Nebbiolo Prima 2019 – I “migliori” assaggi dell’anteprima di Barolo, Barbaresco e Roero

Si è appena conclusa la prima edizione “invernale” di Nebbiolo Prima, anteprima globale delle nuove annate di **Barolo** Docg (2015 e Riserva 2013), **Barbaresco** Docg (2016 e Riserva 2014) e **Roero** Docg (2016 e Riserva 2015).

Foto di Franco Giaccone Ph

Erano 201 le Cantine partecipanti, per un totale di 285 vini in degustazione suddivisi 4 giornate di tasting che hanno permesso a me e ad altri 50 ca. degustatori (media italiani e stranieri) un approccio più profondo a delle annate molto differenti fra loro, delle quali avevo avuto modo di seguire le evoluzioni in vigna e in cantina con grande interesse.

Prima di passare alla lista degli assaggi più nitidi di questa edizione invernale di Nebbiolo Prima, vorrei darvi qualche indicazione generale sulle annate degustate, per quanto ogni singola zona e, ancor più, sottozona andrebbe valutata nel suo specifico pedoclima.

ANNATA 2016 (Barbaresco e Roero)

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 fenologico che ha accompagnato la pianta fino alla fine dell'estate. Le pochissime le grandinate e un settembre molto agevole hanno permesso una vendemmia sana e di notevole qualità, con un equilibrio sempre più raro fra maturazione fenolica e tecnologica. Sicuramente una delle migliori annate del nuovo millennio e a dimostrarlo vi è l'alta qualità media degli assaggi fatti durante la prima sessione di questa anteprima.

ANNATA 2015 (Barolo)

A differenza della 2016, nella 2015 la concomitanza delle abbondanti nevicate invernali e di una primavera anticipata molto mite ha portato ad un anticipo del ciclo vegetativo, con un germogliamento anticipato di qualche settimana. Un vantaggio sui tempi "classici" che si protrae per tutta l'annata. Importanti le piogge di maggio ed inizio giugno, che si arrestano, poi, nel finale di giugno e in tutto il mese di luglio. Importante, però, la media delle temperature estive, al di sopra della media, con picchi ben oltre i 30°C (in alcune zone si sono raggiungi i 40°C). A fare la differenza, oltre alla singola condizione pedoclimatica e all'altitudine dei vigneti, è stato l'approccio agronomico del vignaiolo/produttore nella gestione della parete fogliare, specie in zone con esposizioni sud e sud-ovest nelle quali il rischio di scottatura era notevole. Con un'oculata gestione della vegetazione e della produzione la maggior parte dei produttori degli areali di Langhe e Roero (eccetto chi ha subito grandinate a macchia di leopardo) è riuscita a portare in cantina (con leggero anticipo) uve sane e mature, con un buon equilibrio fenologico-tecnologico.

In generale il livello qualitativo dei Barolo e dei Roero Riserva assaggiati è alto, con una maggior prontezza tannica e notevole piacevolezza. Per quanto mi riguarda, ho apprezzato in modo particolare i vini capaci di unire all'indubbia struttura e alla suadenza dei tannini uno slancio fresco-acido non facile da riscontrare in questa annata, con una conseguente agilità di beva che non lede, bensì implementa il potenziale di longevità. Determinante per i Roero Riserva il garbo nell'utilizzo del legno, mentre per quanto concerne i Barolo sono state l'eleganza e la finezza di alcuni cru ad evidenziare quanto i cambiamenti climatici stiano lentamente ridisegnando da un lato e confermando dall'altro i confini vocazionali in Langa.

