Nebbiolo Prima 2022 – I migliori assaggi fatti all'anteprima dei vini Barolo, Barbaresco e Roero

Si è da poco conclusa la 26° edizione di Nebbiolo Prima, la manifestazione nata nel 1996, grazie ad Albeisa (consorzio nato per promuovere i grandi vini dell'Albese nel mondo), per presentare alla stampa le nuove annate d**i Barolo, Barbaresco e Roero Docg**. Quella a cui ho avuto l'onore di prendere parte è stata un'edizione molto particolare, che ha dato modo a una ristretta selezione di media enoici dall'Italia e dell'estero di degustare in sicurezza più di 300 vini prodotti dalle 180 aziende partecipanti. Referenze suddivise in: **Barolo Docg 2018 e Riserva 2016, Barbaresco Docg 2019 e Riserva 2017 e Roero Docg 2019 e Riserva 2018.**

Durante le 4 sessioni di assaggi rigorosamente alla cieca è emersa una qualità media molto alta, al netto delle differenze fra denominazioni, annate e interpretazioni del singolo produttore. Per questo la mia ideale selezione di vini per questa edizione è stata definita secondo criteri di valutazione orientati al rispetto dei seguenti fattori:

– **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;

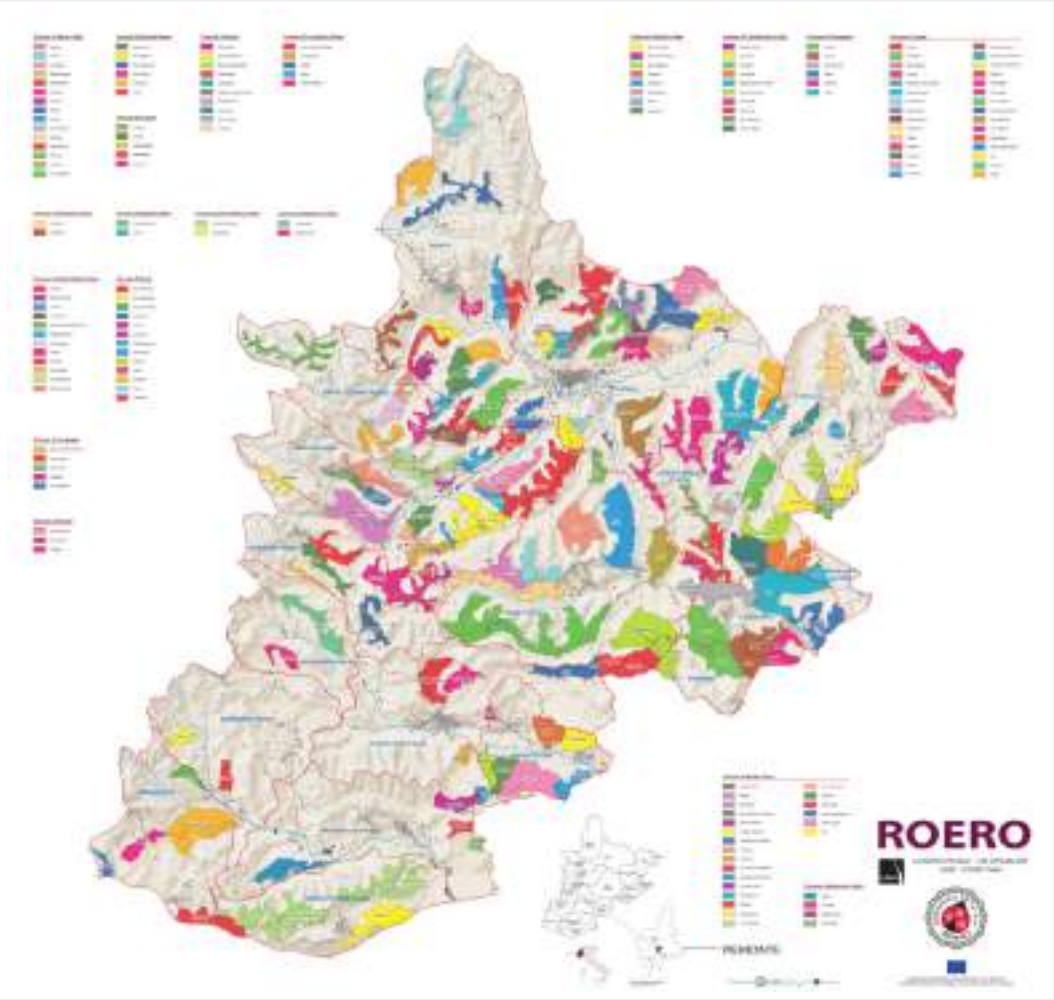
– **texture:** grado di maturità e tessitura del tannino.

