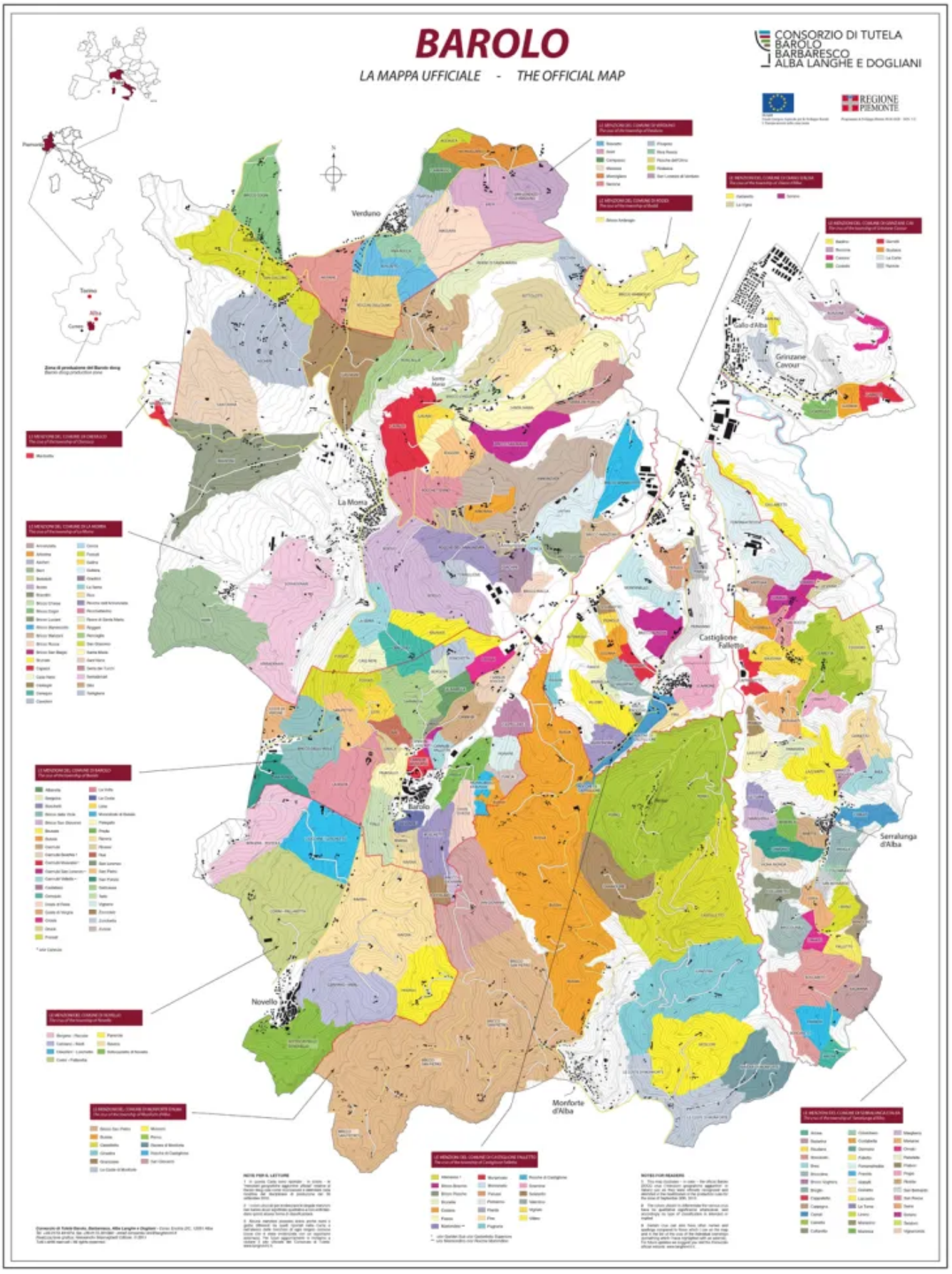
Selezione dei migliori vini Barolo Docg 2019 e Barolo Docg Riserva 2017 – Nebbiolo Prima 2023

Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano 28 Gennaio 2019

SELEZIONE DEI MIGLIORI BAROLO DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(224 vini presentati e degustati alla cieca)

Per comodità di lettura, ho estrapolato dal report completo di Nebbiolo Prima 2023 (anteprima internazionale delle nuove annate dei vini Barolo, Barbaresco e Roero, organizzata da Albeisa) i migliori assaggi relativi al **Barolo Docg 2019 e al Barolo Docg Riserva 2017**, con annesse le specifiche sugli andamenti stagionali e alcune mie considerazioni generali su ciascuna annata.



