Barolo 2020 e Barbaresco 2021: annate di grazia a Nebbiolo Prima 2024

Il Consorzio Albeisa ha ospitato la scorsa settimana gli assaggi, in anteprima, delle nuove annate dei grandi vini di Langa e Roero. Vini che si dimostrano già piuttosto pronti e bevibili, senza bisogno di attendere. Spoiler su Barolo 2021 e 2022 grazie alla visita alla cantina E.Pira & Figli: in arrivo altre due grandi vendemmie

Che strano scherzo ha giocato il destino, al **Barolo**. Dopo un'annata grandiosa e memorabile come la **2019**, considerabile in tutto e per tutto tradizionale, madre natura ha deciso di confondere le carte in tavola, regalando un **Barolo 2020** sorprendentemente pronto: **in molti casi già delizioso e "da bere"**, tanto da invogliare a lasciare maturare l'annata precedente in cantina, senza pressioni. La parola d'ordine, per chi pensava di trovarsi di fronte ad un'altra annata muscolare, dai tannini poderosi e caratterizzata da una longevità straordinaria, è una sola: "reset". E ciò **significa tutto, tranne che si tratti di un'annata minore**. È quello che raccontano i **109 assaggi** effettuati la scorsa settimana a **Nebbiolo Prima 2024**, l'anteprima dei grandi rossi piemontesi che si fregiano del marchio **Albeisa**, impresso sulla caratteristica bottiglia con la scritta in rilievo.

Le colline di La Morra, uno dei terroir del Barolo Docg

In degustazione anche la **vendemmia 2021 del Barbaresco**: vini di **assoluta eleganza**, succosi nella componente fruttata e dotati generalmente di **un'ottima ossatura, tra tannino e sapidità**. Spazio anche per il **Roero**, pur in un numero limitatissimo di campioni: **solo 18 i Roero Docg 2021** e i **Roero Riserva Docg** in degustazione in anteprima nella nuova, attrezzatissima sala degustazione del Consorzio Albeisa, nel cuore di Alba. A saltare all'occhio, tra i vini prodotti sulla **riva sinistra del fiume Tanaro**, sono i commenti della gran parte degli operatori stranieri presenti a Nebbiolo Prima 2024, che «non si aspettavano di assaggiare **dei vini rossi del Roero**».

Il successo del **Roero Arneis** - varietà a bacca bianca - **offusca i vini rossi da Nebbiolo** (e non solo) delle aziende del piccolo Consorzio da 8 milioni di bottiglie annue. Ma le basi per fare bene e farsi conoscere a livello internazionale anche sul fronte dei vini rossi - non certo in

alternativa, bensì in aggiunta a Barolo e Barbaresco - ci sono tutte. E lo dimostra la **buona qualità media** dei 18 campioni in degustazione, tra Roero Docg 2021 e Roero Riserva Docg 2020 (da non perdere: Cordero Gabriele, Frea Lorenzo e Giovanni, Malabalia di Canale, Marsaglia, Careglio Pierangelo, Demarie e Negro Angelo & Figli). Le carte da giocare sono la differenza dei suoli, più sabbiosi rispetto a quelli di Barolo e Barbaresco, e le **peculiarità eroiche di molti vigneti**, con pendenze importanti.

I migliori Barolo 2020 a Nebbiolo Prima 2024

- ## G.D. Vajra di Vaira Aldo, Barolo Docg Bricco delle viole 2020

  Un Barolo che esprime benissimo i canoni dell'annata, condensando con estrema eleganza immediatezza e prospettiva, grazie ad un'acidità vibrante e a tannini integrati ma di prospettiva.

- ## Rinaldi Francesco e Figli, Barolo Docg Cannubi 2020

  Preciso, succoso, sapido e al contempo balsamico, elegantissimo. Vino già godibile e di assoluta prospettiva.

- ## Barale F.lli di Barale Sergio, Barolo Docg Castellero 2020

  Profondità, tannino vivo ma equilibrato e di prospettiva, spezia, balsamicità e un bel frutto goloso.

- ## Brezza Giacomo e Figli dal 1885, Barolo Docg Sarmassa 2020

  Frutto e speziatura intensa che sfora nel talcato nell'accompagnare la lunghissima chiusura. Gran lavoro sulla componente tannica.

- **Germano Ettore di Germano Sergio, Barolo Docg Cerretta 2020**

  In questa fase il palato ha già messo la freccia sul naso. Succosità da vendere ed espressione del frutto tra le migliori in assoluto, considerando la struttura poderosa. Tra i campioni sui cui scommettere anche in termini di longevità.