– **potenziale di longevità**: prospettiva di invecchiamento;

Di seguito troverete i report delle annate in degustazione e le mie selezioni suddivise per denominazioni e tipologia.

Annata 2019 (in anteprima: Barbaresco Docg e Roero 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 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, con la partenza dei germogliamenti in ritardo per Barolo e Barbaresco, mentre nel Roero la partenza è stata precoce. Una primavera fresca e piovosa ha portato un ritardo generale di ca. 2 settimane sui cicli vegetativi degli ultimi anni (la 2019 verrà ricordata per gli oltre 200 giorni di ciclo vegetativo). 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 Barolo, Barbaresco e Dogliani, 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. Anche nel Roero la vendemmia dei nebbioli è iniziata, in in linea di massima, a ottobre, con parametri analitici "classici": buon tenore zuccherino e un quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziale di invecchiamento alto. Un'annata che può quindi essere definita tradizionale su tutto il territorio, con una produzione di qualità e un lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.



Mappa MeGA Roero

Roero Docg 2019

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

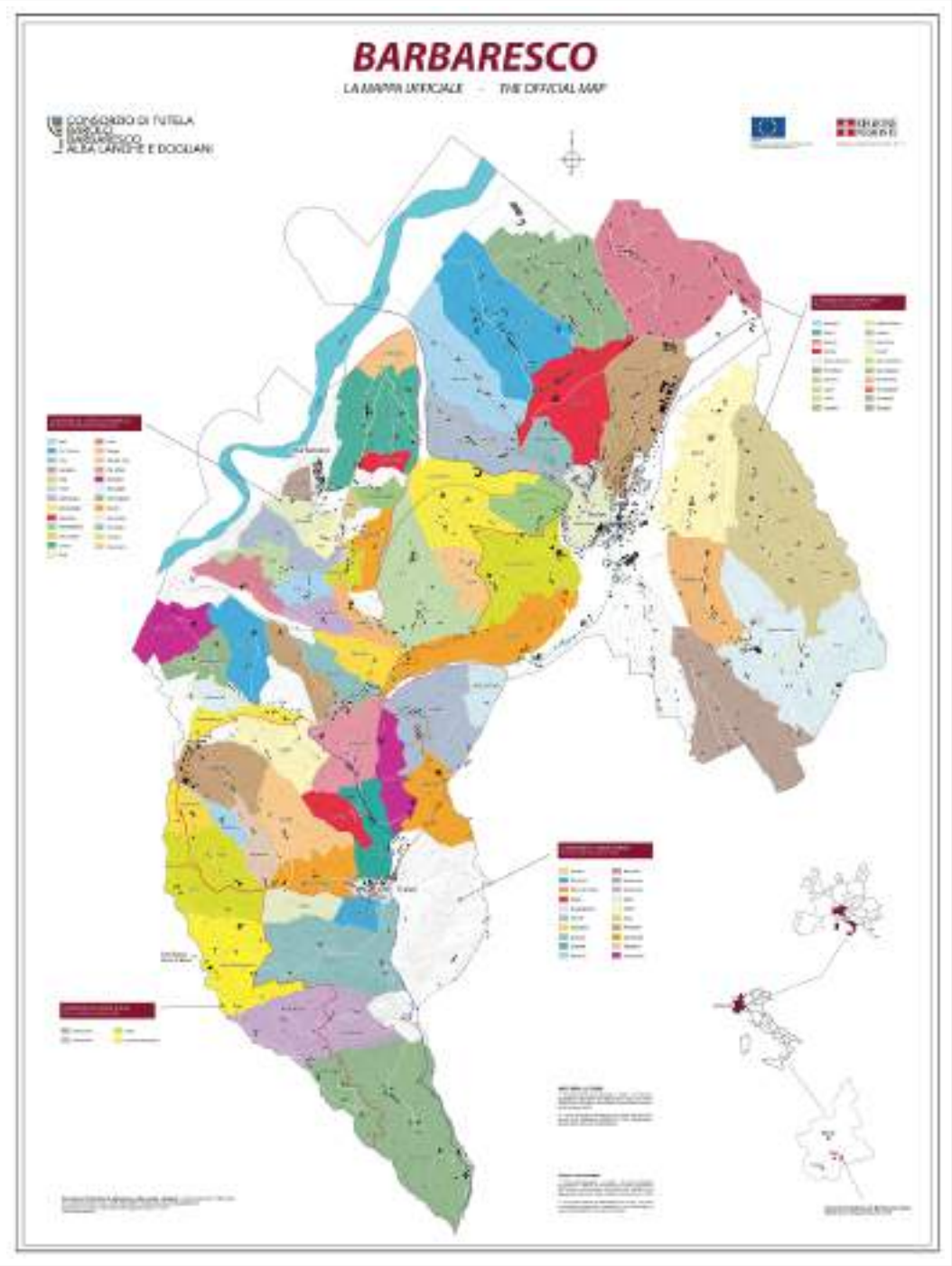
Marsaglia – Roero Docg 2019 – Bric d'America (Comune: Castellinaldo d'Alba) – Frutto integro, buon equilibrio tra materia e freschezza. Tannini soft e finale saporito. Integrità e garbo.