Annata 2019 (Barolo Docg)

L'annata 2019 sarà ricordata per essersi sviluppata in modo decisamente più consueto della 2018. La campagna agraria è iniziata a rilento a causa del protrarsi della stagione invernale fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo di quella primaverile, che ha portato a un periodo di piogge e basse temperature fino alla metà di marzo. Ciononostante, la ripresa vegetativa è stata regolare: le abbondanti piogge del mese di aprile hanno causato da un lato un avvio a rilento, ma dall'altro hanno portato un notevole accumulo idrico nel suolo, compensando anche le scarse precipitazioni invernali. Il tempo instabile con temperature medie non elevate è proseguito per tutto il mese di maggio confermando un posticipo di circa due settimane rispetto all'andamento vegetativo degli ultimi anni, ma in linea con un andamento più tradizionale. Le temperature alte del mese di giugno, unite alla disponibilità idrica del suolo, hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo e questo ha richiesto molta attenzione da parte di viticoltori per arginare eventuali problemi fitosanitari. Il periodo più caldo della stagione è stato registrato tra l'ultima settimana di giugno e la prima di luglio, seguito da giorni in cui si sono viste temperature più miti alternate a eventi piovosi. Al termine del mese di luglio si è registrata la seconda ondata di calore dell'estate, terminata con eventi temporaleschi anche intensi, ma non dannosi per la vite; la parte restante della stagione estiva è trascorsa all'insegna di un clima mite con precipitazioni sporadiche e regolari che hanno impegnato i viticoltori nella conduzione del vigneto dal punto di vista sanitario. Il mese di settembre è iniziato con l'unico fenomeno grandinigeno registrato in Langa: il 5 infatti si è abbattuto sull'areale il temporale più intenso della stagione con annessa grandine, che ha causato danni anche ingenti su porzioni di territorio limitati. Il danno è stato pesante ma fortunatamente, da un punto di vista di territorio, abbastanza circoscritto a due aree sulle colline attorno alla città di Alba lasciando fuori il grosso delle aree di Barolo, Barbaresco e del Roero.

Per tutte le varietà e di conseguenza tutte le denominazioni è stato riscontrato un lieve calo di produzione a beneficio della qualità e

dell'equilibrio. Il Nebbiolo è stato vendemmiato nella seconda parte del mese di ottobre e i suoi parametri analitici si presentano "classici", ovvero buon tenore zuccherino e ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. In particolar modo si nota un alto accumulo di antociani e quindi si attendono vini dotati di un ottimo colore, soprattutto in considerazione delle sue caratteristiche genetiche. In conclusione l'annata che abbiamo portato in cantina la possiamo definire tradizionale, con una produzione di qualità nonostante il lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

I MIGLIORI BAROLO DOCG 2019

DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(204 vini in degustazione)

Grimaldi Bruna – "Camilla" – Barolo Docg 2019: buona armonia di fondo, pulito, con una maturità di frutto ben ponderata e una buona finezza floreale. Sorso che entra ampio per poi distendersi con garbo e senza particolari ostacoli tannici. Ematico il finale. Raffinato.

Spirito Agricolo Ballarin – Tre Ciabot – Barolo Docg 2019: frutto fresco, fiore e spezia in palese armonia. Sorso di buona materia e nerbo. Tannini vividi e affondo saporito e persistente. Coeso.

Bel Colle – Monvigliero – Barolo Docg 2019: profilo olfattivo coerente e armonioso. Sorso bilanciato, con struttura e acidità che vibrano all'unisono. Tannini ancora leggermente indietro ben compensati da un finale carnoso da abbrivio all'inerzia di beva. Spiazzante.

