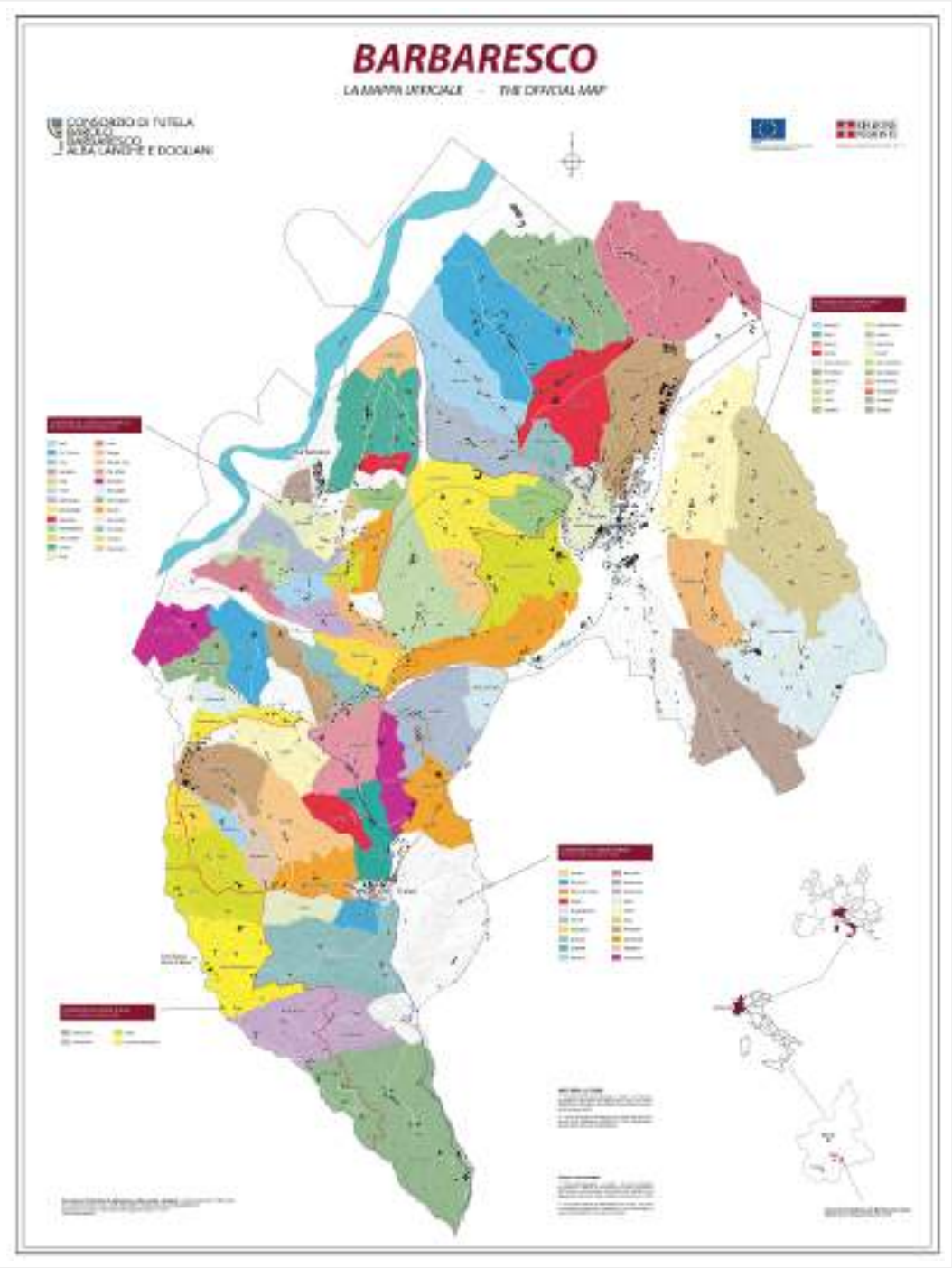
I migliori Barbaresco 2019 e Barbaresco Riserva 2017 assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

Per comodità di lettura, in questo pezzo troverete il report delle annate e i migliori assaggi fatti a Nebbiolo Prima relativi al solo areale della **Docg Barbaresco** che presentava in anteprima il Barbaresco Docg 2019 e il Barbaresco Docg Riserva 2017.



