“Nebbiolo Prima 2023” by Albeisa: le nuove annate di Barolo Barbaresco e Roero alla prova del calice

I migliori assaggi di WineNews tra Roero e Barbaresco 2020, Barolo 2019, Roero Riserva 2019, Barbaresco Riserva 2018 e Barolo Riserva 2017

“Nebbiolo Prima 2023”: Barolo, Barbaresco e Roero nel calice

I migliori assaggi di WineNews tra Roero e Barbaresco 2020, Barolo 2019, Roero Riserva 2019, Barbaresco Riserva 2018 e Barolo Riserva 2017

Un clima sempre più irregolare ed imprevedibile, ed un graduale diminuzione della disponibilità d’acqua. Dalla teoria alla pratica, gli effetti del climate change si avvertono sempre più tra i vigneti italiani. Anche nei territori storici e a grande vocazione, come quelli di Langhe e Roero. E che si riflettono poi nel calice, spaziando su un arco temporale di quattro annate, della 2017 alla 2020, e su tre declinazioni diverse del vitigno principe del Piemonte, il Nebbiolo, che riporta nel bicchiere gli effetti di quello che il clima significa per la viticoltura. Questo raccontano gli assaggi di **Barolo, Barbaresco e Roero, che si sono presentati - come ogni nuovo Gennaio che si rispetti - nella loro versione inedita a “Nebbiolo Prima 2023”, manifestazione che l’associazione Albeisa organizza ormai dal 1996 (edizione n. 27). Una “quattro giorni ” di degustazioni, con 309 vini assaggiati e 178 le aziende che hanno partecipato ad Alba. Una panoramica abbastanza esauriente per leggere le annate 2017, 2018, 2019 e 2020, attraverso i tre territori piemontesi di elezione del Nebbiolo, suddivisi in Roero e Barbaresco 2020, Barolo 2019, Roero Riserva 2019, Barbaresco Riserva 2018 e Barolo Riserva 2017. Iniziato proprio a partire dalla 2017, anno decisamente siccitoso, prima che caldo.**

Da sottolineare che, nonostante il clima, attenti accomodamenti agronomici in vigna da parte dei viticoltori e salvifici eventi meteorologici (come le piogge tardo primaverili o le escursioni termiche settembrine), hanno fino ad ora permesso di produrre una quantità di grappoli nella media territoriale e vini di buona qualità strutturale, capaci di affrontare quell’invecchiamento che li rende riconoscibili e apprezzati nel mondo. Ad accompagnare l’assaggio delle annate presentate in anteprima, la tradizionale retrospettiva - che quest’anno ha coinvolto il Roero Riserva 2009, il Barbaresco 2010 e Riserva 2008 e il Barolo 2009 e Riserva 2007 - gli incontri pomeridiani in cantina coi produttori, e infine un approfondimento degustativo ampelografico diretto dalla professoressa Anne Schneider, promotrice della Collezione Ampelografica Grinzane Cavour, che ha presentato 5 vini ottenuti da 4 vitigni locali quasi estinti (un

bianco da Passeretta, un Metodo Classico da Lisairet, un rosato e un rosso da Brunetta di Rivoli e un rosso sa Pignolo Spano) e una piccola conversazione corale che ha coinvolto la stessa professoressa e il naturalista Edmondo Bonelli - anche creatore del progetto “Save the Truffle” - per capire quali accorgimenti agronomici potrebbero rivelarsi utili in Langa per affrontare il cambiamento climatico in atto.