Comm. G.B. Burlotto – Acclivi – Barolo Docg 2019: nitido, dal piglio classico, di quelli che danno subito l'idea di essere ancora agli albori delle propria prospettiva evolutiva. Sorso integro, di buona consistenza, ma non privo di dinamica. Tannini ben domati e buona profondità ematica. Ritorno

al futuro.

Diego Morra – San Lorenzo di Verduno – Barolo Docg 2019: legno ben integrato, frutto, fiore e spezia lavorano coesi, circondati da lievi folate balsamiche. Sorso terso, netto, di grande equilibrio. Tannini fitti e chiusura tra ferro e sale. Dinamico.

Curto Marco – "La Foia" Arborina – Barolo Docg 2019: un naso che ricorda Baroli lontani eppure appare tra i più contemporanei, specie in un'annata in cui c'è una buona omogeneità espressiva e solo la personalità permette di spiccare. Sorso disinvolto, senza eccessi di sorta. Tannini ben lavorati e finale ematico e persistente. Di carattere!

Enzo Boglietti – Brunate – Barolo Docg 2019: naso di ottima fattura, elegante e suadente. Sorso equilibrato, dal buon affondo caldo e saporito. Muscolare.

Burzi Alberto – Capalot "Vecchi Viti" – Barolo Docg 2019: spettro olfattivo già di buona complessità giusta maturità di frutto, fresco nel fiore e intrigante nella lieve speziatura. Sorso integro, composto, cadenzato nell'incedere con passo sicuro. Tannini nobili e chiusura ematica. Per nulla banale!

Alessandria Marilena Cristian Boffa – Comune di La Morra – Barolo Docg 2019: frutto di buona maturità, fiore e iodio a dare freschezza e finezza minerale. Sorso ben articolato fra materia e slancio acido, con una trama tannica già ben definita. Saporito il finale. Ritmato.

Crissante Alessandria – Comune di La Morra – Barolo Docg 2019: frutto e fiore ancora freschi, spezia lieve. Sorso pieno, equilibrato, capace di ottimo slancio. Raffinata la matrice tannica, ematico il finale. Compendiale.

Agricola Piero Marrone – "Pichemej" – Barolo Docg 2019: intenso,

balsamico, fiero. Sorso pieno ma di buona dinamica. Texture fitta e fine e chiusura umami. Convincente.

Rinaldi Francesco & Figli – Rocche dell'Annunziata – Barolo Docg 2019: armonico ed elegante al naso, coerente nella sua espressività identitaria. Sorso suadente, equilibrato. Trama fitta e succosa. Finale sanguigno. Ammaliante.

Piazzo comm. Armando di Piazzo Marina – Sottocastello di Novello – Barolo Docg 2019: un'espressione più complessa nella sua balsamicità, matura ma decisamente integra nel frutto. Sorso dal portamento signorile, di buona dinamica e profondità saporita. Distinto.

Giovanni Rosso – Cerretta – Barolo Docg 2019: spettro olfattivo di grande raffinatezza, frutto, fiore e spezia in perfetta armonia, con legno ben integrato. Sorso opportunamente materico ma teso da un buon nerbo. Trama fine e chiusura persistente tra ferro e sale. Tra i migliori dell'annata. Completo.

Fontanafredda – Lazzarito – Barolo Docg 2019: senza rumori di fondo, armonico e nitido nell'espressione del frutto. Sorso integro, di buona dinamica e dalla trama tannica fitta. Chiude saporito. Lineare.

Boasso Franco – Gabutti – Barolo Docg 2019: profilo olfattivo netto, pulito e di equa maturità. Sorso deciso in ingresso e dal buon affondo. Tannini ben delineati, seppur lievemente asciutti. Finale saporito. Prospettico.

Davide Fregonese – Prapò – Barolo Docg 2019: approccio intimista, sussurrato, senza eccessi ma con buona finezza di fondo. Sorso integro, fermo e deciso, quanto il tannino ancora vivido. Chiude netto e saporito. Sulla strada giusta!

G.D. Vajra di Vaira Aldo – Bricco delle Viole – Barolo Docg 2019: tra i

più freschi, fini e floreali del novero. Sorso equilibrato, di buona agilità ma per nulla esile. Trama fine e chiusura ematica. Un Barolo di seta che "disseta", tanto classico quanto contemporaneo.