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.



Mappa MeGA Barbaresco

Barbaresco Docg 2019

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

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 che tendono, per ovvi motivi, all'ossidazione.):*

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.*

Annata 2018 (in anteprima: Barolo Docg e Roero Riserva Docg)

Dopo la siccitosa e calda 2017 l’inverno lungo e piovoso che apre l’annata 2018 è stato fondamentale. Le temperature invernali sono state al di sotto della media degli ultimi anni. Il germogliamento è stato uniforme e non si sono registrati problemi da gelate tardive. La primavera è stata molto piovosa e fresca, confermando un andamento vegetativo non anticipato come nell’annata precedente. Le piogge di maggio e inizio giugno hanno, però, comportato problemi nella gestione fitosanitaria dei vigneti ma la peronospora è stata contenuta abbastanza bene dai vignaioli locali. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, tanto che il carico, dopo la scarsa 2017, è tornato ad essere buono se non buonissimo. E’, infatti, stato opportuno diradare per riportare le produzioni entro i range dei disciplinari della varie denominazioni coinvolte. 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 stabilità, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi vendemmiali. Il mese di settembre ha manifestato un andamento climatico positivo confermando un ciclo vegetativo medio-lungo per i Nebbioli di Barolo. Nel Roero si è registrato un ciclo vegetativo tendenzialmente più contratto, ma le maturazioni sono comunque state ottimali. Le rese sono state in linea con i parametri dei disciplinari ma, in alcuni vigneti, il caldo anomalo registrato nel 2017 nel periodo della differenziazione delle gemme a frutto ha portato a un percettibile calo che, però, non ha compromesso in alcun modo la qualità. 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. L’acidità è buona nei Barolo e nei Barbaresco e lievemente più contenuta nei Roero, ma l’equilibrio generale ha permesso di portare in anteprima vini con un buon bilanciamento fra

struttura e acidità e una buona longevità potenziale. Un’annata non semplice ma, sicuramente, positiva e meno estrema della 2017.

Roero Riserva Docg 2018

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

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.

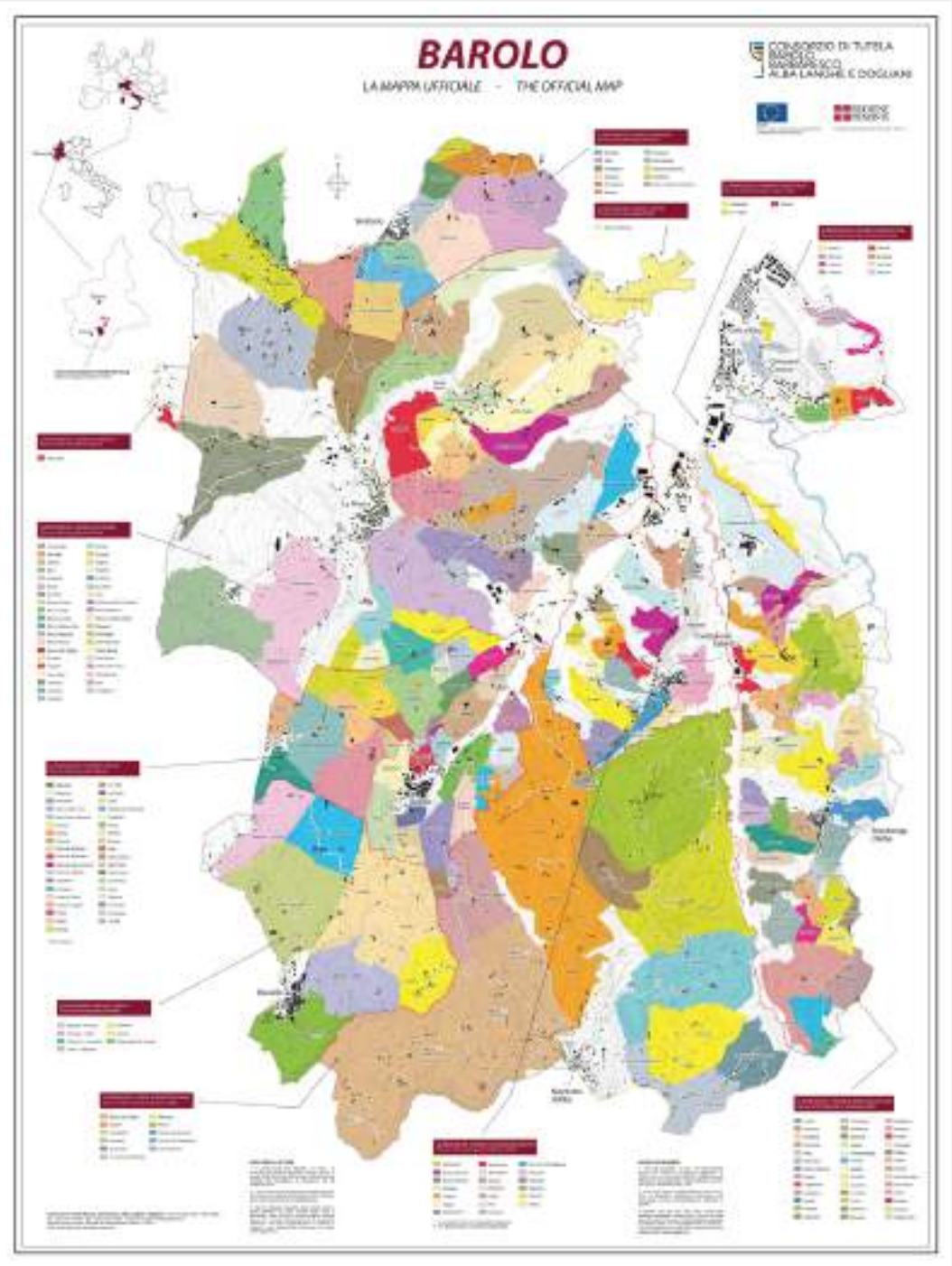
Cascina Lanzarotti – Roero Riserva Docg 2018 – Carlinot (Comune: Canale) – Armonico al naso, profondo nel sorso. Texture tannica fitta e fine. Finale sanguigno. Coerente ma non banale!

