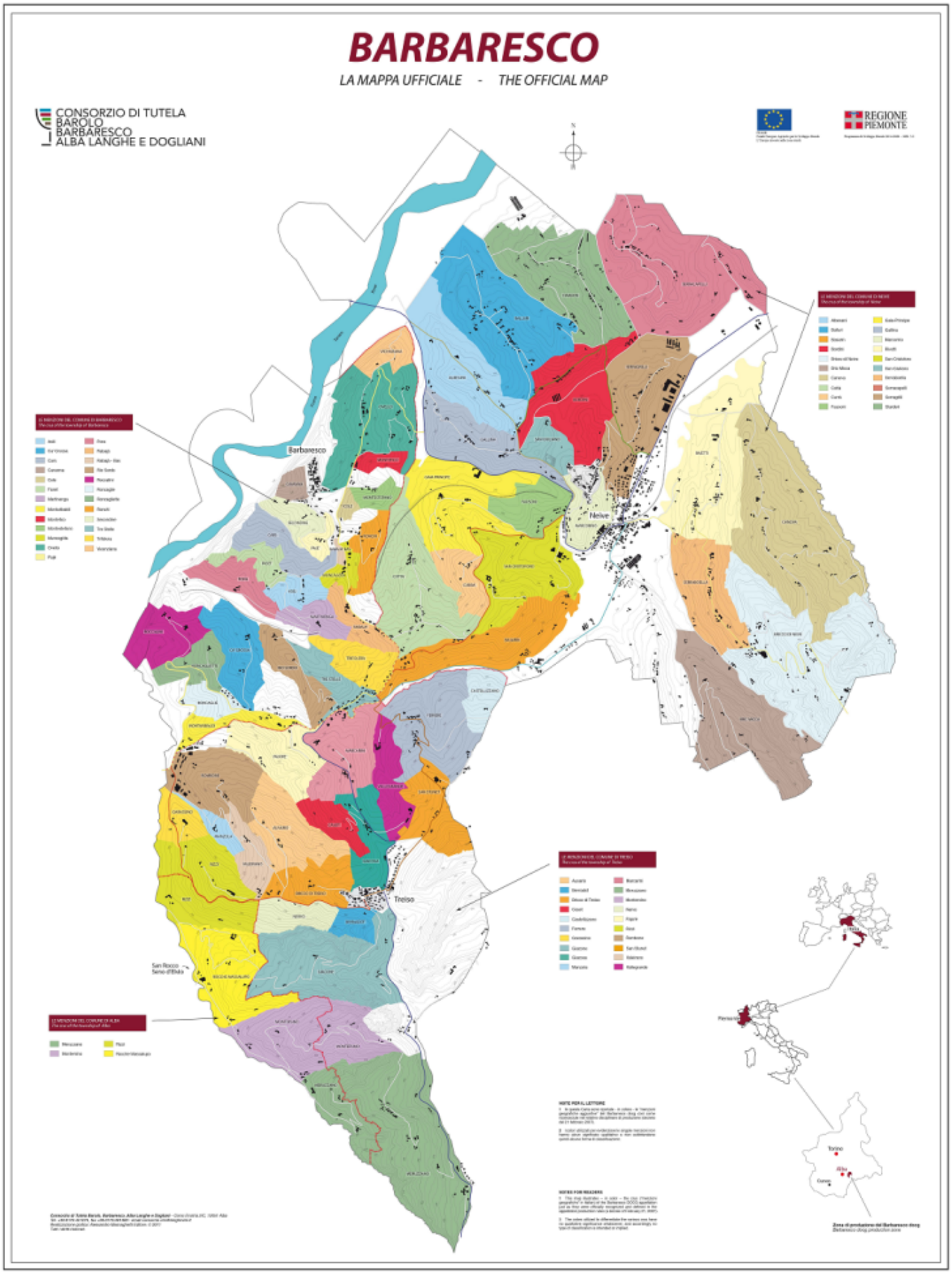
Selezione dei migliori vini Barbaresco Docg 2020 e Barbaresco Docg Riserva 2018 – Nebbiolo Prima 2023

Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano 5 Febbraio 2022

SELEZIONE DEI MIGLIORI BARBARESCO DEGUSTATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(78 vini presentati e degustati alla cieca)

Riporto qui di seguito i riferimenti delle annate in degustazione e gli assaggi più convincenti emersi dalle sessioni dedicate al Barbaresco Docg a Nebbiolo Prima 2023, anteprima internazionale delle principali denominazioni di Langhe e Roero organizzata da Albeisa.



