

PLANETA

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Home

News

Non solo vino

Edicola

Dicono di noi

Chi siamo

cerca nel sito



Categoria: News

Alba - 03 Aprile 2017, ore 17:56

GRANDI LANGHE 2017: IL "SECONDO" NEBBIOLO D'ECCELLENZA PRESENTA IL SUO 2014. ANNATA DIFFICILE PER IL BARBARESCO, MA NON MANCANO LE BELLE INTERPRETAZIONI, IN UN UNA MEDIA GENERALE DISCRETA. LA TOP FIVE DEGLI ASSAGGI DI WINENEWS

I grandi vini di Langa sono sotto i riflettori, in questi giorni (2-4 aprile), con Grandi Langhe Docg", il palcoscenico internazionale dei vini piemontesi, dal Barolo al Barbaresco, dal Roero al Dogliani e al Diano d'Alba, biennale e diffuso

(www.grandilanghe.it) nei diversi Comuni delle Langhe

Patrimonio Unesco, sullo sfondo di castelli e palazzi, promosso

dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani,

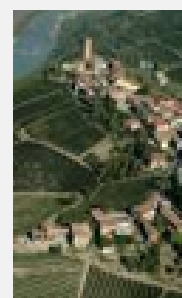
in collaborazione con Consorzio Roero e Albeisa, e il cui programma si

arricchisce della storica rassegna "Nebbiolo Prima", l'anteprima delle nuove

annate di Barolo 2013 e Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Riserva 2012 e

Roero 2014 e Riserva 2013. **E parte dal Barbaresco 2014 (4,3 milioni di**

bottiglie prodotto, per una denominazione che vede il 70% del valore arrivare dall'export), l'analisi di WineNews.



L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese visto il favorevole finale di stagione, fa sapere il

Consorzio. La primavera si è affacciata sulle Langhe in modo precoce, causando una ripresa vegetativa delle viti anticipata sul 2013. Già dalle prime fasi si è potuta constatare una certa scalarità nello sviluppo fisiologico della piante e le differenze tra i diversi areali sono parse più evidenti alla media. L'inizio dell'estate ha visto temperature che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo, con precipitazioni piovose oltre la media specialmente dal punto di vista delle intensità dei fenomeni che si sono verificati ("bombe d'acqua"). La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini e la scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e del periodo di intervento sono stati più che mai determinanti per la sanità dei grappoli. Diminuita la quantità della produzione, che già si presentava meno abbondante rispetto alle ultime annate. Il mese di settembre è stato invece positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre, contribuendo alla giusta maturazione dell'uva. Il

Nebbiolo ha reagito tutto sommato bene a questo quadro tendenzialmente complicato e nell'areale del Barbaresco, dove è piovuto tre volte meno che nel resto del Piemonte, la varietà si espressa su discreti livelli. E, in effetti, alla prova del bicchiere, il 2014 del Barbaresco, non sembra un'annata così duramente compromessa, tant'è che i vini, pur non mostrandosi in grado di affrontare invecchiamenti molto lunghi, sono, in generale, provvisti di freschezza e piacevolezza del sorso, anche se, evidentemente, non sarà un'annata da collezione.

Veniamo alla top five degli assaggi di WineNews.

Elegante e molto godibile il **Barbaresco Albesani Santo Stefano 2014 del Castello di Neive**.

Intrigante al naso e di bella sapidità gustativa il **Barbaresco Basarin 2014 di Angelo Negro e Figli**, che a tratti sembra "pinotteggiare". Belle le sensazioni ferrose miste a note di fiori leggermente appassiti del **Barbaresco Bric Turot 2014 di Prunotto**, che in bocca è leggiadro e succoso.

Gradevolissimo il sorso del **Barbaresco Asili 2014 di Prunotto**, che affianca anche un bagaglio aromatico ben centrato. Affidabile, come spesso accade, il **Barbaresco 2014 dei Produttori del Barbaresco**.

Il Barbaresco è ottenuto da Nebbiolo in purezza e si presenta con un colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato e un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno e il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice. Deve invecchiare almeno due anni, di cui uno in legno di rovere, e dopo quattro può definirsi "Riserva".