Con 10.000 ettari di vigna, 66 milioni di bottiglie prodotte e poco più di 500 iscritti, il Consorzio di tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani rappresenta non tutte ma un numero elevato di aziende presenti su di un territorio molto vasto, che copre 9 denominazioni diverse, e che risulta abbastanza stabile, da qualche anno, sia in termini di bottiglie prodotte che di ettari vitati, con la Doc Langhe ad essere (per intrinseca diversità di etichette) quella che più ha oscillato negli ultimi 7 anni. Secondo i dati presentati da Emanuele Coraglia - tecnico del Consorzio di tutela - sia la denominazione del Barolo che quella del Barbaresco, in particolare, sono per lo più stabili, visto che contingentano l’iscrizione di nuovi impianti da 11 anni (il Barolo ne concede 22 l’anno, ma nessuno dal 2020, mentre il Barbaresco 7): **dal 2015 al 2021, gli ettari sono aumentati di 141 unità nel Barolo, nel Barbaresco di 74 unità - cifre che contengono anche eventuali reimpianti. In riferimento all’imbottigliato, dal 2015 il Barolo non tocca 1 milione di bottiglie prodotte in più (da 14.096.000 a 14.916.396); il Barbaresco eccede di poco le 500.000 bottiglie (da 4.652.400 a 5.165.461).** Il totale di bottiglie prodotte del Consorzio nel 2021 è stato di 66.851.470 e si prevede un leggero calo per il 2022, che si attesterà nella media degli scorsi tre anni: fra i 60 e i 63 milioni di bottiglie. Analizzando la struttura aziendale, il Barolo e il Barbaresco rappresentano bene la piccola-media impresa che caratterizza il tessuto produttivo d’Italia. In senso assoluto (secondo dati raccolti dal Consorzio ogni anno dal 2015 al 2021), nel Barolo le cantine che producono più di un milione di bottiglie l’anno sono 2 e rappresentano il 16,9% dell’imbottigliato totale; al contrario, quelle che producono meno di 10.000 bottiglie l’anno sono 164

(su 351 totali) e ne rappresentano il 5,1% del totale. Nel Barbaresco, dove non ci sono singole produzioni alte come quelle del Barolo, la distribuzione è più uniforme: ma di nuovo, le cantine che producono più di 200.000 bottiglie sono 2 su 204 (il 17,7% dell’imbottigliato totale), 123 quelle invece che ne producono meno di 10.000 (l’11,4% sul totale).
Nello specifico - per le annate presentate a “Nebbiolo Prima 2023” - nel 2019 a Barolo si sono prodotti 107.719 ettolitri di vino e 14.362.496 bottiglie (a partire da 2.184 ettari vitati), nel 2020 a Barbaresco 38.467 ettolitri di vino e 5.128.920 bottiglie (a partire da 783 ettari vitati), mentre nel Roero 4.684 ettolitri di vino e 624.533 bottiglie (a partire da 269 ettari vitati).In merito all’export (secondo rilevazioni del 2021), il Barolo esporta l’80% della sua produzione e non ha subito contraccolpi né dalla Brexit (che non ha più chiesto adeguamenti doganali), né tanto meno dalla guerra e dalla chiusura del mercato Russo (troppo ininfluente sui numeri totali), mentre l’export di Barbaresco si ferma al 60%, perché probabilmente certi mercati richiedono volumi che la denominazione non riesce a coprire (proprio come la Gdo, dove è meno presente). Nel dettaglio, sono gli Stati Uniti (con il 18,7%) e la Germania (con il 12%) a trainare le vendite di Barolo (seguiti da Regno Unito 11,1%, Scandinavia 10,3% e Canada 16,2%), con numeri simili al Barbaresco: Stati Uniti 19%, Scandinavia 10%, Germania 8,4%, Regno Unito 6,7% e Giappone 3,9%. I dati sono una media ponderata con la produzione delle singole cantine che hanno risposto ad un sondaggio del Consorzio (a cui ha risposto l’80% delle aziende interpellate, coprendo sia i piccoli e i grandi produttori, che le cooperative).
L’analisi delle annate inizia con il **2019, per tutte e tre le denominazioni un’annata che si è svolta in modo più classica rispetto ai due anni precedenti**: un inverno sicuramente più secco del solito è stato compensato da precipitazioni abbondanti ad aprile e maggio che hanno fatto calare sensibilmente la produzione. L’estate dalle temperature mediamente miti ha portato a soli due picchi di calore (uno a fine giugno e il secondo a fine luglio) mentre settembre ha contribuito ulteriormente al