Giacomo Fenocchio – Castellero – Barolo Docg 2019: armonico, elegante nella sua espressività varietale e nell'essere scevro da stilemi, pur mantenendo palese classicità. Sorso bilanciato, di buona materia e nerbo tonico e deciso. Tannini cesellati e persistente finale saporito. Fulgido.

Anna Maria Abbona – Comune di Castiglion Falletto – Barolo Docg 2019: ancora fresco nel frutto, fiore e spezia in armonia. Sorso netto, slanciato, di grande agilità ma, al contempo, di buon grip. Ematico il finale. Agile ma non facile!

Sordo Giovanni – Monprivato – Barolo Docg 2019: approccio austero ma capace di aprirsi con garbata eleganza. Sorso tonico, sicuro e sfaccettato. Finale lungo e saporito. Fiero.

Monchiero Fratelli – Rocche di Castiglione – Barolo Docg 2019: buona armonia olfattiva e impeccabile maturità di frutto. Sorso che apre ampio per poi distendersi con passo ben scandito. Trama tannica dal tratto privo di incertezze e chiusura sapida. Regolare.

Cascina Sot di Sanso Maurizio – Comune di Monforte d'Alba – Barolo Docg 2019: buon equilibrio maturazionale. Più floreale della media, con spezia nera e lievi sentori boisè ben integrati. Buona tonicità e tensione di sorso. Tannini fini e chiusura con giusto grip e sapore. Centrato.

Cascina Adelaide – Bussia – Barolo Docg 2019: profilo olfattivo ricco nel frutto e fine nel fiore, sfumato nella spezia e nelle note balsamiche. Sorso ampio e concreto ma di buona agilità. Tannini soft e chiusura carnosa. Seducente.

Podere Ruggeri Corsini – Bricco San Pietro – Barolo Docg 2019: intenso il frutto, lievemente appassito il fiore e calda la spezia. Sorso tonico, dal piglio sicuro e risoluto. Tannini netti e buona persistenza saporita. Carismatico.

Poderi Fogliati – Bussia – Barolo Docg 2019: si presente con sicurezza e nitidezza di frutto. Fine nel corredo floreale a intrigante nella lieve speziatura. Sorso caparbio ma per nulla eccessivo. Tannini fitti e buona persistenza ematica. Energico.

Rinaldi Giuseppe – Bussia – Barolo Docg 2019: sempre riconoscibile per personalità e sensibilità interpretativa. Nessuna parafrasi nella traduzione di territorio, varietale e annata, se non quella della mano di chi il vino lo fa. Sorso integro, cadenzato e tannini ancora vivaci. Sanguigno il finale. Fedele.

Sara Vezza – Castelletto "Persiera" – Barolo Docg 2019: giusto grado di maturità del frutto, fiore fresco e spezia ben percettibile. Ben ponderato.

Comm. G.B. Burlotto – Castelletto – Barolo Docg 2019: severo, deciso, ma tutt'altro che rude. Sorso fermo, vigoroso nell'ingresso e rigoroso nella cadenza. Vivido nella trama tannica ancora in via di definizione, come si confà a un vino di questa stoffa. Chiusura lungamente saporita. Virtuoso.

Conterno Fantino – Ginestra "Vigna Sorì Ginestra" – Barolo Docg 2019: naso impetuoso, intenso e completo. Sorso forte, tonico ed eloquente nello svolgimento. Tannini ancora rigidi ma non ruvidi. Chiusura generosa nel sapore e nella persistenza. Possente.

Alessandria Fratelli – Gramolere -Barolo Docg 2019: armonia fra frutto, fiore e spezia. Ancora fresco e decisamente integro. Sorso ampio in ingresso e slanciato nella distensione. Tannini ricamati e chiusura finemente ematica. Trapunto.

Silvano Bolmida – Le Coste di Monforte – Barolo Docg 2019: frutto ben maturo ma ancora integro nella sua predisposizione varietale. Fiore, spezia e lievi toni balsamici corredano lo spettro olfattivo. Sorso di buona materia, avvolgente, con tannini decisi ma non sgarbati. Chiude con calore e sapore. Appagante.

