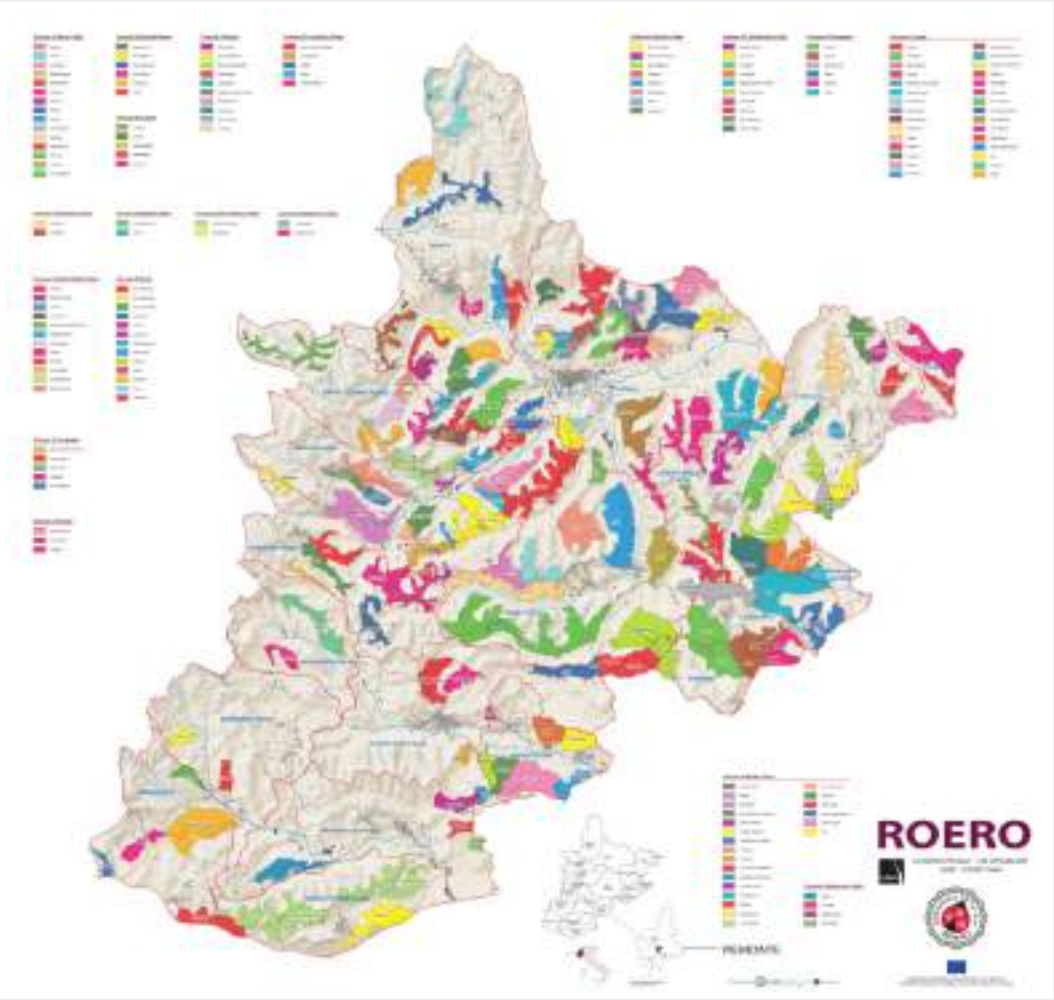
I migliori Roero Docg 2019 e Roero Riserva Docg 2018 assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

Come richiesto da alcuni lettori, pubblico i report della recente anteprima Nebbiolo Prima suddividendo annate e selezioni dei migliori vini degustati denominazione per denominazione. Partiamo con il Roero.