calo di produzione con una grandinata che coinvolto porzioni - per fortuna - limitate del territorio di Barbaresco e Barolo. Questo ha però influito sull’equilibrio della qualità dei grappoli, specialmente sul Nebbiolo, che è andato tradizionalmente in vendemmia nella seconda metà di ottobre con parametri classici in termini di polifenoli e struttura, utili all’invecchiamento. **Il 2020 è stato, invece, più altalenante**: ha di nuovo visto avvicendarsi un inverno con poche precipitazioni (evento che si verifica purtroppo sempre più spesso) con una primavera piovosa, questa volta più tardiva (da maggio fino a giugno inoltrato), che ha portato non poche difficoltà di gestione agronomica. A metà giugno, una drastica inversione di tendenza ha portato un’estate asciutta e piuttosto calda, che grazie alle piogge precedenti non ha sottoposto le viti a stress idrico. La vigoria di luglio (temperature alte e risorse idriche subito disponibili) è stata frenata dalle forti escursioni termiche di agosto e settembre, che hanno contribuito a formare antociani e tannini di ottima qualità.
Due annate tutto sommato positive, sulla siccitosa e calda 2017</>, che ha portato in dote anche una gelata alla fine di aprile. Solo l’ottimo aspetto fito-sanitario, le notti relativamente fresche durante il periodo estivo e le piogge salvifiche di fine agosto e inizio settembre sono riuscite a calmierare la drastica mancanza d’acqua e hanno contribuito a migliorare la maturazione dei grappoli, soprattutto dei vitigni tardivi. Il grado alcolico è rimasto curiosamente nella media: questo perché la vite ha interrotto i suoi processi metabolici durante il periodo più caldo, anticipando l’inizio della vendemmia alla seconda decade di settembre (fra le più precoci degli ultimi anni). La mancanza di acqua accumulata nel 2017 è stata recuperata nel 2018, grazie ad un inverno nevoso e piovoso e temperature sotto la media nel mese di marzo. Le piogge si sono protratte anche in primavera, fino a inizio giugno, causando parecchi grattacapi agronomici per contenere l’attività fungina. Un’estate dallo sviluppo graduale ma umido ha portato buone maturazioni senza anticipare le fasi di sviluppo della vite, portando ad una

vendemmia del Nebbiolo nei tempi canonici con buona maturità fenolica e livelli di acidità, grazie ad un mese di settembre favorevole dal punto di vista climatico. Il calo produttivo registrato è eredità della siccità del 2017.
Ciò premesso, l’annata 2019 sia di Barolo che di Roero Riserva ha diffusamente dimostrato di avere spalle larghe, oggi ancora scontrose, ma capaci di affrontare un lungo invecchiamento; la 2020 si è rivelata di buon struttura in modo uniforme, sia nel Barbaresco che nel Roero, con un cambio di marcia in quest’ultimo, più levigato e meno prepotente; le Riserve 2017 di Barolo hanno - prevedibilmente - un tenore alcolico più percepibile, ma una complessità stratificata molto piacevole; infine, il Barbaresco Riserva 2018: similmente alla vendemmia 2019, mostra di avere buona struttura, mantenendo però integra la finezza e la polposità dei profumi primari.
Ecco, quindi, i migliori assaggi della redazione fatti a “Nebbiolo Prima 2023” - compresa la retrospettiva dedicate alle vecchie annate - delle Docg Roero, del Barbaresco e del Barolo:

Roero
Bric Castelvej, Roero 2020
trama fitta ma scorrevole: prevale il sottobosco ma chiude dolce di ciliegia

Maurizio Ponchione, Roero 2020
ciliegia e molto agrume con lieve nota di cacao nel sorso intermittente

Pierangelo Careglio, Roero Malvezzana Riserva 2019
frutta rosse e spezie di alternano nel sorso fresco e dolce

Cascina Lanzarotti, Roero Sru Carlinot Riserva 2019
sosta a lungo in bocca, saporito e sapido, dal gusto fruttato e balsamico

Angelo Negro e figli, Roero Sudisfà Riserva 2009
decisamente integro nella sua complessità e sapidissimo

Malvirà, Roero Renesio 2009
tridimensionale nei profumi e dal sorso lungo e fresco

Barbaresco
Poderi Colla, Barbaresco Roncaglie 2020
la freschezza delle erbe aromatiche e la dolcezza della frutta rossa matura. Molto piacevole

Poderi e Cantine Oddero, Barbaresco Gallina 2020
vino lieve ma allo stesso tempo deciso, iodato, dolce, astringente. Animo nobile e vivo

Ca’ del Baio, Barbaresco Autinbej 2020
molto gentile nei sentori floreali e balsamici, scorre saporito