Annata 2020 – Barbaresco Docg

L'inverno non ha presentato particolari criticità ed è stato caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa, per le varietà più tardive, come il Nebbiolo, verso la seconda metà di marzo. I mesi di marzo ed aprile sono trascorsi all'insegna del bel tempo e delle temperature miti, con scarse precipitazioni, lasciando presagire, in prima battuta un'annata precoce. Questa previsione è però stata smentita nel mese di maggio, quando il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Questo, da un lato ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo (esaurendo così il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera) e dall'altro ha consentito un importante accumulo idrico nel terreno, che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. Per quanto concerne la quantità, le produzioni sono state regolari e laddove si è evidenziata una maggior produttività l'equilibrio è stato ristabilito con un ponderato diradamento. In generale l'andamento climatico è stato ideale, con qualche difficoltà nella gestione agronomica evidenziatasi sul finire della primavera e dovuta agli attacchi fungini precoci per le piogge di maggio e giugno, fortunatamente non accompagnate da grandinate o altri eventi atmosferici rilevanti. Il Nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno portato ad un rapido accumulo di polifenoli che si attestavano già su valori ottimi attorno alla metà di settembre. La crescita non è stata esponenziale ma costante così da arrivare a maturazione tecnologica, ovvero al tenore di zuccheri ottimale, tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre. Anche dal punto di vista delle acidità il Nebbiolo non ha manifestato quel calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve. Questo effetto può essere dovuto al vigore vegetativo iniziale causato dalla dotazione idrica abbondante con la quale è iniziata l'estate e che ha consentito alle viti di

sviluppare al meglio la fisiologia produttiva.
In conclusione possiamo affermare, anche sulla base dei dati messi in evidenza dall'attività di monitoraggio della maturazione delle uve, di essere di fronte ad un'ottima annata, con punte di eccellenza specialmente sui vini da medio lungo invecchiamento che presentano caratteristiche ideali per raggiungere obiettivi enologici importati.

I MIGLIORI BARBARESCO DOCG 2020 ASSAGGIATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(67 vini in degustazione)

Giacosa Carlo di Giacosa Mariagrazia – Montefico – Barbaresco Docg 2020: un'interpretazione armonica per equilibri strutturali e acidici. Fresco, netto e definito. Saporito in chiusura. Coerente.

Castello di Verduno – Barbaresco Docg 2020: nitido nell'approccio olfattivo, sorso integro ma in grado di distendersi con disinvoltura. Tannini fitti in via di rifinitura. Chiusa ematica. Classico.

Cortese Giuseppe – Rabajà – Barbaresco Docg 2020: legno ben dosato, frutto di opportuna maturità. Sorso fiero, cadenzato e trama tannica sfaccettata. Complesso.

Cascina Luisin – Basarin "Vecchie Viti" – Barbaresco Docg 2020: fine e di grande armonia al naso. Sorso completo, bilanciato, capace di coniugare la giusta materia a una buona spina acida. Tannini fitti e fini. Ematico in chiusura. Armonico.

Cascina Vano di Rivetti Bruno – Canova – Barbaresco Docg 2020: uno degli assaggi più convincenti del novero per nitidezza del frutto, finezza del fiore e leggiadria della spezia, con accenni iodati. Sorso teso e vibrante. Tannini cesellati e chiusura tra ferro e sale. Luminoso!

Pelissero Pasquale – Bricco San Giuliano – Barbaresco Docg 2020: intenso e nitido nell'espressività varietale al naso. Sorso ampio ma di buona dinamica. Tannini fitti e fini, chiusura lunga e saporita. Concreto.

Fontanabianca – Serraboella – Barbaresco Docg 2020: fresco, fine, croccante. Agile ma non esile. Slanciato ma capace di buon grip e buona persistenza ematica. Elegante.

Antichi Poderi dei Gallina di Francone Marco – Starderi – Barbaresco Docg 2020: naso che mostra personalità e una classicità ormai quasi del tutto perduta, di quelle giocate sul filo del rasoio. Sorso di buon equilibrio fra materia e acidità. Nessun particolare ostacolo tannico. Chiusura umami. Piacevole sorpresa.

Virna Borgogno – Montersino – Barbaresco Docg 2020: intenso, integro, ampio e profondo. Tra i più completi e sicuri nell'incedere. Tannini ben definiti e buona persistenza. Fiero.