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.*



Mappa MeGA Barolo

Barolo Docg 2018

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

Bricco Maiolica – Barolo Docg 2018 – “Contadin” (Comune: Diano d’Alba) – Piglio classico, armonico, senza eccessi. Sorso coerente, caparbio ma non rigido. Tannini ben definiti e finale deciso nella persistenza sanguigna. Un lieto incontro fra tadizione e consapevolezza contemporanea.

Curto Marco – Barolo Docg 2018 – MGA Arborina (Comune: La Morra) – Frutto scuro, fine la viola, con note di sottobosco ad arricchire un naso tipico ed equilibrato.

Bilanciato anche il sorso che, alla buona struttura, abbina uno slancio lineare e profondo. Tannini fitti e buona persistenza. Bottiglia che da l'idea di lasciarsi bere con grande piacevolezza, nonostante il suo buon potenziale d'invecchiamento.

Mauro Molino – Barolo Docg 2018 – MGA Conca (Comune: La Morra) – Il frutto fresco e la rosa non sono affatto occlusi dalle note boisé in via di integrazione. Il sorso è integro, di buon nerbo. La trama tannica è ben delineata e il finale è saporito. Un Barolo di notevole prospettiva, a cui il vetro può far solo bene!

Olivero Mario – Barolo Docg 2018 – "VigneUnite" (Comune: La Morra) – Coerente con annata e varietale sotto ogni aspetto. Vino completo e lineare, senza sbavature di sorta. Tannini cesellati e finale tra terra e sale. Una delle conferme di quanto, spesso, i Barolo "classici" da assemblaggi di più vigne possano trovare equilibri con una costanza impossibile da chiedere in tutte le annate a molti "cru".

Crissante Alessandria– Barolo Docg 2018 – MGA Galina – Buona espressività di frutto e fiore, spezia ben dosata e lievi accenni agrumati. Il sorso è fiero, compatto ma in grado di buona distensione. Tannini in via di definizione e finale sapido. Un Barolo che si farà attendere ancora un po', ma ne varrà la pena!

Burzi Alberto – Barolo Docg 2018 – (Comune: La Morra) – Armonia e finezza, in un Barolo che gode di buona maturità di frutto ma preserva notevole freschezza di sorso. Dinamico e vibrante, con tannini cesellati e buona ematicità in chiusura. Una delle bottiglie che ordinerei al ristorante sin da ora!

Rocche di Costamagna – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche dell'Annunziata (Comune: La Morra) – Piglio classico con un frutto sotteso e una rosa di grande finezza. Note di incenso e lieve spezia completa un quadro olfattivo inaspettatamente d'antàn. Sorso con ottimo bilanciamento fra struttura e acidità e tannini decisi ma già di buona finezza. Saporito il finale. Una rinnovata e inattesa classicità.