L’annata 2019 nell’areale del Roero

L’annata 2019 nel Roero sarà ricordata per una delle più “lunghe” in termini di ciclo vegetativo della vite con ben 200 giorni dal germogliamento alla raccolta. In linea di massima, l’annata 2019 è stata caratterizzata da un andamento altalenante con alcuni eventi estremi che, fortunatamente, non ne hanno compromesso gli esiti. L’inverno ha visto 3 mesi di pioggia come non se ne vedevano da molto ma le temperature sono comunque risultate sopra la media con un germogliamento iniziato in anticipo verso i primi di marzo. Aprile e maggio risultano essere piovosi. L’estate conta due picchi di calore importanti a giugno e a luglio con temperature che superano i 40°C. L’epoca prevendemmiale è caratterizzata da temporali con annessi eventi grandigeni (5 settembre). In generale la 2019 ha manifestato un contenuto calo delle produzioni (5/10% in confronto alla produttiva 2018), con uve dal tenore zuccherino e dal quadro polifenolico adatti. In particolare, i Nebbioli roerini, vantano buona freschezza ma tannini maturi, con un equilibrio fra struttura e acidità ottimale. Temporali e grandine hanno segnato le sorti di alcuni vigneti ma il lavoro di cernita dei produttori ha permesso di portare in cantina solo le uve più sane e mature.

Roero Docg 2019

Marsaglia – Roero Docg 2019 – Bric d’America (Comune: Castellinaldo d’Alba) – Frutto integro, buon equilibrio tra materia e freschezza. Tannini soft e finale saporito. Integrità e garbo.

Giovanni Almondo – Roero Docg 2019 (Comune: Montà) – Buona freschezza di frutto ingentilita dalla finezza floreale. Longilineo ma non scarno. Tannini definiti e finale ematico. Una sicurezza!

Deltetto – Roero Docg 2019 – MGA Gorrini (Comune di Santa Stefano Roero) – Spettro olfattivo armonico nel fiore, nel frutto e nella lieve speziatura. Il sorso lo è altrettanto grazie all’apprezzabile equilibrio fra struttura, acidità e finezza tannica. Chiude tra ferro e sale. Non manca di nulla.

Conclusioni generali: tutte le referenze in degustazione hanno mostrato buona finezza e grande agilità di beva, senza rinunciare a una discreta materia. Peccato i campioni presentati per questa denominazione fossero davvero molto pochi, in quanto il Roero sta dimostrando di poter dire la sua emancipandosi dalla previa erronea volontà di tentate di emulare i cugini di Barolo e Barbaresco, anteponendo ad essa la voglia di esporsi nella propria fiera identità.

L’annata 2018 nell’areale del Roero

L’annata 2018, nel Roero, è stata caratterizzata da un inverno piovoso e freddo che ha portato a un germogliamento tardivo. Aprile è stato mite e maggio-giugno piovosi (l’impegno dei vignaioli in quanto a trattamenti è stato importante). L’estate ha manifestato la sempre più comune siccità, stavolta non così negativa visto l’accumulo idrico e la necessità di accelerare il ciclo vegetativo che, infatti, si rivelerà essere più corto della media. Il caldo prolungato, con i picchi prevendemmiali, ha portato alla piena maturazione delle uve, con acidità nella media (più basse della 2019) e vinaccioli ben lignificati. I vini godono di buon equilibrio, con buona struttura e tannini già ben definiti. La differenza, come sempre, l’hanno fatta i vigneti che, unitamente alla gestione agronomica dei vignaioli, hanno potuto garantire pH più bassi anche in un’annata in cui le acidità non sono state tendenzialmente alte. Valori

che hanno conferito anche alle versioni riserva un nerbo atto a tendere il sorso, sin dagli assaggi fatti in anteprima, e a allungarne la prospettiva in termini di longevità.

Roero Riserva Docg 2018

Malabaila – Roero Riserva Docg 2018 – MGA Madonna dei Cavalli Castelletto (Comune: Canale) – Buona maturità di frutto resa intrigante da spezia e tratti balsamici. Il sorso è integro, composto e decisamente lungo nell'affondo. Tannini ben definiti. Saporito il finale. Equilibrio di forza e slancio.