Sul mercato si trovano prodotti tradizionali ed altri interpretati in modo più internazionale con affinamenti in legno piccolo. La zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e parte del Comune di Alba. È prodotto da piccoli vinificatori, da cooperative prestigiose e anche da nomi di eccellenza mondiale. **Il Consorzio ha provveduto a delimitare i confini delle zone che utilizzano menzioni aggiuntive (Menzioni Geografiche Aggiuntive) e, cioè, potremmo parlare di "Cru". Le menzioni non esprimono una graduatoria del pregio ma un'ulteriore precisazione sull'origine che in alcuni casi fa riferimento a "posizioni" collinari migliori ed in altri semplicemente ai nomi delle Cascine, dei Vigneti, delle Località.**

Focus - La storia del Barbaresco

Le origini di questo vino si fondono a leggende di varia origine: alcuni narrano che i Galli siano giunti in Italia perché attratti dal vino di "Barbaritium", mentre altri sostengono che il Barbaresco derivi il suo nome dai popoli barbari che causarono la caduta dell'Impero romano. In tempi antichi il luogo dove oggi sorge il borgo di Barbaresco era ricoperto da una foresta così impenetrabile da permettere ai Liguri, che vi si erano rifugiati, di trovare scampo alla cavalleria romana. Proprio perché rimasta estranea ai confini dei loro domini, i Romani la denominarono "barbarica silva": da questa espressione deriva l'antico toponimo "Barbaritium", evolutosi nell'attuale Barbaresco. Fu Domizio Cavazza, nella seconda metà dell'Ottocento, primo preside della Regia Scuola Enologica di Alba, a delineare i tratti salienti del Barbaresco, proprio nello stesso periodo in cui Cavour, la Marchesa Falletti ed i Savoia denominavano come Barolo il Nebbiolo coltivato dall'altra parte della città di Alba. Da allora ha sempre "viaggiato" in coppia con il fratello Barolo chiedendo regole di tutela, facendo nascere il Consorzio nel 1934, diventando una delle prime Doc italiane nel 1966 e poi una delle prime Docg nel 1980.

Focus - Il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco

Alba Langhe e Dogliani in numeri

512 aziende vitivinicole associate

10.000 ettari di vigneti

65 milioni di bottiglie

482.219 ettolitri di vino la produzione della vendemmia 2016 (senza il Roero)

10 denominazioni tutelate (Barolo, Barbaresco, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Verduno Pelaverga, Alba)

Il Consorzio del Roero:

300 aziende vitivinicole associate

1100 ettari di vigneti

6 milioni di bottiglie

52.500 ettolitri di vino la produzione della vendemmia 2016

2 denominazioni tutelate (Roero e Roero Arneis)

I numeri del Barolo:

11 Comuni dove si produce

2112 ettari di vigneti nel 2016 (+45 ettari sul 2015)

670 aziende (524 produttori di uva; 281 vinificatori;

355 imbottigliatori - dati 2016)

13,9 milioni di bottiglie prodotte annata in commercio 2013

78% valore dell'export

15.484 tonnellate di uva raccolte nella vendemmia 2016 (-0,4% sul 2015)

I numeri del Barbaresco:

4 Comuni dove si produce

751 ettari di vigneti 2016 (+18 ettari sul 2015)

326 aziende (318 produttori di uva; 147 vinificatori;

197 imbottigliatori - dati 2016)

4,3 milioni di bottiglie prodotte annata in commercio 2014

70% valore dell'export

5.300 tonnellate di uva raccolte nella vendemmia 2016 (+3% sul 2015)

I numeri del Dogliani:

21 Comuni dove si produce

905 ettari di vigneti

419 aziende (336 produttori di uva; 80 vinificatori; 86 imbottiglieri - dati 2016)

4,4 milioni di bottiglie prodotte annata in commercio 2016

10% valore dell'export

4.740 tonnellate di uva raccolte nella vendemmia 2016 (+40% sul 2015)

I numeri del Dolcetto di Diano d'Alba:

1 Comune dove si produce

243 ettari di vigneti

110 aziende (67 produttori di uva; 49 vinificatori; 52 imbottiglieri - dati 2016)

1 milione bottiglie prodotte annata in commercio 2016

30% valore dell'export

1.090 tonnellate di uva raccolte nella vendemmia 2016 (+6,5% sul 2015)

I numeri del Roero:

21 Comuni dove si produce

900 (Roero Arneis) e 200 (Roero) ettari di vigneti

433 aziende

5,5 milioni (Roero Arneis) 480 mila (Roero) bottiglie

50% (Roero Arneis) 80% (Roero) valore dell'export

6.800 tonnellate di uva raccolte nella vendemmia 2016

WWW.CECCHI.NET