

DEGUSTAZIONI: MAGIE PIEMONTESI, 40 BAROLO E ALTRI 20 NEBBIOLO E ROERO AI RAGGI X

A maggio ad Alba c'è un appuntamento da non mancare per tutti coloro che assaggiano il vino per professione. Sotto la lente d'ingrandimento tutta la produzione di Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba e Roero, quanto di meglio offra il Piemonte in fatto di vini da uve nebbiolo. Spieghiamo subito perché il Cdv pubblica i risultati di questa degustazione



soltanto a settembre. I mesi estivi non sono i più adatti per il consumo di vini rossi importanti e dunque i risultati di **Alba Wines Exhibition** sono rimasti pazientemente tra taccuini e computer per essere pubblicati al momento ritenuto più giusto. Ecco dunque una parata dei migliori vini assaggiati (sono **oltre 60** sui 250 degustati, tutti avrebbero costituito un inutile e lunghissimo elenco), dai quali manca solo il Barbaresco, perché non c'eravamo. Tra i **Nebbiolo d'Alba 2003** i vini più interessanti sono risultati il **Cascinotto** di Claudio Alario, il **Bric Paradis** di Renato Buganza e il **San Ponzio** di Gianni Gagliardo, tra i **Roero 2002** (che hanno sofferto l'annata disastrosa) ci sono piaciuti soprattutto il **Sudisfà** di

Angelo Negro e il **Braja** di Deltetto. Tra i **Barolo 2001** il **Preve** di Gianni Gagliardo, il **Marcenasco** di Renato Ratti e il **Big'd Big** di Rocche dei Manzoni. Per tutti i Barolo, però, vale la stessa doverosa considerazione di partenza: sono grandi vini **in fasce**, appena nati e dunque molti di essi non sono gradevoli come lo saranno tra dieci o vent'anni. I risultati, che potete leggere sotto, sono dunque **solo una valutazione** di quanto hanno espresso i vini ad Alba Wines Exhibition. Molti di questi li assaggeremo nuovamente i prossimi anni e **saremo felici** ogni volta che qualche vino riuscirà a darci emozioni che in questa prima prova non è riuscito a suscitare.

NEBBIOLO D'ALBA 2003

Nebbiolo d'Alba 2003 Cascinotto Claudio Alario: (87) aromi intensi e fini di prugna e ciliegia, in bocca è morbido e fresco, di bella struttura e buon equilibrio, davvero intenso.

Nebbiolo d'Alba 2003 Bric Paradis Renato Buganza: (85) aromi delicati di frutti di bosco sotto spirito, accenni di speziatura, in bocca è fresco e sapido, morbido, con tannini eleganti e bel frutto.

Nebbiolo d'Alba 2003 S.Ponzio Gianni Gagliardo: (85) profumi di viola, balsamici, di buona intensità, in bocca è caldo ma con ottima acidità, buon frutto e tannini di qualità.

Nebbiolo d'Alba 2003 Eugenio Bocchino: (84) profumi di ciliegia e chiodi di garofano, bella finezza, in bocca è intenso, strutturato, di ottima persistenza ma con tannini ancora da levigarsi.

Nebbiolo d'Alba 2003 Ferdinando Giordano: (84) aromi fini di ciliegia, spezie e cannella, potente, in bocca è fresco e morbido, di buon equilibrio e media intensità, fine.

Nebbiolo d'Alba 2003 Cantina Terre del Barolo: (84) aromi fini e intensi di viola e frutti di bosco, bocca calda e fruttata, intensa, di buona freschezza e persistenza, un po' tannica.

Nebbiolo d'Alba 2003 Mompissano Cascina Chicco: (83) aromi fini di prugna e ciliegia, erbe aromatiche, cannella, in bocca è fruttato e persistente, con tannini appena amarognoli.

Nebbiolo d'Alba 2003 Giachet Poderi Sinaglio: (83) profumi fini di ciliegia sotto spirito, tabacco e chiodo di garofano, in bocca è morbido e fruttato, di buona freschezza, un po' tannico.