Gian Luca Colombo Segni di Langa – Barolo Docg 2018 – (Più comuni) – Luminoso e nitido nell'esposizione varietale, con ogni cosa al suo posto. Sorso votato all'equilibrio che anela a un'eleganza che arriverà in bottiglia. Tannini già ben definiti e finale sanguigno. Uno degli assaggi più convincenti in quanto a finezza e profondità.

Diego Morra – Barolo Docg 2018 – "Zinzasco" (Più comuni) – Buona armonia generale, con il legno in palese via di integrazione. Buono l'abbrivio di un sorso concreto, senza fronzoli e di buona agilità. Tannini netti e chiusura saporita. Un vino non banale con una spiccata personalità.

Negretti – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco Ambrogio (Comune: Roddi) – Maturità in linea con l'annata e coerente con il "cru". Accenni balsamici fanno da preludio al sorso compatto e di buon nerbo. La trama tannica è fitta e il finale è deciso e saporito. Non servono particolari doti vaticinio per scommettere sulla prospettiva di questo Barolo!

Alessandria Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Monvigliero (Comune: Verduno) – Nitido nel frutto, con buona maturità e legno ben integrato. Il sorso è materico, sfaccettato e di buon allungo. La texture è fitta e fine. Umami il finale. Uno dei più fulgidi esempi della complessa ma fondamentale convivenza fra forza ed eleganza.

G.D. Vajra – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco delle Viole (Comune: Barolo) – Molto nitido il naso con frutto e fiore in perfetta armonia. Spezia e agrume completano un'esposizione olfattiva decisamente elegante. Sorso fiero, longilineo ma non scarno. Tannini già ben definiti e chiusura sapida. Tra gli assaggi più votati all'armonia, sin da ora.

Giuseppe Rinaldi – Barolo Docg 2018 – MGA Brunate (Comune: Barolo) – Classico nel compendio varietale, generoso nel concedersi ma senza stonature. Integro il sorso, dotato di grande nerbo e di notevole profondità. I tannini sono decisi ma cesellati. Finale ematico persistente. Uno dei vini più riconoscibili. Personalità ed energia, equilibrio e profondità.

Barale Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Castellero (Comune: Barolo) – Buona freschezza di frutto e di fiore, con accenni agrumati e lieve speziatura. Il sorso è tonico e di buon allungo. Fitti i tannini e sapido il finale. Coerente e concreto!

Anna Maria Abbona – Barolo Docg 2018 – (Comune: Castiglione Falletto) – Frutto maturo ma non troppo, con accenni mentolati ad apportare freschezza. Sorso materico, sfaccettato e ben definito nella trama tannica. Lungo e saporito il finale. Forza e slancio.

Cavallotto – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco Boschis (Comune: Castiglione Falletto) – Piglio classico, frutto integro e viola ancora fresca. Privo di sovrastrutture ma carico di un'energia sintropica che tende all'ordine e all'equilibrio fra le parti. Tannini molto fini ma presenti e finale ematico. Sintropico!

Monchiero Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche di Castiglione (Comune: Castiglione Falletto) – Garbato ma fiero al naso. Un approccio educato per un vino che fa dell'eleganza la sua priorità. Il sorso lo dimostra nell'incedere cadenzato e nella distensione per nulla ostentata ma piena e profonda. I tannini sono già molto fini e la chiusura è sapida. Sunto di classe e piacevolezza.

Piazzo comm. Armando – Barolo Docg 2018 – “Valente” (Comune: Novello) – Nitido il varietale, fine la spezia, appena accennato il legno. Sorso longilineo ma per nulla “scivoloso”. Buona materia e percettibile grip. Chiude sapido. Armonia e grande dinamica di beva.

Mauro Marengo – Barolo Docg 2018 – (Comune: Novello) – Fresco l’approccio olfattivo, con tonalità di sottobosco a dare complessità. Sorso teso e dal buon allungo. Tannini vividi e chiusura saporita. Aggraziato.

Abrigo Giovanni – Barolo Docg 2018 – MGA Ravera (Comune: Novello) – Luminoso, integro e ricco il frutto, fini le note floreali e lieve la spezia. Impeccabile equilibrio fra materia e percezione di freschezza. Scalpitante l’incedere ed ematica la chiusura. Uno degli assaggi più convincenti della sessione.

Podere Ruggeri Corsini – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco San Pietro (Comune: Monforte d’Alba) – Completo lo spettro olfattivo varietale, privo di ostacoli alla più nitida espressività varietale. Sorso dal passo lungo e sicuro. Trama tannica già raffinata e buona persistenza saporita. Raffinato ma non ostentato.

Giacomo Fenocchio – Barolo Docg 2018 – MGA Bussia (Comune: Monforte d’Alba) – Integrità e armonia, in un naso fiero della sua impeccabile maturità di frutto e della finezza del corredo floreale e balsamico. Bocca energica, tesa, vibrante. Tannini netti e chiusura umami. Quando la struttura serve a sorreggere e non a riempire. Buono oggi e ancor più per chi saprà aspettarlo qualche anno.

