00 Cena di Gala
- Ore 23.00 Rientro in Hotel a Pollenzo

MARTEDI 02 GIUGNO 2009

- Ore 8.30 Prima Colazione a buffet in Hotel
- Ore 9.00 Partenza del Pullman
- Ore 9.30 ALBA Visita al centro storico
 - Visita ai Sapori della Cascina San Cassiano ad Alba
- Ore 12.00 Partenza da Alba
- Ore 12.30 Vigliano d'Asti
 - Cascina del Tiglio, Via Nalbissano, 24 Tel. 0141 951204
 - Pranzo rustico
- Ore 16.00 Rientro in Veneto e Friuli Venezia Giulia



OMAGGIO ALLE LANGHE E AL BAROLO

Le Langhe sono le terre del Barolo, del famoso tartufo bianco, dei formaggi dalle cento sfumature.

Terre affascinanti, famose nel mondo per lo scrigno di profumi e sapori che custodiscono. Il paesaggio è in basso ricamato dai vigneti, in alto dai pascoli, sui colli punteggiato da torri e castelli.

Tra i tanti quello di Barolo e quello di Grinzane, entrambi

sede di Enoteche Regionali, quello svettante di Serralunga, quello poderoso di Castiglione Falletto.

Il nome Langhe, antichissimo, è di derivazione incerta: "paese dei Liguri", "terreno incolto", "lingue di terra". Beppe Fenoglio e Cesare Pavese vi hanno ambientato le loro storie spesso venate di tristezza. Nel suo libro "Il Paese del Barolo", il Canonico Domenico Massè scriveva: ... a creare quel tipo di vino che va ora sotto il nome di Barolo furono i Marchesi Falletti al principio dell'ottocento...chi, con i Marchesi molto contribuì a dar fama al Barolo fu il Conte Camillo Benso di Cavour, il quale chiamò dalla Francia l'enologo Oudart nel suo castello di Grinzane a fabbricare quel famosissimo Barolo che egli faceva servire ai suoi pranzi diplomatici, ove formava la delizia e l'ammirazione dei buongustai".

Il nebbiolo, l'uva dalla quale si produce sia il Barolo che il Barbaresco e il Nebbiolo d'Alba e Langhe Nebbiolo è uno dei più nobili vitigni del mondo, piantato quasi esclusivamente in Piemonte, sua terra d'origine.

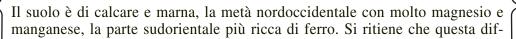
È un'uva difficile, molto sensibile alle variazioni del suolo e del clima, tanto che da sempre i vignaioli conoscevano i vigneti (sorì) più vocati.

Il nome deriva dalla nebbia, perché l'uva matura tardi quando già le colline

sono avvolte dalle prime brume autunnali.

Il Nebbiolo è quindi un'uva a maturazione tardiva che si vendemmia verso la metà di ottobre. Nei comuni di Barolo e di Barbaresco i suoi vini raggiungono la massima complessità aromatica e longevità.

Tutti i vigneti di Barolo si trovano in un'area limitata di colline gentili, ripide di tanto in tanto, circondate dalle Langhe.



ferenza sia il motivo per cui il vino Barolo della metà nordoccidentale sia più elegante e quello della parte sudorientale sia più corposo.

E il parente povero, la Barbera? Da sempre prodotto come vino da pasto, vino operio, negli ultmi tempi è stato attentamente studiato ed ha rivelato qualità inattese, tutte da provare.

L'espressione di una alta tradizione qualitativa nella produzio-

ne del Barolo sono le Cantine Marchesi di Barolo.

Appartenute ai Marchesi Falletti la dinastia si concluse con l'ultima proprietaria la Marchesa Giulia Colbert di Maulèvrier la quale nel 1806 sposò a Parigi il Marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo.



Con il marito sostenne numerose opere in aiuto ai bisognosi prodigandosi a sviluppare l'attività enoica delle terre del Barolo dando impulso ad una coltivazione maggiore dei vitigni pregiati e, chia-

mando tecnici dalla Francia, iniziò l'invecchiamento del Barolo. Alla sua morte avvenuta nel 1864 le proprietà passarono alla Tenuta Opera Pia Barolo.

In quegli anni nasceva Pietro Abbona che intorno al 1895 iniziò la sua attività nelle cantine paterne di Barolo.

Il commendatore Pietro Abbona, con non poca tenacia, acquistò l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo con i suoi vigneti ed il Castello della Volta.

Il Commendatore Pietro Abbona fu maestro e divulgatore del Barolo producendo ed invecchiando nelle cantine della Marchesa Falletti, un vino che ha potuto conoscere e far conoscere le migliore sue qualità nel mondo, ne sono testimone le numerose lettere – ordine dell'epoca, provenienti dalle Legazioni d'Italia di Helsinki e Bagdad.

L'Azienda rimane ad oggi ancora a conduzione familiare permettendo di realizzare e rafforzare quella tradizione che il Commendator Pietro Abbona ne tracciò il percorso.