Diego Pressenda – Le Coste di Monforte – Barolo Docg 2019: frutto di grande integrità e profilo generale netto e definito. Sorso fiero, materico ma di buona dinamica. Tannini fitti e finale tra agrume e sale. Orgoglioso.

E. Pira e Figli – Mosconi – Barolo Docg 2019: fine nel fiore che ingentilisce il frutto, mentre spezia e toni mentolati danno complessità, mantenendo alta la percezione di freschezza. Ampio l'ingresso di un sorso che, però, ha nella tensione e nella finezza della trama tannica i suoi punti di forza. Saporito in chiusura. Nitido.

Poderi Fogliati – "Treturne" – Barolo Docg 2019: raffinato sin dal primo naso, senza alcuna stonatura nell'armonia dell'insieme. Sorso terso, netto, spigliato e di grande finezza tannica. Il finale di arancia sanguinella da ulteriore abbrivio all'inerzia di beva. Acuto.

Sordo Giovanni – Perno – Barolo Docg 2019: tra le migliori esposizioni di frutto, fiore lievemente appassito e spezia ben integrata. Sorso ampio, dal passo deciso. Tratto tannico ben definito e finale lungo e saporito. Scolpito.

Considerazioni sull'annata 2019 per il Barolo

Un'annata di forza ma non di eccessi. Struttura e acidità sono ben bilanciate nella maggior parte degli assaggi, con picchi d'eccellenza in termini di tensione e affondo. A fare la differenza è, come spesso accade (ancor più in anteprima) la texture tannica seguita a ruota dalla persistenza di sorso. Dato per assunto che molti di questi vini acquisteranno maggior compostezza ed equilibrio con qualche mese di

bottiglia (almeno), le scelte sono state orientate a valorizzare e gratificare le qualità delle referenze assaggiate allo stato dell'arte, senza eccedere nell'intuizione prospettica del loro potenziale, fatto salvo per gli assaggi capaci di manifestare tale stoffa e personalità da giustificare e compensare alcune spigolature di gioventù. Un'annata che si lascerà apprezzare sin dai primi due anni in commercio (per fortuna! Visto che in quel lasso di tempo ne verrà bevuta la maggior parte delle bottiglie) ma che, grazie ad alcune interpretazioni e relativamente ad alcuni specifici vigneti, potrebbe riservare grandi sorprese nel tempo.

Annata 2017 (Barolo Docg Riserva)

Un'annata che ricordiamo per il caldo, la siccità e la terribile gelata di aprile che, però, si è dimostrata più clemente del previsto, dapprima, "dati analitici alla mano" e, successivamente, attraverso gli assaggi fatti a Nebbiolo Prima. Detto questo, gli esiti climatici di una delle annate più torride del nuovo millennio (al pari della 2003) hanno sicuramente inciso sulla produzione vitivinicola dell'areale del Barbaresco. La 2017 si è rivelata come una delle più precoci, eppure il connubio fra condizioni pedoclimatiche e un varietale come il Nebbiolo ha permesso ai vignaioli langaroli e, in particolare a quelli dell'areale del Barbaresco, di portare in cantina uve dal potenziale inaspettato. Un inverno mite con poche nevicate e una primavera con qualche pioggia e temperature sopra la media stagionale che hanno portato a un germogliamento anticipato. Anticipo che riscontriamo in tutte le fasi del ciclo vegetativo del Nebbiolo. Tutti ricordiamo la preoccupante gelata di aprile (20-21) che si è abbattuta praticamente su tutta l'Italia, causando danni ingenti ai vigneti già germogliati. Nelle Langhe, però, la gelata ha interessato principalmente i fondovalle e le parti più fresche dei versanti collinari, risparmiando quasi tutte le zone storicamente vocate alla viticoltura, delineando dei confini ideali verso i quali è bene porre la dovuta attenzione. Da maggio in poi è arrivato il caldo e con esso la scarsità di pioggia che da un lato ha garantito ottime condizioni fitosanitarie e, quindi, ha ridotto la necessità di trattamenti, ma dall'altro ha portato nel proseguo della stagione ha picchi di calore che sono arrivati fino ad interrompere l'attività vegetativa/fotosintetica della vite. A differenza delle altre annate calde, però, l'escursione termica giorno-notte registrata in Langa si è dimostrata più importante dando sollievo alla vite. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre è tornata la pioggia che ha riequilibrato, almeno in parte, la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati. Un settembre ideale, con temperature in linea con la media stagionale e notti molto fresche, ha garantito una maturazione più lenta che ha riportato il ciclo vegetativo in linea con le tempistiche classiche (185 giorni) e ha permesso un ottimo sviluppo del grappolo, specie sotto il profilo polifenolico delle