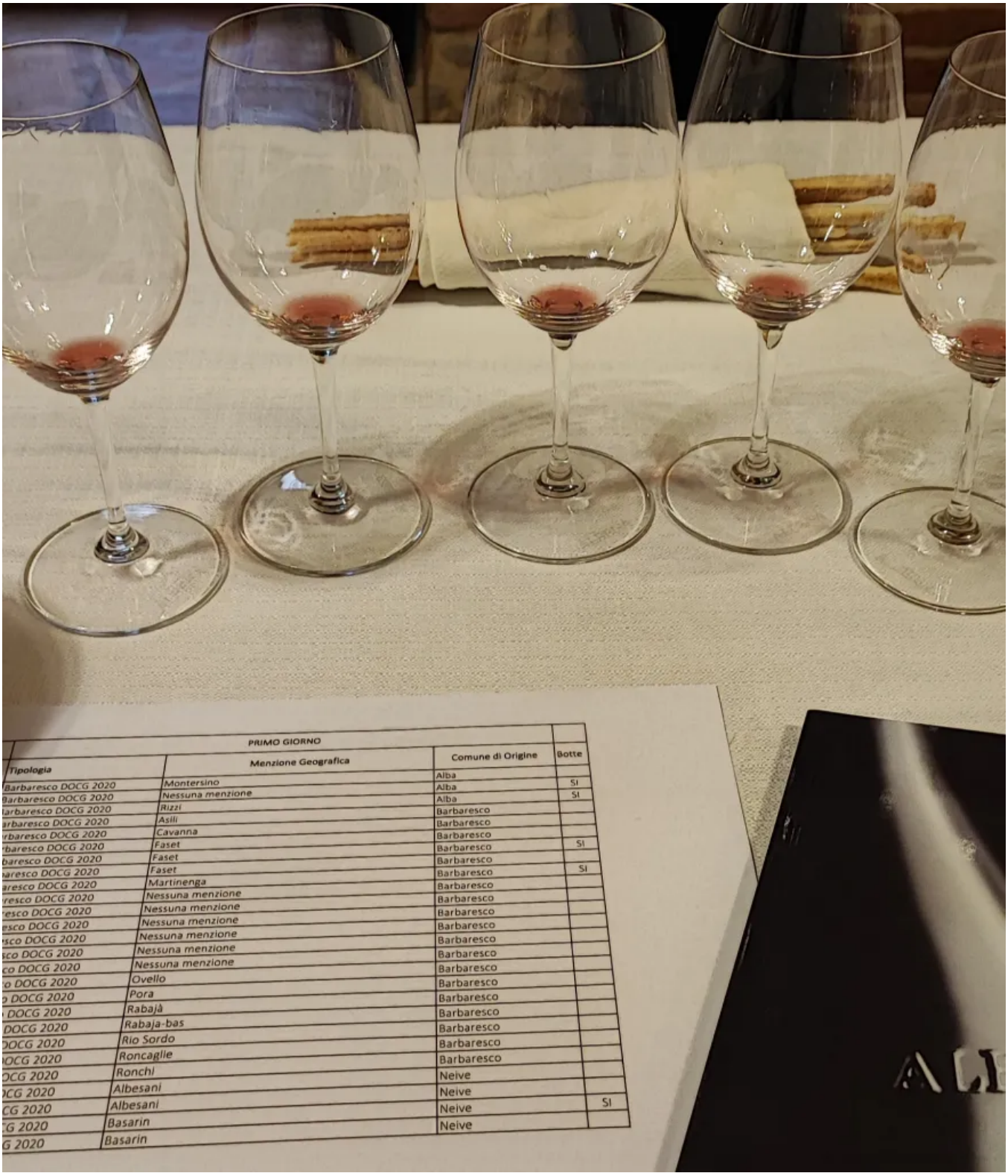
Bel Colle – Pajorè – Barbaresco Docg 2020: introverso a primo naso, si apre con ponderata generosità in un naso di ottima armonia tra frutto, fiore e spezia, con accenni balsamici. Sorso equilibrato nelle forme, con tannini fitti e grande profondità. Buono davvero!

Piazzo comm. Armando di Piazzo Marina – Pajorè – Barbaresco Docg 2020: la ricerca estrema della precisione trascende l'esercizio di stile, permettendo a varietà e territorio di esprimersi con grande nitidezza. Sorso bilanciato, di buona definizione tannica e profondità da vendere. Preciso.

Ada Nada – "Elisa" Rombone – Barbaresco Docg 2020: maturità centrata, fine e fresco tra fiore e agrume. Sorso longilineo ma di buona tonicità. Tannini vividi e chiusura sanguigna. Ben fatto!