Nebbiolo d'Alba 2003 Poderi Colla: (82) aromi fini di cannella e chiodi di garofano, ciliegia, con note balsamiche, in bocca è fresco e fruttato, buona persistenza ma tannini un po' amari.

Nebbiolo d'Alba 2003 Vigna Colla: (82) aromi speziati e floreali con note balsamiche, in bocca è morbido e fresco, di media struttura, buon frutto e tannini un po' amarognoli.

Nebbiolo d'Alba 2003 Cantina del Nebbiolo: (80) aromi fini di ciliegie in confettura e prugne, in bocca dimostra un bel

Nebbiolo d'Alba 2003 Luciano Sandrone: (80) aromi di ciliegia e sottobosco, bocca calda e cioccolatosa, abbastanza equilibrata ma con tannini ancora un po' ruvidi.

ROERO 2002

Roero 2002 Sudisfà Angelo Negro e figli: (83) aromi balsamici e di tostatura, floreale e fine, in bocca è ricco e morbido, fruttato e intenso, di medio equilibrio a causa dei tannini un po' ruvidi.

Roero 2002 superiore Braja Deltetto: (82) aromi delicati ma fini, balsamici e floreali, al palato è fruttato e fresco, con tannini buoni ma appena amari, chiude bene sulla frutta sotto spirito.

Roero 2002 Bric Paradis Renato Buganza: (81) aromi di frutti rossi e speziatura, inizialmente ridotti, in bocca entra con grande eleganza, fruttato ed equilibrato, bella persistenza.

Roero 2002 superiore Montelbramo Malvirà: (80) profumi balsamici e di fiori appassiti, fine, in bocca è morbido, di buona intensità e struttura e con tannini che ne sottolineano la finezza.

Roero 2002 Printi Monchiero Carbone: (80) aromi di spezie e ciliegie mature, leggermente tostato, bocca fresca e sapida, buono il frutto, medio l'equilibrio.

Roero 2002 Torretta Marco Porello: (80) naso delicato e fine di cuoio e ciliegia, in bocca è morbido, con buona intensità di frutto, caldo e fine, tannini leggermente amarognoli.

Roero 2002 Movije Bel Colle: (80) profumi fini di ciliegia sotto spirito e chiodi di garofano, in bocca è subito morbido e fruttato, di buona freschezza, poi chiude un po' amarognolo, ma fine.

Roero 2002 Monfrini Maurizio Ponchione: (78) aromi fini e floreali, di chiodi di garofano, cuoio e ciliegia, in bocca è fruttato e ricco ma con tannini troppo evidenti che ne minano l'equilibrio.

Roero 2002 Prachiosso Angelo Negro e figli: (78) note delicate di ciliegie e prugne sotto spirito, bocca fresca e fruttata, ma tannica e amarognola, buona persistenza.

Roero 2002 superiore Brich d'America Emilio Marsaglia: (76) aromi tostati con note di frutta rossa, di media finezza, in bocca è sapido e morbido, di medio frutto e finezza, un po' amarognolo.

BAROLO 2001

Barolo 2001 Preve Gianni Gagliardo: (89) aromi finissimi, floreali e speziati, intensi di chiodi di garofano e ciliegia sotto spirito, in bocca è fruttato e soave, intenso e ricco, bei tannini e grande finezza.

Barolo 2001 Marcanasco Renato Ratti: (89) aromi finissimi di rosa e ribes, incantevole, in bocca grande coerenza di frutto e gusto floreale, buona struttura ed equilibrio, molto fine.

Barolo 2001 Big'd Big Rocche dei Manzoni: (89) aromi intensi e fini, floreali, con accenni di erbe aromatiche, in bocca ha un fruttato intenso, specie di ribes, ottima trama tannica, bella persistenza.

Barolo 2001 Leon Rivetto dal 1902: (88) aromi intensi e fini di frutta sotto spirito con accenni floreali, in bocca ha un frutto intenso e una bella struttura supportata da ottimi tannini.

