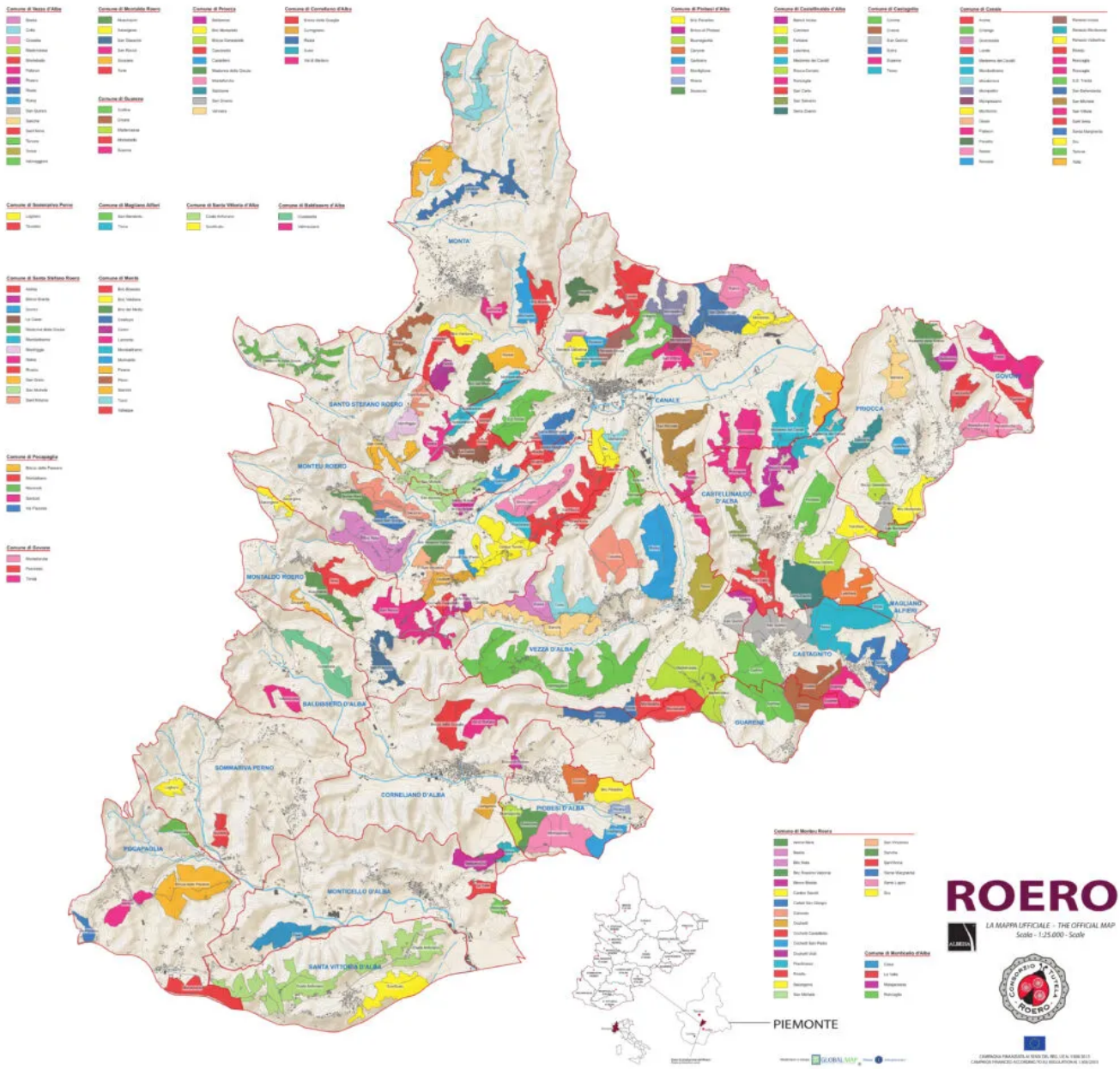
Selezione dei migliori vini Roero Docg 2020 e Riserva 2019 – Nebbiolo Prima 2023

Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano 4 Febbraio 2022

I MIGLIORI VINI ROERO DOCG DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(27 vini presentati e degustati alla cieca)



Annata 2020 – Roero

L'annata è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La primavera è stata asciutta e soleggiata, ancora con temperature miti, lasciando presagire un'annata precoce. Dal mese di maggio fino a giugno inoltrato tuttavia si è registrato un numero considerevole di giorni piovosi, con un rallentamento nello sviluppo vegetativo e un accumulo idrico nel terreno. Per quanto riguarda il nebbiolo le alte temperature del mese di settembre ne hanno accelerato la maturazione, ma con una crescita costante, facendo raggiungere alle uve

un tenore di zuccheri ottimale tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Il nebbiolo si è così presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno infatti portato a un rapido accumulo di polifenoli, già su valori ottimi attorno alla metà di settembre, e anche dal punto di vista delle acidità non si è verificato il calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve.