- **Bugia Nen - Davide Fregonese, Barolo Docg Prapò 2020**

  Tra i tanti altri Barolo più che mai già appaganti degustati nel corso della seconda giornata di Nebbiolo Prima 2024 spicca questo, vogliamo credere per la capacità di esprimere un desiderio e vederlo realizzato, da parte del produttore: quello di regalare al pubblico un'interpretazione di Barolo leggiadra e unica per "leggerezza" della componente tannica e per l'esaltazione di eleganza e florealità: il tutto senza rinunciare al territorio. Barolo che potrebbe fare storcere il naso ai puristi, ma che in realtà segna una strada contemporanea e "giovanile" tutt'altro che banale e, quindi, da applausi.

- **Cavallotto Tenuta Bricco Boschis, Barolo Docg Bricco Boschis 2020**

  È il primo campione alla circa della terza giornata di assaggi (la seconda riservata ai Barolo) e l'impressione è subito quella di una giornata magica, poi confermata dal riassaggio al termine del lungo elenco di altri campioni (56). Questo Bricco Boschis è tra i migliori in assoluto dell'edizione di Nebbiolo Prima 2024, specchio fedelissimo di un'annata "pronta" che, in casi come questo, mostra al contempo il corpo, l'anima e il cuore dei grandi millesimi.

- **Attilio Ghisolfi di Gianmarco Ghisolfi, Barolo Docg**

Bussia 2020 Bricco Visette

Tra i pochi campioni della vendemmia 2020 capaci di mostrare una linea di continuità, in termini di carattere e nerbo, con la straordinaria 2019. A un naso pieno e aperto, sul frutto maturo, risponde un palato altrettanto generoso sul frutto ma dai tannini vivi (pur in cravatta), a bilanciare la polpa. Convince per la precisione del frutto, per l'acidità viva del centro bocca e per il gran carattere e nerbo. Vino, si scoprirà dopo la cieca, frutto di una grande scelta ed interpretazione visionaria di Bussia. Cantina rivelazione di Nebbiolo Prima 2024.

Il servizio alla cieca a Nebbiolo Prima 2024, a cura dei sommelier Ais

- ## Giuseppe Rinaldi, Barolo Docg Bussia 2020

Gran bel frutto, pieno, dosato nella maturità. Eleganza da vendere al palato, grazie soprattutto a un tannino che rimette in linea

l'esuberanza del frutto, di gran precisione. Vino già molto piacevole, ma di sicura prospettiva.

- **Silvano Bolmida, Barolo Bussia 2020**

  In sintesi estrema, muscoli ed eleganza assoluta. Altro campione che si stacca dalla media quasi carezzevole dell'annata, per esprimere struttura, potenza e carattere. Che Silvano Bolmida sia un maniacale interprete di Bussia non è una novità, ma trovarne conferma anche alla cieca lo consacra nell'olimpo dei produttori di Barolo del presente e del futuro, vista la nuova generazione che avanza in cantina, con grande coscienza e rispetto. Chapeau.

- **Diego Conterno, Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2020**

  Tra potenza ed eleganza, spostandosi da Bussia a Monforte. Ecco Diego Conterno a regalare un nettare di ottima stratificazione, ricchezza, verticalità e balsamicità. Tannini mordaci ma fini, nell'abbraccio caldo della vena glicerica. Altro campione di prospettiva.

- **Vietti, Barolo Ravera 2020**

  Al naso intense note di frutta matura, a polpa rossa, a dominare un quadro fine ed elegante, più che stratificato al momento. Complessità che invece non manca al palato, tra frutto, spezia e balsamicità. Vena minerale che accompagna dal centro alla chiusura del sorso, di gran persistenza. Tannino vivo, che parla di futuro e ricorda i canoni della vendemmia 2019. Vino già godibile, ma che consiglia l'attesa.

- **Viberti Giovanni, Barolo Buon Padre 2020**

Tra i nasi più fruttati e piacevolmente “concentrati” di Nebbiolo Prima 2024, segno di una raccolta attenta alla perfetta maturità delle uve. Spezia che resta in secondo piano, ma non rinuncia a fare il suo contributo in termini di calore e rotondità, oltre che di balsamicità. Al sorso confermata la gran pienezza del frutto, che si tramuta in succosità estrema anche grazie a tannini efficaci ed eleganti, di prospettiva. Nel complesso, a carte scoperte e solo dopo aver affidato alla cieca le note di degustazioni, il Barolo dell’anno nel rapporto qualità prezzo: e non è poco.