L’annata 2019 nell’areale del Barbaresco Docg

L’andamento generale dell’annata 2019 può essere considerato quello di un’annata in linea con i parametri “classici” (nonostante alcuni eventi estremi come picchi di calore registrati nei mesi di giugno e di luglio e i temporali del 5 settembre) se si valutano dati emersi dalle vendemmie e dai vini prodotti, in presentazione in questa edizione di Nebbiolo Prima.

Un inverno lungo, come non si vedeva da molto, ma asciutto, seguito da una primavera fresca e piovosa che ha portato un ritardo generale di ca. 2 settimane sui cicli vegetativi degli ultimi anni. Il buon accumulo idrico nel suolo ha permesso alla vite di ripartire nelle condizioni ottimali ai primi di giugno quando, nonostante un maggio instabile e tendenzialmente fresco, il caldo ha dato una forte accelerazione

al ciclo vegetativo, imponendo ai vignaioli grande attenzione nella gestione dei trattamenti. Il picco di caldo si è 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. A fine luglio un'ulteriore picco di calore, seguito da forti temporali che, fortunatamente, non hanno sortito danni ai vigneti.

L'estate è proseguita con un andamento tradizionale: clima mite e sporadiche precipitazioni. Il 5 settembre l'areale è stato interessato da un'importante temporale con forte grandine che, però, ha ha causato danni solo su porzioni di territorio limitate: due aree sulle colline attorno alla città di Alba. Fuori, quindi, gran parte dell'areale del Barbaresco, dove i Nebbioli sono stati vendemmiati con parametri riconducibili a quelli di annate "classiche" sia a livello tecnologico che fenolico, con pH tendenzialmente bassi e vinaccioli ben lignificati, ergo buone acidità, tannini maturi e buon potenziale in termini di longevità. Un'annata che può quindi essere definita tradizionale, con una produzione di qualità e un lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

Barbaresco Docg 2019

Masseria – Barbaresco Docg 2019 – MGA Montersino (Comune: Alba) – Buona maturità di frutto, fine il fiore, appena accennata la spezia. Sorso tonico ed equilibrato. Fitta la trama tannica e persistente il finale. Educato.

Cascina Luisin – Barbaresco Docg 2019 – MGA Asili (Comune: Barbaresco) – Coerente nella compostezza e decisamente fine nel concedersi al naso. Sorso ben bilanciato, teso ed elegante nell'incedere cadenzato e ben definito. Chiude ematico. Uno di quei vini che vorresti attendere ancora per berli al loro apice espressivo ma che non riesci a non stappare e bere se ne hai in cantina.

Michele Chiarlo – Barbaresco Docg 2019 – MGA Faset (Comune: Barbaresco) – Nitido l'esposizione del frutto e del fiore, con accenni agrumati e balsamici. Il sorso è fiero e di buona tonicità. Trama tannica già ben delineata e finale saporito. Completo.

Carlo Giacosa – Barbaresco Docg 2019 – MGA Montefico (Comune: Barbaresco) – Austero, fine e coerente il naso. Sorso old school con buona tensione e tannini fitti. Chiude umami. Back to the future.

Moccagatta – Barbaresco Docg 2019 – Bric Balin (Comune: Barbaresco) – Frutto e fiore abbracciati da un legno ben integrato che preferisce la balsamicità alle note boisé. Sorso integro, muscolare ma in grado di distendersi con buona disinvoltura. Tannini in divenire, liquirizia sul finale. Complesso ma, al contempo, chiaro e diretto.

Cortese Giuseppe – Barbaresco Docg 2019 – MGA Rabajà (Comune: Barbaresco) – Classico nell'austerità ma non eccessivamente introverso, in quanto integro nel frutto e fine nelle sottese note floreali e di resina. Sorso concreto, composto e di buon affondo. Tannini cesellati e finale ematico. Forza e controllo.