Considerazioni generali sull'annata 2020 per il Barbaresco

Dando per assunto che le valutazioni generali possono essere evinte, dal sottoscritto, “solo” dal report climatico, dagli assaggi da botte fatti durante l’affinamento di cantina in cantina e dal numero ristretto di vini degustati alla cieca in occasione di Nebbiolo Prima, la 2020 si mostra, per il Barbaresco, un’annata in linea con le aspettative. L’equilibrio fra materia e nerbo acido rappresenta un comun denominatore che solo raramente viene meno per eccessi di maturità. In linea di massima i Barbaresco 2020 si presentano già godibili ma non per questo mancheranno di longevità. Non mi piace parlare di annate “classiche” nell’era dei cambiamenti climatici ma, di certo, la 2020 si guadagna di diritto un posto fra le annate più armoniche del nuovo millennio, con picchi di eleganza non comuni e sempre più rari.



Annata 2018 – Barbaresco Docg Riserva

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo che si era affievolita a causa dell'andamento climatico dell'annata precedente. La stagione invernale si

è protratta fino all'inizio del mese di marzo con temperature inferiori alla media degli ultimi anni, portando ad una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, che si è completata alla fine del mese stesso. Il germogliamento è stato uniforme senza i problemi dovuti alle gelate tardive. La primavera è proseguita nel segno di quanto osservato a fine inverno, con precipitazioni frequenti e temperature non elevate, lasciando presagire un'annata che si sarebbe sviluppata secondo tempistiche "classiche" ed in ogni caso non anticipata come la precedente; previsioni poi confermate dal prosieguo della stagione. Tra la fine del mese di maggio e l'inizio del mese di giugno nel nostro areale viticolo, vi è stato un periodo caratterizzato da numerose perturbazioni che hanno portato abbondanti piogge, le quali hanno creato qualche difficoltà ai viticoltori dal punto di vista della gestione del vigneto. Dove non si è potuto intervenire con tempestività si sono infatti registrate problematiche legate all'insorgere di malattie fungine. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, lasciando intendere sin da subito che l'annata sarebbe stata abbondante, come, di fatto, si è poi constatato in seguito alla chiusura grappolo. Per quasi tutti i vitigni si è reso necessario intervenire con operazioni di diradamento mirate a contenere la produzione entro i limiti previsti dai singoli disciplinari di produzione. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di bel tempo stabile, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi sulle tempistiche legate alla previsione di vendemmia. Il Nebbiolo, infatti, è arrivato alla raccolta secondo le tempistiche classiche ovvero con l'inizio del mese di ottobre e le operazioni di vendemmia sono durate circa tre settimane. A differenza delle altre varietà, il carico produttivo è stato contenuto con alcune situazioni che hanno visto parti di vigneto con pochi grappoli, fenomeno essenzialmente da ricondurre all'andamento climatico dell'anno precedente, in particolar modo al caldo anomalo registrato nel periodo durante il quale avviene la differenziazione delle gemme a frutto.

Sia nell'areale del Barolo che in quello del Barbaresco le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione così come si è vista un'accelerazione della maturità fenolica che ha consentito di arrivare a vendemmia con parametri eccellenti. Tutto questo, abbinato ad un livello di acidità ideale, consentirà di ottenere vini armonici con un'ottima predisposizione all'invecchiamento.
In conclusione possiamo affermare che è stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto consentendo di ottenere risultati superiori alle attese di inizio campagna.

I MIGLIORI BARBARESCO DOCG RISERVA 2018 ASSAGGIATI A NEBBIOLO PRIMA 2023

(9 vini in degustazione)

Socrè – Roncaglie – Barbaresco Docg Riserva 2018: armonico, nitido. Sorso fiero, deciso e profondo. Buon grip tannico e chiusura lunga e saporita. Eleganza in divenire.

Punset di Marcarino Marina & C. – "Campo Quadro" San Cristoforo – Barbaresco Docg Riseva 2018: spettro olfattivo già complesso, legno ben integrato. Sorso di buona materia nel centro bocca ma capace di agile distensione. Trama tannica ben definita e chiusura umami. Tonico.

Considerazioni generali sull'annata 2018 per il Barbaresco Riserva

Un'annata che in epoca pre-cambiamenti climatici avrebbe meritato sicuramente più attenzione e alzato notevolmente le aspettative. Per fortuna, però, anche in questa era qualcuno ne ha intuito e compreso il potenziale, non solo per la produzione di vini eleganti e ben definiti nella versione "annata" ma anche nella sua naturale predisposizione

all'invecchiamento (dosando con garbo l'affinamento che, in annate così fini ed eleganti, può risultare occlusivo e limitante). Purtroppo gli assaggi della versione Riserva sono stati molto limitati, ma la qualità media si è dimostrata essere buona, con un'evidente e diffusa attitudine all'eleganza.

Leggi anche il report completo di Nebbiolo Prima 2023:

F.S.R.

#WineIsSharing