Amalia Cascina in Langa – Barolo Docg 2018 – MGA Bussia “Vigna Fantini” (Comune: Monforte d’Alba) – Ricco e intrigante al naso. Pieno e profondo il sorso. Tannini levigati e finale tra terra e sale. Suadente ma non ruffiano.

Conterno Fantino – Barolo Docg 2018 – MGA Ginestra “Sorì Ginestra” (Comune: Monforte d’Alba) – Buona integrità di frutto, severo e complesso. Sorso concreto, intenso e penetrante. Grip tannico in divenire e finale saporito. Di mente e di muscolo.

Diego Pressenda – Barolo Docg 2018 – MGA Le Coste di Monforte (Comune: Monforte d’Alba) – Armonico e giustamente maturo il naso. Salda e coordinata la bocca. Tannini fitti e buon finale sapido. Agile e godibile ma non banale.

Bruna Grimaldi – Barolo Docg 2018 – MGA Badarina (Comune: Serralunga d’Alba) – Intensità di frutto, fine il fiore e ben integrata la speziatura, con folate balsamiche e accenni di arancia sanguinella. Strutturato e muscolare il sorso ed energico l’allungo. Tannini marcati ma già raffinati e finale ematico. Si distingue per energia e persistenza.

Ettore Germano – Barolo Docg 2018 – MGA Ceretta (Comune: Serralunga d'Alba) – Armonia e freschezza nell'esposizione varietale completa e in divenire in termini di complessità. Sorso tonico e di nerbo. Matrice tannica importante ma scolpita con precisione dall'affinamento. Le ultime scalpellate le darà resto il tempo. Sapido il finale. Il vetro gli farà bene ma non si farà attendere troppo!

Fontanafredda – Barolo Docg 2018 – MGA Fontanafredda "Vigna La Rosa" (Comune: Serralunga d'Alba) – Fine e ben definito il naso. Armonico e scandito anche il sorso che sorprende per definizione tannica e persistenza. Stupisce per personalità ed eleganza.

Arnaldo Rivera – Barolo Docg 2018 – MGA Vigna Rionda (Comune: Serralunga d'Alba) – Intenso ma garbato, classico e coerente con il cru di riferimento. Energico, vibrante e profondo il sorso. Precisi i tannini e decisamente sanguigno il finale. Chiarezza espositiva e netta definizione delle parti. Ottimo!

Qui di seguito i **campioni da botte**, presentati dalle aziende che non hanno ancora imbottigliato e che, per correttezza, ho separato dai vini già in bottiglia.

Aurelio Settimo – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche dell'Annunziata (Comune: La Morra) – Già molto coeso e preciso per essere un campione da botte. Un Barolo della tradizione dotato di beva contemporanea e tannini rigidi ma fini. Giustamente lungo e molto saporito.

Dosio Vigneti – Barolo Docg 2018 – MGA Serradenari (Comune: La Morra) – Dritto e fine come ci si aspetta da Serradenari, con note di rosa e tratti balsamici a fare da prefazione al sorso teso e vibrante. Tannini in via di definizione e chiusura sapida. Buona prospettiva.

Giovanni Rosso – Barolo Docg 2018 – MGA Cerretta (Comune: Serralunga d'Alba) – Nitidezza e precisione per un Barolo che promette coerenza con ciò che ho avuto modo di assaggiare nelle migliori annate di questo cru. Perfettamente bilanciato fra struttura e acidità, con un buon grip tannico ed ematicità persistente. Eleganza con carattere!

Batasiolo – Barolo Docg 2018 –*"Vigneto Briccolina"* (Comune: Serralunga d'Alba) – Il frutto maturo, ma non troppo, riesce ad emergere senza alcun ostacolo alla componente boisé ancora da integrare. Intenso e nerboruto ma capace di buona dinamica sin da ora. Trama tannica ben delineata e finale asciutto e saporito. Se il vetro farà il suo lavoro sarà davvero un bel bere!

Giovanni Rosso – Barolo Docg 2018 – MGA Serra (Comune: Serralunga d'Alba) – Fine e garbato il naso, con frutto e fiore che hanno già tolto la scena al legno. Vino

fine ma non sottile, profondo e persistente. Tannini netti. Tra ferro e sale il finale. Non si farà attendere troppo.