Cascina Luisin – Barbaresco Docg 2019 – MGA Rabajà (Comune: Barbaresco) – Sicuro nell'esposizione di frutto reso più fresco dal gioco di fiore, spezia e agrume che fa da preludio all'energico sorso. Potenza ed eleganza si bilanciano. Trama fitta e chiusura sanguigna. Precisione e pulizia.

Castello di Neive – Barbaresco Docg 2019 – MGA Albesani "Vigna Santo Stefano" (Comune: Neive) – Impeccabile la maturità di frutto, fine il fiore e intrigante la spezia. Sorso classico, di buon nerbo e tensione. Buon grip tannico e notevole persistenza. Senza sbavature.

Adriano Marco e Vittorio – Barbaresco Docg 2019 – MGA Basarin (Comune: Neive) – Buona maturità di frutto e speziatura ben integrata. Sorso pieno ma dalla buona dinamica. Tannini soft e lungo finale umami. Uno di quei "classici" così "classici" da essere sempre contemporanei.

Enrico Serafino – Barbaresco Docg 2019 – MGA Bricco Neive (Comune: Neive) – Nitido l'approccio olfattivo con palese armonia fra le componenti di frutto, fiore, spezia e accenni balsamici. Sorso longilineo, tonico, definito e decisamente saporito. La complessità non ostentata!

Fontanabianca – Barbaresco Docg 2019 – Serraboella (Comune: Neive) – Fresco e fine lo spettro olfattivo. Garbato l'ingresso, deciso e vibrante l'incedere. Tannini già definiti e notevole persistenza sapida. Tra i più espressivi in termini di nitidezza varietale.

Paitin – Barbaresco Docg 2019 – MGA Serraboella "Sorì Paitin" (Comune: Neive) – Generoso e armonico il naso, con una buona integrazione del legno. Concreto e di buon slancio il sorso. Tannini in divenire che fanno ben sperare. Ematico in chiusura. Una bottiglia da bere oggi e da sperare di ritrovarsi in cantina tra qualche anno.

Piazzo comm. Armando – Barbaresco Docg 2019 – Argè (Più comuni) – Nitido nel varietale, frutto e fiore in perfetta armonia, ben dosata la speziatura. Il sorso è completo, coerente e dinamico. Buona definizione tannica e persistente il finale ematico. Una conferma della rinnovata sensibilità interpretativa dell'azienda.

Cascina Alberta – Barbaresco Docg 2019 – MGA Giacone (Comune: Treiso) – Fresco e fine il naso. Buono l'equilibrio fra materia e freschezza. Tannini fitti e finale sapido. Una piacevole sorpresa!

Mustela di Iuorio Giuliano – Barbaresco Docg 2019 – MGA Meruzzano “Karmico” (Comune: Treiso) – Fresco nel frutto e nel fiore, senza particolari incidenze dell’affinamento. Il sorso è tonico e slanciato. Texture tannica cesellata e finale saporito. Dimostra grande sensibilità nell’interpretazione del territorio e del varietale.

Rizzi – Barbaresco Docg 2019 – MGA Nervo (Comune: Treiso) – Uno degli assaggi più armonici naso-bocca. Coerente con annata e varietale, mostra muscolo e nerbo acido in equilibrio. Tannini fitti e fini. Chiusura tra ferro e sale decisamente persistente. Impeccabile!

Rizzi – Barbaresco Docg 2019 – MGA Pajorè (Comune: Treiso): Buona freschezza nel frutto e nel fiore, legno ben integrato. Sorso longilineo e buona finezza tannica. Sapido il finale. Due su due! Se il Nervo è più energico il Pajoré vanta una dinamica di beva ancor più ritmata e agile.

Figli Luigi Oddero – Barbaresco Docg 2019 – MGA Rombone (Comune: Treiso) – Nitido e fine al naso. Il sorso è fiero e concreto, come lo è la trama tannica, fitta e definita. Il finale è sanguigno. Tra gli assaggi più persistenti e profondi.