I MIGLIORI VINI ROERO DOCG 2020 DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023 (13 VINI IN DEGUSTAZIONE)

Filippo Gallino – Licin – Roero Docg 2020: maturità opportuna, tra i più eleganti della batteria. Sorso integro e dinamico. Tannini soft e buona profondità. Garbato.

Malabaila di Canale – Bric Volta – Roero Docg 2020: fresco, generoso e gioviale al naso. Sorso agile e saporito. Tannini fini e buona persistenza saporita. Contemporaneo.

Benotti Rosavica – Roero Docg 2020: buona armonia olfattiva, derivante da un'accorta maturità del frutto. Sorso integro e ben definito. Lungo ed ematico il finale. Sicuro di sè.

Considerazioni generali sull'annata 2020 per il Roero

L'annata non sembra aver sortito incidenze negative sull'andamento qualitativo dei vini prodotti nel Roero con una buona qualità media, profilata in coerenza con l'andamento stagionale, ovvero palese equilibrio fra materia strutturale e slancio acido. La tipica finezza tannica di queste terre emerge, in particolar, modo in alcune espressioni dell'annata, meritevoli di menzione. In generale tutti gli assaggi hanno presentato una buona prontezza di riflessi che non preclude un'auspicabile prospettiva

evolutiva sul breve e sul lungo termine, anche se continuo a credere che la forza di questo territorio risieda proprio nella maggior spigliatezza e finezza del Nebbiolo, che vede nell'agilità non un sinonimo di esilità o facilità, bensì di contemporaneità nella dinamica di beva.

Annata 2019 – Roero

La stagione invernale è stata particolarmente lunga, con basse temperature fino alla metà di marzo. Le abbondanti piogge del mese di

aprile hanno causato un avvio a rilento, ma hanno portato un notevole accumulo idrico nel suolo, compensando 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, 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. Il periodo più caldo della stagione è stato registrato tra l'ultima settimana di giugno e la prima di luglio, seguito da giorni con temperature più miti alternate ad alcune piogge. Al termine del mese di luglio si è registrata la seconda ondata di calore dell'estate, terminata con eventi temporaleschi, mentre il resto della stagione estiva è trascorso all'insegna di un clima mite con precipitazioni sporadiche e regolari, a parte una spiccata piovosità all'inizio del mese di settembre. Il nebbiolo è stato vendemmiato all'inizio del mese di ottobre e con parametri analitici "classici": buon tenore zuccherino e un quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. Un'annata che può quindi essere definita tradizionale, con una produzione di qualità e un lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

I MIGLIORI ROERO DOCG RISERVA 2019 – NEBBIOLO PRIMA 2023 (14 vini in degustazione)

Malvirà – Mombeltramo – Roero Docg Riserva 2019: maturità ben ponderata, frutto ancora integro. Sorso pieno, deciso e ben definito. Trama ben tessuta.

Marco Porello – San Michele – Roero Docg Riserva 2019: approccio olfattivo tradizionale e coerente con un'espressività territoriale e varietale classica. Sorso sincero, senza fronzoli. Buona profondità e chiusa ematica.

Deltetto – Braja – Roero Docg Riserva 2019: ancora timido ma pronto a raccontarsi con generosità ma non opulenza. Sorso fiero e concreto. Tannini fini e finale saporito. Da attendere.

Considerazioni sull'annata 2019 per il Roero Riserva

Un'annata che si dimostra di complessa interpretazione per il Roero che in alcuni casi ha subito il calore e la poca capacità di ritenzione idrica delle proprie terre eccedendo in maturità (con alcolicità importanti e frutto molto maturo la gestione degli affinamenti ha fatto la differenza, marcando molto il profilo organolettico di alcuni vini). In linea generale i vini risultano, comunque, ben bilanciati con una struttura importante e un'acidità in grado di sostenerla. I picchi espressivi selezionati si sono distinti per armonia e integrità, mostrando una buona attitudine all'evoluzione ma, ancor più, una godibilità odierna completa e appagante.

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 il report completo di Nebbiolo Prima 2023:

F.S.R.

#WineIsSharing