N.B.: E' palese che alcuni produttori sentano forte la necessità di andare in bottiglia più tardi di altri in base alla conoscenza dei propri vini e all'obiettivo enologico ricercato ma queste restano eccezioni che confermano la regola che vorrebbe, anche nel caso dei Barolo, un sempre minor affinamento in legno in favore di un'evoluzione in bottiglia maggiore, pre-commercializzazione. La combinazione fra cambiamenti climatici, pratiche agronomiche e consapevolezza tecnica in cantina ha portato e può portare ad avere vini sicuramente più "pronti" di un tempo ma che, proprio per questo, potrebbero veder ridurre le proprie prospettive di longevità. Un uscita sul mercato con un periodo minore di "invecchiamento" in legno a favore di un maggior periodo in bottiglia potrebbe rappresentare una delle soluzioni per portare sugli scaffali vini già godibili ma non per questo senza prospettiva di cantina, fermo restando che i parametri analitici e le esigenze commerciali ci porteranno, con buone probabilità, ad avere vini tendenzialmente meno longevi di un tempo.

Conclusioni generali: *alcuni l'avevano definita un'annata da "Barolino" ma io l'ho trovata in linea con ciò che ci si aspetta da un filone di andamenti stagionali che, nonostante alcuni eventi estremi, è di certo più auspicabile (specie in tempi di cambiamenti climatici) di quanto lo fossero gli esiti dell'annata precedente. L'equilibrio è diffuso e, seppur meno potenti, molto Barolo 2018 non lesinano materia e godono di buona pienezza di frutto (ricordiamoci che le sommatorie termiche estive della 2018, seppur prive dei picchi della 2017 e agevolate da una maggior riserva idrica dei terreni, non sono di certo quelle di un'annata "fresca"). In un contesto climatico in cui non è di certo così semplice produrre vini più fini, agili ed eleganti annate come questa non sono assolutamente da sottovalutare. Inoltre, i valori analitici e il grande lavoro di vignaioli e produttori nella ricerca dell'equilibrio hanno portato in bottiglia vini che, nonostante non presentino particolari ostacoli alla beva odierna, potranno stupire con una buona capacità evolutiva.*

Annata 2017 (in anteprima: Barbaresco Riserva 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

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

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 che tendono, per ovvi motivi, all'ossidazione):*

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.*

Annata 2016 (in anteprima: Barolo Riserva Docg)

Il Nebbiolo è uno dei varietali dal ciclo vegetativo più lungo (uno dei primi a germogliare e uno degli ultimi ad essere raccolti) e nel 2016 questo ciclo è stato ancor più dilatato in termini temporali. Gennaio e la prima parte di febbraio sono stati miti con scarse precipitazioni, mentre verso la fine di febbraio e per tutto marzo le temperature si sono abbassate e sono arrivante le piogge che hanno fornito una buona riserva idrica al terreno in previsione della stagione più calda. Il freddo primaverile ha ritardato la ripresa vegetativa. Abbassamento delle temperature che ha rappresentato un vantaggio, date le copiose piogge in primavera che avrebbero potuto creare non pochi problemi in termini patologie della vite. Un ritardo

prettamente fenolico che ha accompagnato la pianta fino alla fine dell'estate. Le pochissime grandinate e un settembre ottimale hanno permesso una vendemmia sana e di notevole qualità, con un buon equilibrio sempre più raro fra maturazione fenolica e tecnologica. I Barolo Riserva assaggiati in anteprima confermano una qualità media molto alta e una maggior freschezza rispetto alle 2015. Pur essendo un'annata giocata sulle finezze e sull'armonia, sono percettibili le peculiarità dei singoli cru con maturità di frutto e spinta acida differenti. In generale l'integrità di frutto e il profilo organolettico generale sono in linea con ciò che rientra nei parametri dei Baroli definibili "classici" con buona materia, nerbo acido e profondità di sorso con tannini molto fitti e definiti e grande persistenza.

Barolo Riserva Docg 2016

I migliori vini assaggiati a Nebbiolo Prima 2022

Fratelli Serio e Battista Borgogno – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Cannubi (Comune: Barolo) – Equilibrio e integrità, coerenza ed eleganza per una riserva di carattere che già esprimere molto di ciò che è e che potrà essere. Buona sin da ora, nonostante il palese potenziale evolutivo!

Cavallotto – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bricco Boschis "Vigna San Giuseppe" (Comune: Castiglione Falletto) – Un classico? Sì, ma non scontato! Vino dagli equilibri tanto precisi quanto complessi che fa dell'energia del sorso e della consistenza materica le proprie peculiarità. Equo il grip tannico e lunghissimo il finale ematico. Una riserva che vuole fare la riserva!

Livia Fontana – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bussia (Comune: Monforte d'Alba) – Integro e complesso. Forte e profondo il sorso. Tannini fitti e chiusura umami. Potente ma non supponente.

Costa di Bussia Tenuta Arnulfo – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bussia (Comune: Monforte d'Alba) – Sorprende per l'eleganza già raggiunta senza preoccupare in quanto a prospettive evolutive. Sorso pieno e dotato di buon allungo. Tannini decisi e finale saporito.

