

## I MIGLIORI BARBERA DEL MONDO AD ALESSANDRIA

*Comunicato Stampa del 21 novembre 2006*

Si sono conclusi i lavori delle Commissioni di degustazione del **2° Concorso Internazionale del Barbera**, in programma ad Alessandria dal 15 al 18 novembre 2006 e promosso dalla Camera di Commercio di Alessandria in collaborazione con la Regione Piemonte, la Provincia e la Fondazione Cassa di Risparmio della stessa città.

Le commissioni, composte in maggioranza da tecnici enologi e stranieri, e con buona rappresentanza di giornalisti e responsabili della grande distribuzione internazionale, hanno giudicato 305 vini provenienti per circa due terzi dal Piemonte, culla d'origine del vitigno dove il Barbera trova le sue più alte espressioni.

Il resto dei campioni provenivano da numerose altre regioni italiane (sono più di 170 le DOC italiane che prevedono uve Barbera nel loro disciplinare) e da paesi esteri, in particolare da California ed Australia dove il Barbera sta acquisendo sempre maggiore visibilità.

Le commissioni sono state molto selettive, facendo accedere a premi il 24% dei vini partecipanti. I vini che hanno superato il punteggio di 85/100 e che quindi riceveranno il Diploma "Monferrato Festival" sono risultati essere 74. Degno di nota il fatto che ben 11 vini stranieri hanno superato la soglia di punteggio, a dimostrazione di una crescente qualità dei vini Barbera prodotti all'estero.

La sessione finale di degustazione, effettuata sui primi classificati di ogni categoria, ha fatto emergere i vini vincitori:

- **Campione del Barbera 2006** e medaglia d'oro nella cat.1 (vini DOC prodotti con almeno l'85% di uve Barbera): PAION 2004, Barbera d'Asti Superiore prodotto da **Tenuta La Fiammenga** di Cioccaro di Penango (AT)
- Medaglia d'oro nella cat. 2 (Vini DOC prodotti con almeno il 50% di uve Barbera): Gutturnio Frizzante 2005, vino dei Colli Piacentini prodotto dall' **Az. Agr. Baraccone** di Ponte dell'Olio (PC)
- Medaglia d'oro nella cat. 4 (Vini stranieri prodotti con almeno il 50% di uve Barbera): Barbera ReZerve 2004, prodotto dall'azienda **Shenandoah Vineyards** di Plymouth, California.

La cerimonia di premiazione dei vincitori del 2° Concorso Internazionale del Barbera avrà luogo Martedì 12 dicembre 2006 presso l'Hotel La Bollina di Serravalle Scrivia (AL).

Per maggiori informazioni sul Concorso e sulla serata di premiazione, gli organizzatori del Concorso sono a disposizione ai seguenti riferimenti:

- ASPERIA, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Alessandria, tel. 0131.313239 / 265 / 238 [asperia@al.camcom.it](mailto:asperia@al.camcom.it)
- VINIDEA, tel. 0523.876423 [barbera@vinidea.it](mailto:barbera@vinidea.it)