Barolo 2001 Cerrati Cascina Cucco: (88) aromi delicati e fini di fiori, in bocca è ricco e caldo, ottima struttura e buon frutto, tannini fini e bell'equilibrio complessivo.

Barolo 2001 Bussia Armando Parusso: (87) aromi fini e intensi di fiori e chiodi di garofano, di ribes, in bocca è fresco e morbido, con un bel frutto intenso, corposo e con buoni tannini.

Barolo 2001 Leon Cascina Luisin: (87) aromi delicati di ciliegia sotto spirito con accenni floreali e di chiodi di garofano, in bocca è fruttato e aromatico, di buona freschezza e ottima finezza.

Barolo 2001 Lazzarito Vietti: (87) aromi fini, intensi e speziati, di cuoio, con accenni floreali, in bocca è ricco e fruttato, fresco e di ottima sapidità, bei tannini e chiusura di classe sul frutto.

Barolo 2001 Mondoca di Bussia Soprana Oddero: (86) aromi fini e floreali, poi di ciliegia sotto spirito, in bocca è fresco e sapido, ma morbido e molto equilibrato, fruttato e persistente.

Barolo 2001 Meriame Paolo Manzone: (86) aromi di ciliegia e floreali, di chiodi di garofano, in bocca il frutto è intenso, di buon equilibrio e con tannini di qualità, bella persistenza.

Barolo 2001 Torriglione Mario Gagliasso: (86) aromi fini e intensi, floreali e speziati, in bocca è sapido e fresco, di medio corpo ma bel frutto e buon equilibrio, ottima finezza.

Barolo 2001 Vigne dei Fantini Bolmida: (86) aromi intensi e fini di spezie e rosa appassita, in bocca è fresco e sapido, morbido e gradevolmente fruttato, con tannini delicati e finale sul frutto.

Barolo 2001 La Serra Cascina Casanova: (86) aromi intensi e floreali, poi frutta rossa e accenni di tostatura, in bocca è intenso, ricco e morbido nonostante i tannini ben presenti, bel finale fruttato.

Barolo 2001 Vigna Marencia Luigi Pira: (86) aromi fini di spezie e pepe bianco, al palato è morbido e di buona freschezza, ricco, caldo, persistente con bella chiusura alcolica e fruttata.

Barolo 2001 Gianfranco Alessandria: (85) aromi intensi di cuoio, spezie, fiori e frutta sotto spirito, in bocca è intenso e morbido, ricco con tannini eleganti e bella persistenza.

Barolo 2001 Bussia Giacomo Fenocchio: (85) aromi intensi di prugna sotto spirito, con note speziate e floreali, in bocca giungono intensi la prugna e il ribes, è ricco, fine ed equilibrato.

Barolo 2001 Ravera Elvio Cogno: (85) aromi finissimi di rosa appassita e chiodi di garofano, in bocca è intenso e caldo, di corpo, equilibrato, con buoni tannini, appena amarognolo.

Barolo 2001 Cadia: (85) aromi intensi e fini di ciliegia sotto spirito, con accenni di spezie, in bocca è fresco e sapido, con un frutto intenso, una bella struttura e bei tannini, chiude sul cioccolato amaro.

Barolo 2001 Vigna Arborina Gianfranco Bovio: (85) aromi intensi e molto fini di frutta rossa sotto spirito e spezie, al

palato colpisce per freschezza e sapidità, è morbido, fruttato, con bei tannini.

Barolo 2001 Gavarini Vigna Chiniera - Elio Grasso: (85) aromi delicati e fini di ciliegia sotto spirito, in bocca è morbido, ma fresco, sapido, ricco, molto fruttato e con tannini delicati.

Barolo 2001 Bricco Luciani La Cascina del Monastero: (85) aromi delicati e fini, floreali, in bocca è molto più intenso, buona struttura ed equilibrio, fresco, tannini eleganti, vino molto fine.