Garesio – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Cerretta (Comune: Serralunga d'Alba) – Completo e complesso, con spezia, sottobosco e sentori balsamici ad arricchire un frutto ancora integro e fiori appena appassiti. Il sorso è fiero nell'incedere e profondo nell'allungo. Tannini soft e sapido il finale.

Ettore Germano – Barolo Riserva Doct 2016 – MGA Lazzarito (Comune: Serralunga d'Alba) – Giustamente austero nella sua garbata e introversa espressività che intriga

nell’attesa di un sorso intenso e netto, saldo e tonico. Fitti i tannini e lungo il finale sanguigno. Tutto d’un pezzo, ma non per questo monocorde.

Considerazioni generali: *si è già detto molto se non tutto dell’annata 2016 e della rarità degli equilibri che rappresenta nell’odierno contesto climatico, eppure quando ci si approccia ai Barolo Riserva in annate ascrivibili nel novero delle “classiche” (seppur dell’era “moderna”) si pensa a vini austeri, duri ed esigenti in termini di affinamento in bottiglia. In parte questo è ancora vero, ma se c’è un vantaggio di un’annata come la 2016 è che, anche nelle versione Riserva, è l’armonia a farla da padrona, con vini dall’impeccabile bilanciamento fra struttura e acidità e una percettibile proiezione all’eleganza.* Riserve che si lasceranno apprezzare in tempi più brevi ma che rientrano tra quelle prodotte nel nuovo millennio con maggior potenziale evolutivo.

Inutile dire che la selezione si basa solo ed esclusivamente sulle istantanee impressioni di vini in anteprima che meritano di essere tutti riassaggiati nei prossimi mesi e nei prossimi anni con la consapevolezza di potersi ricredere riguardo gli assaggi meno convincenti e di poter avere ulteriori conferme da quelli già menzionati. C’è da dire, però, che – a prescindere dalle annate – la tendenza a voler arrivare sul mercato con vini più “pronti” e meno “duri” è ormai palese e, ancorché agevolata/condizionata dal cambiamento climatico in atto, è frutto di una visione agronomica ed enologica che non mi sento di biasimare. Che questo possa ledere poco o tanto la longevità potenziale di alcuni tra i vini che più di altri sono considerati da lunghi invecchiamenti è possibile, ma non del tutto certo. La compostezza, l’equilibrio e la precisione di certi assaggi fa ben sperare nel proseguo della loro evoluzione, sebbene vada tenuto bene a mente che solo una piccolissima percentuale dei vini immessi sul mercato verranno attesi e non consumati entro massimo due anni dall’uscita. Se questo significa poter bere vini più piacevoli e agili in tempi più brevi, ovvero quando ne verrà stappata la quasi totalità delle referenze, forse la strada non è poi così sbagliata, specie nell’ottica di chi sta riuscendo a farlo senza ricorrere ad eccessi di “morbidezza” che potrebbero snaturarne identità varietale e territoriale.

Un sincero ringraziamento ad **Albeisa, al Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani, al Consorzio di Tutela del Roero**, allo staff di AB comunicazione e a tutti i Sommelier AIS Piemonte coinvolti nel servizio (rapidi, gentili e impeccabili come sempre). La “bolla” creata per i degustatori era l’unica soluzione per permetterci di assaggiare in sicurezza e avere il privilegio di poter partecipare a una delle anteprime enoiche più selettive e importanti al mondo, senza rinunciare al confronto e alla crescita nella conoscenza di territori e vitigni dei quali e dai quali non si smette mai di imparare qualcosa.

La speranza è, ovviamente, quella di tornare alla “normalità” già dalla prossima edizione di Nebbiolo Prima, mantenendo e portando avanti ciò che di buono è stato appreso e fatto in questi ultimi due anni.

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

2 Febbraio 2022

Notizie Enoiche - Wine News, Selezioni Vini, Senza categoria, Territori

albeisa, anteprima barolo, barbaresco 2019, barolo 2018, cru cartine langhe, Eventi enoici, mega barolo, migliori barolo, nebbiolo prima, riserva barolo 2016, vini langhe

3 pensieri riguardo “Nebbiolo Prima 2022 – I migliori assaggi fatti all’anteprima dei vini Barolo, Barbaresco e Roero”

Pingback: I migliori Barbaresco 2019 e Barbaresco Riserva 2017 assaggiati a Nebbiolo Prima 2022 - Wine Blog Roll - Il Blog del Vino Italiano

Pingback: I migliori vini Barolo 2018 e Riserva 2016 assaggiati all'anteprima Nebbiolo Prima 2022 - Wine Blog Roll - Il Blog del Vino Italiano