- **Alessandria Fratelli, Barolo Docg Monvigliero 2020**

  Ecco anche Verduno tra i migliori Barolo 2020 a Nebbiolo Prima 2024. Il vino è di quelli di cui innamorarsi a primo sorso, grazie alla speziatura che accompagna le note fruttate e prende per mano la beva. Dal centro bocca alla lunga chiusura ecco una vena sapida che aumenta il gradiente di eleganza di un nettare da bere oggi, senza alcun timore, o conservare con altrettanta fiducia.

- **Franco Conterno - Cascina Sciulun, Barolo Bussia Docg Riserva 2018**

  Si apre piano al naso, per lasciare poi spazio un frutto di piena maturità, golosissimo. In bocca dà sin da subito il meglio di sé, nell’abbinamento tra la dolcezza dei tannini - comunque presenti e per nulla arrendevoli - e la succosità della polpa. Vino a più strati, che brilla anche per la balsamicità che accompagna nel lungo finale.

Barolo e Barbaresco sono stati serviti dai sommelier Ais nella sede del Consorzio Albeisa, ad Alba

I migliori Barbaresco 2021 a Nebbiolo Prima 2024

- **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Barbaresco Docg Martinenga 2021**

  Corrispondenza gusto olfattiva sul frutto maturo, godibilissimo, e su una elegante speziatura. Leggera vena sapida e ottimo slancio al palato, su tannini fitti, garbati e di prospettiva. Eleganza e raffinatezza graffiate solo dalla necessità di tempo, che il vino chiede senza indugio in questa fase. Tra i più promettenti campioni di botte della denominazione in rassegna a Nebbiolo Prima 2024, per un vino che promette gloria al termine dell'affinamento.

- **Musso di Musso Emanuele, Barbaresco Docg Pora**

2021

Un'ottima prova anche dal punto di vista stilistico, che pare cercare la massima precisione e ricercatezza nell'espressione della componente fruttata croccante e floreale fresca. Un nettare che abbina tensione acida e morbidezza glicerica, regalando un sorso che non stacca mai, tra slancio e volume. Beva rinfrancata dal finale sapido, quale ciliegina sulla torta.

- **Cortese Giuseppe di Pier Carlo, Barbaresco Docg Rabajà 2021**

  Potenza, struttura, corpo, eppure un grande slancio, per un vino che si stacca dagli altri assaggi in termini di carattere e prospettiva assoluta, consigliando l'attesa.

- **Castello di Neive, Barbaresco Docg Santo Stefano Albesani 2021**

  Naso delicato, elegante, quasi in punta di piedi. Tanto frutto e fiore, a determinare confini eleganti. In bocca tannini vivi tirano per la giacchetta una polpa rossa di piena maturità, golosa. Apertura sul frutto, distensione sulla spalla acida e su una leggera vena sapida, che fa da bellissima spina dorsale al nettare. Chiusura su una speziatura raffinata, con note nette di liquirizia e una certa dolcezza, presumibilmente conferita dal legno. Lunghissima persistenza.

La preparazione delle bottiglie di Barolo 2020 per la degustazione alla cieca di Nebbiolo Prima 2024

- **Moccagatta, Barbaresco Docg Basarin 2021**

  Apertura sul frutto rosso maturo e su note terziarie di caramella mou e burro salato, avvolte in una speziatura elegante, mentolata e balsamica. In bocca gran carattere e un'ottima struttura. Vino che si conferma caldo e stratificato, a metà tra la tradizione e la modernità nell'utilizzo sapiente del legno. Vino che brilla già per l'alto tasso di gastronomicità. Premiato per la capacità di abbinare un'assoluta eleganza a un profilo muscolare e piuttosto concentrato.

- **Fontanabianca, Barbaresco Docg Bordini 2021**

  Naso elegante, pur sottile in questa fase, sul frutto e sul fiore fresco. L'ossigenazione lascia spazio a una speziatura importante, balsamica.

Gli si concede tempo per aprirsi e la decisione è ripagata. Il palato, poderoso, strutturato, sapido e muscolare, fuga ogni dubbio grazie alla dolcezza del frutto e ai tannini elegantissimi, capaci di svolgere molto bene il loro compito sulla polpa. Chiusura molto persistente, su ritorni di frutto, spezia, dolcezza e sapidità. Bere oggi o conservare con fiducia.

- **Morra Gabriele, Barbaresco Docg 2021**

Naso ricco, tutt'altro che timido nell'espressione del frutto, ben accompagnato da fiore fresco e speziatura dolce. In bocca è teso su sapidità e spalla acida. Il tannino, presente ma non invasivo, lavora sulla vena glicerica e sulla polpa rossa, che si conferma croccante. Vino a cui dare tempo, pur già molto gradevole.