Barolo 2001 Serralunga Ettore Germano: (85) profumi intensi e fini di rosa e chiodo di garofano, etereo, in bocca è morbido e fresco, ricco di frutto, con tannini appena amarognoli.

Barolo 2001 Bussia Bolmida: (85) aromi floreali e fini, note di erbe aromatiche, in bocca è morbido e intenso, fresco e sapido, equilibrato grazie anche a ottimi tannini, bella finezza.

Barolo 2001 Bussia Fratelli Barale: (84) aromi delicati e finissimi di ribes e prugna, spezie, in bocca è intenso e di buona struttura, morbido, equilibrato, con un finale appena amarognolo.

Barolo 2001 Bussia Cascina Ballarin: (84) aromi fini e delicati, speziati e tostati, poi di frutta rossa, in bocca è ricco, morbido, con un frutto intenso e tannini buoni, finale appena amarognolo.

Barolo 2001 Vigna Giachini Fratelli Revello: (84) profumi di frutta sotto spirito, cuoio, con note floreali, fine, in bocca è sapido e fruttato, di buona struttura, intenso e con tannini delicati.

Barolo 2001 Cannubi Boschis Virna Borgogno: (84) aromi fini di tostatura e liquirizia, con note balsamiche, bocca morbida e sapida, intensa, con bei tannini e ottima finezza.

Barolo 2001 Acclivi comm. Burlotto: (84) aromi freschi e minerali, di frutta rossa sotto spirito, bocca fresca e sapida, fruttata e femminile, di buon equilibrio e con ottimi tannini.

Barolo 2001 Eugenio Bocchino: (84) naso fine di prugna sotto spirito con note floreali, in bocca è caldo, morbido, con ottima intensità di frutto e un bell'equilibrio complessivo.

Barolo 2001 Bricco Francesco Rocche Costamagna: (84) aromi finissimi di rosa e chiodi di garofano, in bocca è fresco e intenso, fine ma con tannini ancora un po' amarognoli.

Barolo 2001 Castelletto Mauro Veglio: (84) aromi di frutta rossa con note speziate, fine e intenso, in bocca è morbido e ricco, intenso, con tannini leggermente amarognoli, ma fine.

Barolo 2001 Gemma: (84) aromi fini e intensi, floreali e speziati, in bocca è fresco e con un frutto intenso, caldo, di buona struttura e bel finale sul frutto.

Barolo 2001 Colonnello Aldo Conterno: (84) aromi di cuoio e tostatura, prugna sotto spirito, erbe aromatiche, in bocca è fresco e fruttato, non ancora completamente equilibrato, chiude bene sul frutto.

Barolo 2001 Terlo Ravera Abbona M. e E.: (84) aromi di cuoio e tostatura, poi accenni di frutta rossa, in bocca è caldo e intenso, ricco, con buoni tannini e finale fruttato e di cioccolato amaro.

Barolo 2001 Cannubi San Lorenzo Vittorio Camerano: (84) aromi delicati e fini di erbe aromatiche e note vegetali, in bocca è delicato ed equilibrato, fresco, intenso, fine e personale.

Barolo 2001 Serralunga Paolo Manzone: (83) aromi fini di spezie, cuoio e tostatura, in bocca è più fruttato, fresco, di buona struttura e tannini eleganti, bel finale sul frutto.

Barolo 2001 Riva Claudio Alario: (83) aromi di frutta rossa sotto spirito ed erbe aromatiche, torrefazione, in bocca è ricco ed equilibrato, con un bel frutto pulito e tannini appena secchi.

Barolo 2001 Brunate Flavio Saglietti: (83) profumi intensi e fini di chiodi di garofano ed erbe aromatiche, in bocca è intenso, di buon equilibrio con tannini delicati, bel finale.

Barolo 2001 Vigna San Pietro Tenuta Rocca: (83) aromi intensi ed eleganti di prugne sotto spirito, con note floreali, in bocca è morbido e ricco, intenso, con tannini evidenti ma bel finale di frutto.

Giuseppe Poli