Campioni **da botte** *(reputo opportuno escludere dalle valutazioni dei vini già in bottiglia gli assaggi dei campioni da botte in quanto non ancora definiti nella loro totalità, nonché per la poca attendibilità di bottiglie, spesso, penalizzate da ossidazioni premature dovute alla natura del campione stesso):*

Bera – Barbaresco Docg 2019 – MGA Serraboella “Sorì Paitin” (Comune: Neive) – Ancora in via di integrazione il legno, ma già armonico nell’esposizione varietale con un frutto ben maturo, un fine profilo floreale e una speziatura ben dosata. Buon equilibrio fra materia e nerbo acido. Grip tannico in via di definizione e notevole profondità di sorso. Prospettiva promettente.

Conclusioni generali: *qualità media sempre più alta per questa denominazione che, nonostante la sua storia, non smette di crescere in termini di consapevolezza e di coerenza territoriale. La 2019 anela all’eleganza e all’equilibrio delle forme e si concede senza particolari ostacoli alla beva. La classica annata che si lascia già bere ma che nei prossimi 5/8 anni troverà i primi picchi espressivi, per poi stupire con qualche carta da giocare anche in termini di ben più profonda longevità.*

L’annata 2017 nell’areale del Barbaresco Docg

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 del Barbaresco 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), il Barbaresco Riserva confermano un giusto bilanciamento fra struttura e acidità, con buon nerbo e una auspicabile buona prospettiva in termini di longevità.

Barbaresco Riserva Docg 2017

Socrè – Barbaresco Riserva Docg 2017 – MGA Roncaglie (Comune: Barbaresco) – Inizialmente timido, si apre nel calice con armonia ed eleganza. Sorso fiero, materico e di buon allungo. Fine la trama tannica e saporito in chiusura. Equilibri rari per quest'annata.

Sarotto – Barbaresco Riserva Docg 2017 – MGA Currà (Comune: Neive) – Armonico nel gioco di frutto, fiore e spezia, con note balsamiche appena accennate.

Buona l'integrazione del legno. Sorso pieno ma capace di distendersi con buono slancio. Tannini levigati e buona persistenza minerale. Senza orpelli di sorta.

Battaglio Briccogrilli – Barbaresco Riserva Docg 2017 – MGA Serragrilli (Comune: Neive) – Buona integrità di frutto e fresco lo spettro floreale, con una speziatura appena accennata. Fresco anche il sorso che, nonostante la buona ampiezza, offre un affondo diretto e deciso, come il suo tannino. Chiude lungo ed ematico. La freschezza che non ti aspetti da una 2017!

Mustela di Iuorio Giuliano – Barbaresco Riserva Docg 2017 – MGA Meruzzano *"Ultimo degli onesti"*(Comune: Treiso) – Buona intensità espressiva. Tra i più complessi al naso. In bocca il piglio è deciso e concreto, con una buona integrazione del legno che ha ben lavorato sui tannini. Chiude tra ferro e sale. Spiccata personalità.

Campioni **da botte** *(reputo opportuno escludere dalle valutazioni dei vini già in bottiglia gli assaggi dei campioni da botte in quanto non ancora definiti nella loro totalità, nonché per la poca attendibilità di bottiglie, spesso, penalizzate da ossidazioni premature dovute alla natura del campione stesso):*

Punset – Barbaresco Riserva Docg 2017 – (Comune: Neive) – Integro e coerente con l'annata. Frutto e fiore in buona armonia, con percettibili accenni di sottobosco e sfumature balsamiche. Sorso fiero, forte e sfaccettato. Tipico il grip tannico e saporito il finale. Equilibri che fanno ben sperare per il proseguo evolutivo.

Considerazioni generali: *come prevedibile, non sono state molte le realtà che hanno optato per la produzione di una Riserva in un'annata complessa, poco produttiva e non sempre equilibrata come la 2017. Eppure, in un'annata di selezione e di forti distinguo fra vigneto e vigneto, chi ha avuto il coraggio e l'intuito giusti per dedicare una riserva a quel particolare vigneto e a quella particolare massa ha portato in bottiglia vini di buona concentrazione, con matrici tanniche importanti ma già ben definite e buona profondità di sorso. Riserva che potrebbero stupire come alcune espressioni della parzialmente omologa 2003, mostrando più precisione e consapevolezza interpretativa.*

F.S.R.

#WineIsSharing

N.B.: Trovate la selezione completa dei migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022 su ↓↓↓