ANNATA 2014 (Barbaresco Riserva)

Una delle annate più bistrattate prematuramente del nuovo millennio. Nonostante la una difficile interpretazione di un andamento climatico che ha imposto una

gestione agronomica complessa e accorta rispetto al controllo e al contenimento di peronospora e oidio.
Nonostante sia considerata un'annata fresca e piovosa, le temperature considerate positive per lo sviluppo vegetativo della vita si sono distribuiti in modo omogeneo durante tutta la stagione, dall'inverno alla vendemmia.
La variabilità delle singole zone e sottozone è stata enfatizzata in questa annata, mettendo in risalto sia le condizioni pedoclimatiche più favorevoli che la sensibilità del vignaiolo/produttore nel comprendere in vigna prima (sfogliando e diradando quanto e dove necessario) e in cantina poi (con un'oculata gestione delle macerazioni e degli affinamenti in legno) un'uva sana, specie nell'areale del Barbaresco, dove le precipitazioni sono state fino a tre volte meno ingenti del resto del Piemonte.
Un'annata indubbiamente complessa che, proprio per questo, gode di maggiori picchi capaci di mettere in evidenza il garbo del singolo produttore nell'interpretare i propri vigneti.
Molti dei vini assaggiati risultano fini ed eleganti al naso e freschi, dinamici e profondi al sorso. Una di quelle annate che vorrei ritrovarmi in cantina tra 5/10 anni.

ANNATA 2013 (Barolo Riserva)

Un'annata classica come non se vedevano da tempo, con una vendemmia spinta fino a fine ottobre e, in alcuni casi, ad inizio novembre.
La primavera è arrivata tardi e il caldo ha stentato a farsi sentire. Un maggio molto piovoso ha creato non pochi problemi nella gestione dei vigneti Eppure, un avvio di estate molto positivo ha recuperato parte del gap vegetativo accumulato in primavera, ma resta un'annata dal ciclo molto dilatato.
E' proprio in questo frangente che un vitigno tardivo come il Nebbiolo può fare la differenza, andando ad usufruire di un settembre-ottobre ottimi per raggiungere un equilibrio in termini di maturazione fenolica e tecnologica. Le buone escursioni termiche nella "volata" pre-vendemmia hanno aiutato una maturazione lenta e ottimale anche dei precursori aromatici. Un'annata in cui i mosti degni di divenire Riserva hanno mostrato carattere e un ottimo bilanciamento fra forza e slancio. Una delle annate che, specie in alcuni cru e per alcuni produttori (più tradizionali), ricordano di più i "Barolo old style".

Per quanto riguarda il sottoscritto, anche questa **anteprima Nebbiolo Prima 2019** è servita ad estrapolare, da una lunga serie di assaggi rigorosamente alla cieca, dei vini capaci di destare il mio interesse e di emergere in un contesto qualitativo generale sicuramente molto alto.

Un interesse che mi spingerà ad approfondire la conoscenza del singolo produttore – là dove non abbia già avuto modo di visitarne vigna e cantina – o mi confermerà impressioni riguardo realtà di cui ho già avuto modo di scrivere negli ultimi anni.

Eccovi gli assaggi che ho ritenuto opportuno segnalare alla luce dei 285 vini assaggiati in occasione di Nebbiolo Prima 2019:

Roero 2016

Careglio Pierangelo – Roero Docg 2016 -Baldissero D'Alba

Monchiero Carbone – Roero Docg 2016 – Canale

Casina Ca' Rossa di Ferrio Angelo – Roero Docg 2016 – Vezza d'Alba

Barbaresco 2016

Adriano Marco e Vittorio – Barbaresco Docg 2016 Sanadaive – Alba

Cascina Luisin – Barbaresco Docg 2016 – Asili – Barbaresco

Cortese Giuseppe – Barbaresco Docg 2016 Rabajà – Barbaresco

Oddero Poderi e Cantine – Barbaresco Docg 2016 Gallina – Neive

Pietro Rinaldi – Barbaresco Docg 2016 San Cristoforo – Neive

Molino – Barbaresco Docg 2016 Teorema – Più Comuni

Rizzi – Barbaresco Docg 2016 Rizzi – Treiso

Ada Nada – Barbaresco Docg 2016 Valeirano – Treiso

Roero Riserva 2015

Malvirà – Roero Riserva Docg 2015 Vigna Renesio – Canale

Valdinera di Giuseppe Careglio – Roero Riserva Docg 2015 San Carlo – Corneliano D'Alba