Cascina Lanzarotti – Roero Riserva Docg 2018 – Carlinot (Comune: Canale) – Armonico al naso, profondo nel sorso. Texture tannica fitta e fine. Finale sanguigno. Coerente ma non banale!

Malvirà – Roero Riserva Docg 2018 – MGA Renesio (Comune: Canale) – Ancora introverso, come si confà alle grandi riserve. Il sorso la dice lunga sul potenziale evolutivo di un Roero concreto e definito. Buon grip e chiusura umami. Il vetro lo renderà grande!

Negro Lorenzo – Roero Riserva Docg 2018 – S. Francesco (Comune: Monteu Roero) – Ancora fresco il frutto, fine il fiore e ben dosata la spezia. Bocca ben distesa per una Riserva che ha manifesta già una ritmata dinamica di beva. Tannini fitti e finale sapido. Materia, agilità e sapore in parti uguali.

Cascina Chicco – Roero Riserva Docg 2018 – MGA Valmaggiore (Comune: Vezza d'Alba) – Buona maturità di frutto e notevole la balsamicità. Sorso integro, sfaccettato e di buon allungo. Tannini ancora in divenire e lungo finale saporito. Ottima prospettiva.

Conclusioni generali: *vini che rispecchiano le aspettative di finezza e allungo, non lesinando materia in molte delle selezioni fatte per queste riserve, che si mostrano comunque di buona identità territoriale e senza particolari incidenze del legno. Vini già piacevoli in quanto a finezza tannica e dinamica di beva ma con una generale buona predisposizione all'invecchiamento.*

Il Roero si conferma un territorio sempre più consapevole della propria identità e capace di interpretare con buona costanza annate dall'andamento molto differente. La finezza dei profumi e la maggior disponibilità nel concedersi prima dei cugini Barolo e Barbaresco sono vantaggi da sfruttare al meglio e non lacune da colmare. In un'epoca in cui si richiedono maggior prontezza e agilità di beva, con il valore aggiunto della longevità che passa, spesso, in secondo piano, i vini del Roero possono giocarsi la carta della contemporaneità mantenendo salda la propria

espressività territoriale e varietale, valorizzando la propria unicità, a prescindere dal potenziale evolutivo.

L'unico rammarico è quello di aver avuto solo poche referenze a disposizione in questa anteprima. Sono certo che nelle prossime edizioni i numeri cresceranno di pari passo con la consapevolezza delle cantine roerine.

Per approfondire le peculiarità pedoclimatiche e le prospettive enoiche dell'areale del Roero vi invito a leggere: wineblogroll.com/roero-territorio-mga-vini-nebbiolo-arneis/.

F.S.R.

#WineIsSharing

Pubblicato da Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano

WineBlogRoll.com è il Blog sul Vino Italiano del divulgatore enoico e degustatore esperto Francesco Saverio Russo. In questo sito troverete recensioni di vini, cantine e vignaioli, corredate da approfondimenti di enografia, agronomia ed enologia.

Mostra tutti gli articoli di Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano

4 Febbraio 2022

Recensioni Cantine, Selezioni Vini, Territori

I COMMENTI SONO CHIUSI.

#wine #wineblog #wineblogger #vino #wineinfluencer #italianwinelover #wineissharing #vinoitaliano #cantina #cantine #enologia #agronomia #ampelografia #vigna #vignaioli #recenzionivino #winecritic

CATEGORIE ARTICOLI

Agronomia | anteprime vino | Approfondimenti tecnici | calici da vino | Cibo e vino | curiosità enoiche | degustazioni | Enoteche online | enoturismo | Eventi enoici | Interviste enoiche | masterclass | Notizie Enoiche - Wine News | Pensieri enoici | Persone e vino | Recensioni Cantine | Ristoranti | Ristorazione | Selezioni Vini | Senza categoria