Bera, Barbaresco 2020
semplice e fine, ha sorso vivo e profumi appuntiti

Paitin, Barbaresco Serraboella 2020
profumi e sapori e terziari, deciso in bocca, richiede attenzione

Piazzo Comm. Armando, Barbaresco Pajorè 2020
ha una dolcezza diffusa, ben stemperata dalla controparte vegetale

Socré, Barbaresco Roncaglie Riserva 2018
delicato al naso, incisivo in bocca: frutta e fiori rossi e un tocco di pietra focaia

Fratelli Giacosa, Barbaresco Basarin Vigna Gianmate’ Riserva 2018
carnoso e succoso di melograno e arancia rossa, speziato in chiusura

Giuseppe Cortese, Barbaresco Rabajà 2010
un’elegante signora, sanguigna e terrosa, dal sorso iodato

Adriano Marco e Vittorio, Barbaresco Basarin 2010

profondo, compatto e intenso, ha polpa dolce e balsamica

Punset, Barbaresco San Cristoforo Campo Quadro Riserva 2008
dalla trama larga, è vivo e spigoloso in bocca: rosa appassita, cioccolato e un tocco ematico

Barolo
Cascina Monastero, Barolo Annunziata 2019
sorso fresco, largo, scorrevole e ricolmo di uva spina, fiori appassiti, agrumi e spezie dolci

Mauro Molino, Barolo Conca 2019
vellutato e sapido in bocca, gioca su note di melograno, propoli, sottobosco

Davide Fregonese, Barolo Cerretta 2019
vivace ma profondo, gentile ma deciso, molto profumato di piccoli frutti rossi

E. Pira e Figli, Barolo Cannubi 2019
vino caldo e scuro, poi si rinfresca di mandarino e balsami di sottobosco

Borgogno, Barolo 2019
sorso disteso e saporito, si muove in bocca rilassato senza perdere ritmo

Cavallotto, Barolo Bricco Boschis 2019
vino piacevolmente balsamico e agrumato, nei profumi e nei sapori ben ricamati ed equilibrati

Giacomo Fenocchio, Barolo Villero 2019
confettura di ciliegia, spezie dolci, balsami gentili: tutto in equilibrio sapido

Anna Maria Abbona, Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2019
tabacco, cuoio e sottobosco si fondono alla frutta rossa in un sorso serio ma bilanciato

Poderi Luigi Einaudi, Barolo Bussia 2019
mentolato ed ematico, ha un andamento rilassato ed elegante, floreale in chiusura

Giuseppe Rinaldi, Barolo Bussia 2019
succoso e finissimo, s’imprime a lungo fresco e fruttato, dalla beva compulsiva

Silvano Bolmida, Barolo Le Coste di Monforte 2019
carnoso di ciliegia, sottobosco, scorre sapido ed ematico e molto delicato

Camparo, Barolo Boiolo 2019
cera d’api, piccoli frutti rossi e melograno al naso, balsamico in bocca: disseta e pulisce

Giacosa Fratelli, Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2017
stratificato nei profumi intensi e nei sapori decisi, evolve con eleganza

Fortemasso, Barolo Castelletto Riserva 2017
esordisce agrumato, si sviluppa aderente, chiude con dolcezza: fine e piacevole

Brezza Giacomo e Figli, Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva 2017
intenso e caldo, dolce al naso, severo in bocca: promette bene

Enrico Serafino, Barolo Briccolina Riserva 2017
dalla trama distesa, è un tripudio di viola che lascia poi campo a frutta rossa e mentuccia:

Réva, Barolo Lazzarito Riserva 2017
chiaro e floreale, sviluppa sentori terziari col procedere del sorso caldo

Mario Gagliasso, Barolo Rocche dell’Annunziata 2009
un elogio alla terra, nei profumi terziari e nel suo dispiegarsi sapido e aderente in bocca

Fratelli Alessandria, Barolo Monvigliero 2009
vivo e intenso, netto e semplice, dove chinotto e spezie giocano nel sorso rilassato e sapido

Casa E. di Mirafiore, Barolo Riserva 2007
spezie fresche e frutta nera si alternano in un sorso sapido e caldo, che scorre dolcemente

Marchesi di Barolo, Barolo Riserva 2007
vino dolce e gentile, didattico nei profumi di rosa appassita e agrumi, saporito e aderente in bocca

Copyright © 2000/2025