Pelassa – Roero Riserva Docg 2015 – Antaniolo – Montà

Antica Cascina dei Conti di Roero – Roero Riserva Docg 2015 Vigna Sant'Anna – Monteu Roero

Deltetto 1953 – Roero Riserva Docg 2015 Braja – S. Stefano Roero

Demarie – Roero Riserva Docg 2015 – Vezza d'Alba

Barbaresco Riserva 2014

Tenute Cisa Adinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Riserva Docg 2014 Camp Gros Martinenga – Barbaresco

Punset – Barbaresco Riserva Docg 2014 San Cristoforo Campo Quadro – Neive

Barolo Riserva 2013

Fratelli Serio & Battista Borgogno – Barolo Riserva Docg 2013 Cannubi – Barolo

Bric Cenciurio – Barolo Riserva Docg 2013 Coste di Rose – Barolo

Monchiero Fratelli – Barolo Riserva Docg 2013 Rocche di Castiglione – Castiglione Falletto

Cavallotto Tenuta Bricco Boschis – Barolo Riserva Docg 2013 Vignolo – Castiglione Falletto

Simone Scaletta – Barolo Riserva Docg 2013 – Monforte d'Alba

Fenocchio Giacomo – Barolo Riserva Docg 2013 Bussia 90 Dì – Monforte d'Alba

Paolo Manzone – Barolo Riserva Docg 2013 – Serralunga d'Alba

Barolo 2015

Figli Luigi Oddero – Barolo Docg 2015 – Più Comuni

Stroppiana Dario – Barolo Docg 2015 Leonardo – Più Comuni

Marengo Mario – Barolo Docg 2015 Bricco delle Viole – Barolo

460 Cascina Bric – Barolo Docg 2015 Bricco delle Viole – Barolo (C)

Poderi Luigi Einaudi – Barolo Docg 2015 Cannubi – Barolo

Curto Marco – Barolo Docg 2015 Arborina – La Morra

Marengo Mario – Barolo Docg 2015 Brunate – La Morra

Burzi Alberto – Barolo Docg 2015 Capalot – La Morra

Rizieri – Barolo Docg 2015 Rizieri – La Morra

Aurelio Settimo – Barolo Docg 2015 – La Morra (C)

Renato Ratti – Barolo Docg 2015 Rocche dell'Annunziata – La Morra

Serradenari di Giulia Negri – Barolo Docg 2015 Serradenari – La Morra

Olivero Mario – Barolo Docg 2015 Bricco Ambrogio – Roddi

Arnaldo Rivera – Barolo Docg 2015 Arnaldorivera Monvigliero – Verduno

Alessandria Fratelli – Barolo Docg 2015 Monvigliero – Verduno

Bel Colle – Barolo Docg 2015 Monvigliero – Verduno

Comm. G.B. Burlotto – Barolo Docg 2015 Acclivi – Verduno

Cavallotto Tenuta Bricco Boschis – Barolo Docg 2015 Bricco Boschis – Castiglione Falletto

RoccheViberti – Barolo Docg 2015 Rocche di Castiglione – Castiglione Falletto

Boroli – Barolo Docg 2015 Villero – Castiglione Falletto

Bricco Maiolica – Barolo Docg 2015 Contadin – Diano d'Alba

Cascina Sòt – Barolo Docg 2015 Bricco San Pietro – Monforte d'Alba

Le Cecche – Barolo Docg 2015 Bricco San Pietro – Monforte d'Alba

Cascina Ballarin – Barolo Docg 2015 Bussia – Monforte d'Alba

Barale Fratelli – Barolo Docg 2015 Bussia – Monforte d'Alba

Fenocchio Giacomo – Barolo Docg 2015 Bussia – Monforte d'Alba

Cascina Chicco – Barolo Docg 2015 Rocche di Castelletto – Monforte d'Alba

Conterno Fantino – Barolo Docg 2015 Vigna Sorì Ginestra – Monforte d'Alba

Ranieri Gianmatteo – Barolo Docg 2015 Perno – Monforte d'Alba

Benevelli Piero di Benevelli Massimo – Barolo Docg 2015 Ravera di Monforte – Monforte d'Alba