- **Cantina Vignaioli Elvio Pertinace, Barbaresco Docg Marcarini 2021**

Campione che brilla per l'utilizzo sapiente del legno, che accompagna – senza sovrastare – un frutto croccante, rosso, di gran precisione. L'ossigenazione apre il palco a una speziatura importante. Al palato ecco l'attesa dolcezza dei tannini, che ben si abbina al grado di maturità del frutto e alla vena sapida e balsamica che accompagna nel finale di buona persistenza. Ottima prova tra tipicità e gastronomicità. A carte scoperte, un vino alla portata di tutti, dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

- **La Ganghija di Rapalino Enzo, Barbaresco Docg 2021**

Tra i campioni di botte più promettenti della batteria. Vino che abbina spezia e frutto al naso, che vira su tinte di arancia rossa, sanguinella, oltre che di ciliegia. Ottima struttura e tannini di prospettiva. Uno dei Barbaresco di Nebbiolo Prima 2024 più freschi, tesi, sapidi e slanciati

ma, al contempo, tutt'altro che sottili, anche grazie al sapiente utilizzo del legno. Cantina da monitorare.

- **Ca del Baio di Grasso Giulio, Barbaresco Docg Autinbej 2021**

  Restiamo a Treiso, per un altro vino di grande personalità. Esordisce sulla frutta rossa croccante, unita a una bella speziatura mentolata, balsamica e un accenno pepato e dolce, di cannella. Conquista al palato per la succulenza del frutto e dei tannini, oltre che per la perfetta corrispondenza gusto-olfattiva sul fronte della spezia. Un quadro etereo, elegante, che si stratifica ulteriormente sul burro salato, che abbraccia i ritorni di frutta matura nel lungo retro-olfattivo.

- **Pelissero Pasquale, Barbaresco Riserva Docg Ciabot 2019**

  Naso esuberante, sulla frutta rossa matura. Bella vena balsamica, talcata, in sottofondo, unita a una speziatura calda. In bocca ha tutto: potenza, equilibrio, sapidità, dolcezza del frutto. a cui si contrappone un tannino elegantissimo e di prospettiva, anche nell'allungo della persistenza aromatica.

"Spoiler" Barolo 2021 e Barolo 2022: altre due grandi annate

Beatrice Boschis, 25 anni, da tre anni nell'organico della cantina E.Pira

Beatrice Boschis, 25 anni, è il volto nuovo, fresco e determinato di una delle cantine delle Langhe che ha fatto dell'imprenditoria al femminile una chiave di successo, unita alla qualità assoluta della produzione: l'**Azienda agricola E.Pira & Figli**. È grazie a lei - entrata nell'organico aziendale 3 anni fa, al fianco del padre **Giorgio Boschis** e della zia **Chiara Boschis** - che riusciamo ad avere una **prima impressione su Barolo 2021 e Barolo 2022**, ancora in maturazione in botte grande e barrique nelle storiche sale sotterranee della cantina di via Vittorio Veneto, 1.

Vini **"atti a divenire"**, destinati ad entrare in commercio nel 2025 e nel 2026, ma già capaci di mostrare **la stoffa di due grandi annate, pur diverse tra loro**. I Barolo 2021 **Via Nuova**, **Cannubi** e **Mosconi** di E.Pira & Figli raccontano una certa **somiglianza con la vendemmia 2019** del grande rosso delle Langhe: dopo un'annata pronta e succosa come la 2020, **lo spartito del Barolo 2021 tornerà dunque su canoni tradizionali**, nel segno di una **grande longevità**. Su tutti, a convincere è **il**

Mosconi di E.Pira & Figli: stratosferico. Non da meno l'annata 2022 del Barolo ottenuto dal vigneto aziendale più vecchio, situato a **Monforte d'Alba**.

Via Nuova 2022, nell'espressione del frutto, avvicina il Nebbiolo a **tinte borgognotte**. E lascia intendere, insieme a Mosconi, quanto la vendemmia 2022 possa tradursi nel calice in **una sorta di via di mezzo tra la grande 2019 e una più pronta e godibile 2020**. Solo impressioni, certo. Abbastanza per consigliare agli amanti e ai cultori dei fine wines di **non abbassare la guardia sul re dei vini del Piemonte** in uno dei periodi più delicati della sua storia, sia per la congiuntura internazionale che per le modifiche al disciplinare al vaglio dei soci del Consorzio, proprio in queste settimane.