uve del Nebbiolo, che vanta un ciclo vegetativo medio – lungo. Nonostante l'estate calda e siccitosa, le gradazioni alcoliche rientrano nei range medi e a stupire sono stati i pH non così alti come si poteva temere. Al netto di sporadici arresti vegetativi che hanno portato scompensi nelle maturazioni (tecnologica piena e fenolica ancora indietro), i Nebbioli confermano un giusto bilanciamento fra struttura e acidità, con buon nerbo e una auspicabile buona prospettiva in termini di longevità.

I MIGLIORI BAROLO DOCG RISERVA 2017 DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(20 vini in degustazione)

Viberti Giovanni – Bricco delle Viole – Barolo Docg Riserva 2017: frutto maturo, freschezza floreale e calore speziato. Materia e acidità in palese equilibrio, con tannini molto più fini della media, per l'annata. Chiude carnoso e persistente. Sorprendente.

Negretti – Bricco Ambrogio "Indio" – Barolo Docg Riserva 2017: intenso, fiero, intrigante. Sorso pieno, deciso e cadenzato. Tannini ancora rigidi ma non ruvidi. Finale lungo e corroborante. Controcorrente.

Enrico Serafino – Briccolina – Barolo Docg Riserva 2017: armonico e raffinato il profilo olfattivo, con legno già ben integrato. Sorso ampio e sfaccettato, ritmato nell'incedere, con un lieve grip tannico che ben si confà a una Riserva, ancor più se 2017. Finale sanguigno di buona profondità. Consapevole.

Ettore Germano – Lazzarito – Barolo Docg Riserva 2017: intenso e generoso il naso, con una buona complessità di fondo. Sorso ampio, materico, con una buona tensione acida a tendere e slanciare la beva. Tannini ancora scalpitanti ma ben definiti. Chiusura umami lunga e saporita. Vigoroso.

Considerazioni sull'annata 2017 per il Barolo Riserva

Un'annata che è stata rivalutata già dal "Barolo" assaggiato due anni fa, ma che si dimostra ancor più adatta alla Riserva in quanto in grado di reggere un più lungo affinamento senza timore alcuno. Vini che spesso hanno mantenuto la sorprendente spina acida che nessuno si aspettava, ma che in molti avevamo riscontrato nei "Barolo annata". A fare da discriminante nella selezione dei migliori assaggi è stata la trama tannica, in alcuni casi ancora ruvida (dubito che evolverà, data la difficoltà con la quale alcuni vigneti hanno portato a maturità fenolica le uve, a causa di indubbi arresti vegetativi), ma la qualità media delle Riserve presentate (seppur poche) è decisamente più alta delle aspettative.

Criteri generali di valutazione:

– **espressività varietale:** profilo organolettico coerente con le peculiarità varietali;

– **aderenza territoriale:** riconducibilità alla denominazione, alle menzioni comunali e alle specifiche MeGA;

– **pulizia:** palese nitidezza aromatica e pulizia di sorso;

– **equilibrio**: capacità di esprimere un buon bilanciamento fra le parti (struttura, acidità, tannino);

– **profondità e lunghezza**: affondo e persistenza del sorso;

– **texture:** grado di polimerizzazione e tessitura del tannino;

– **dinamica di beva:** agilità e ritmo del sorso;

– **potenziale di longevità**: prospettiva di invecchiamento;

N.B.: va da sé che trattandosi di vini in anteprime e di sessioni d'assaggio molto prolungate, le seguenti selezioni sono da ritenersi relative alla

percezione istantanea e allo stato momentaneo dei vini in degustazione. Questo non esclude in alcun modo la possibilità che alcuni dei vini presentati e non inseriti tra i “migliori” meritino una menzione in futuro.

Leggi anche:

F.S.R:

#WineIsSharing