Le Strette – Barolo Docg 2015 Bergera-Pezzole – Novello

Grimaldi Bruna – Barolo Docg 2015 Badarina – Serralunga d'Alba

Tenuta Cucco – Barolo Docg 2015 Ceratti – Serralunga d'Alba

Pira Luigi di Gianpaolo Pira – Barolo Docg 2015 Margheria – Serralunga d'Alba

Paolo Manzone – Barolo Docg 2015 Meriame – Serralunga d'Alba

-> Consulta qui la lista completa dei vini in degustazione <-

Ci tengo a precisare che gli assaggi menzionati in questa lista sono emersi in maniera completamente incondizionata dai 4 giorni di degustazione alla cieca presso l'anteprima e che, gli stessi, non rappresentano alcuna classifica, bensì un punto di partenza per un ulteriore approfondimento. Da anni, ormai, reputo le anteprime occasioni ideale per trovare spunti di ricerca incondizionati e anche questa edizione di Nebbiolo Prima darà vita a numerose visite in vigna e in cantina, al fine di potervi raccontare in modo specifico e più dettagliato la singola realtà e le conseguenti produzioni.

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

28 Gennaio 2019

Senza categoria

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

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità . Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001.

CATEGORIE ARTICOLI

Agronomia anteprime vino

Approfondimenti tecnici calici da vino

Cibo e vino curiosità enoiche degustazioni

Enoteche online enoturismo Eventi enoici

Interviste enoiche masterclass

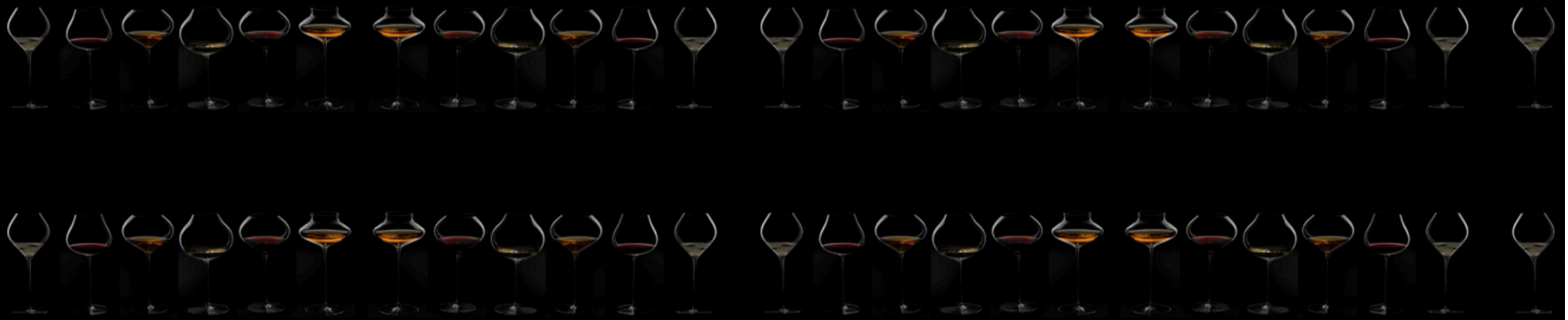
Notizie Enoiche - Wine News Pensieri enoici

Persone e vino Recensioni Cantine Ristoranti

Ristorazione Selezioni Vini Senza categoria

Sommelier Territori Wine Gadget

wine marketing

BLOG SU WORDPRESS.COM.

SU ↑