

10 anni cronachedigusto.it
2007-2017
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Camera
34.222 utenti iscritti

Lunedì 13 Dicembre 2017

Chi siamo | Articoli dal 4-4-11 | Contatti

cerca...

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli Video Archivio dal 05.04.2011

04 APR Grandi Langhe Docg, gli assaggi di Barbaresco e Roero: nel calice 3 diverse annate

on 04 Aprile 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)



La seconda giornata di Grandi Langhe Docg 2017 con l'entrata in campo di Barbaresco e Roero ci ha consentito di avere un quadro più ampio della recente produzione langarola (in [questo articolo](#) il resoconto della prima giornata).

Ogni denominazione ha infatti tempi differenti di affinamento tra la vendemmia e l'uscita in commercio dei vini. Il Barbaresco ad esempio può essere messo in commercio l'1 gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia; mentre per il Barolo bisogna aspettare un anno in più. Così appassionati e giornalisti di tutto il mondo accorsi in gran numero alla terza edizione di Grandi Langhe Docg 2017 hanno potuto assaggiare Barolo 2013 e Barolo Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Barbaresco Riserva 2012, Roero 2014 e Roero Riserva 2013 facendosi un'idea ben precisa sulla produzione in Langa in un arco temporale di ben quattro annate differenti. Annate diversissime tra loro che ovviamente hanno fatto ognuna storia a se. La 2011 è stata caratterizzata da una primavera più calda della media che ha fatto sì che si verificasse un anticipo nella fase vegetativa, mentre il caldo estivo è stato bilanciato dalle providenziali risorse idriche che si erano accumulate durante l'inverno che è stato invece piuttosto piovoso. Le prime piogge settembrine ed un abbassamento delle temperature notturne nel periodo prevendemmia hanno favorito l'equilibrio complessivo delle uve.

4 aprile 2017

Il 2012 invece è stato caratterizzato da un inverno partito in sordina con temperature miti rispetto alla media, ma che nella seconda parte ha regalato abbondanti nevicate, in primavera ha piovuto sia a maggio che a giugno, ma l'estate è stata più calda del solito, si sono toccati i 38° ad agosto mitigati però dall'abbondante riserva idrica accumulatasi durante inverno e primavera. La vendemmia è andata liscia, si è raccolto meno del solito, ma le uve arrivate in cantina erano sane e di ottima qualità. Più complicato l'andamento climatico dell'annata 2014, partita bene con una stagione primaverile nella norma, ha visto abbondanti precipitazioni a luglio e agosto che in alcune zone hanno creato anche qualche problema, settembre e ottobre invece hanno riequilibrato la situazione consentendo di portare a termine bene una vendemmia piuttosto complicata, rese sicuramente inferiori alla media ma la qualità è rimasta alta.

Discorso a parte invece per il 2014 nel Barbaresco che ha registrato solo un terzo delle precipitazioni rispetto al resto delle Langhe e dove la vendemmia è filata molto più liscia che altrove. Quattro annate quindi, del 2013 ne avevamo parlato ieri, tutte diverse e in qualche caso anche abbastanza complicate da gestire, ma che alla fine si sono concluse molto bene a conferma che il Nebbiolo riesce a ben adattarsi a situazioni climatiche completamente differenti ma anche il grado di maturità raggiunto dai produttori delle Langhe che grazie all'esperienza riescono ad adattarsi alle diverse situazioni climatiche trovando di volta in volta la soluzione migliore per trovare il giusto equilibrio in vigna. Di gran fascino anche le location scelte oggi per le degustazioni vis a vis con i produttori, il Salone Mezzocolle tra i vicoli del borgo medievale di Neive nel cuore della zona di produzione del Barbaresco e il settecentesco Castello di Guarene col suo splendido giardino all'italiana capolavoro del Barocco voluto da Carlo Giacinto Roero signore di Guarene e allievo di Filippo Juvara.

Nel 2014 la produzione di Barbaresco in leggero calo sul 2013 si è attestata intorno ai 32.700 ettolitri distribuiti su una superficie vitata di oltre settecento ettari, nei Comuni di Alba, Barbaresco, Neive e Treiso. Nel 2014 la produzione di Roero si è invece assestata su quasi 47 mila ettolitri in leggero calo sull'anno precedente e la superficie vitata ha superato i mille ettari. È interessante notare come la produzione media annua di questo vino sia attestata su valori di poco superiori al 2009 quando gli ettari vitati erano 632 per 40.000 ettolitri di produzione, ovvero a fronte di una superficie vitata aumentata del 50% la produzione è cresciuta invece solo del 25% questo a testimoniare una diminuzione delle rese per ettaro e un aumento quindi della qualità dei vini. Un primo assaggio più approfondito dei vini in degustazione ha confermato le nostre impressioni iniziali: i Barbaresco 2014 si confermano molto interessanti, eleganti equilibrati tra alcol, tannini e frutto, ricchi di acidità e buona propensione all'invecchiamento. Anche i Roero 2014 hanno un buon equilibrio tra struttura, acidità e frutto, buona bevibilità che migliorerà con un ulteriore affinamento in vetro. Passeggiando tra i banchi di degustazione abbiamo potuto sentire anche i produttori sull'annata di Barbaresco in degustazione, la 2014, annata molto bella per Daniela Rocca della cantina Albino Rocca che ci ha ricordato che il 2014 è stato piovoso, ma sino a metà agosto, poi non solo il caldo ha rapidamente asciugato i grappoli tanto da permettere una vendemmia felice con vini che sicuramente regaleranno una bella tipicità.

Nel 2014 la produzione di Barbaresco in leggero calo sul 2013 si è attestata intorno ai 32.700 ettolitri distribuiti su una superficie vitata di oltre settecento ettari, nei Comuni di Alba, Barbaresco, Neive e Treiso. Nel 2014 la produzione di Roero si è invece assestata su quasi 47 mila ettolitri in leggero calo sull'anno precedente e la superficie vitata ha superato i mille ettari. È interessante notare come la produzione media annua di questo vino sia attestata su valori di poco superiori al 2009 quando gli ettari vitati erano 632 per 40.000 ettolitri di produzione, ovvero a fronte di una superficie vitata aumentata del 50% la produzione è cresciuta invece solo del 25% questo a testimoniare una diminuzione delle rese per ettaro e un aumento quindi della qualità dei vini. Un primo assaggio più approfondito dei vini in degustazione ha confermato le nostre impressioni iniziali: i Barbaresco 2014 si confermano molto interessanti, eleganti equilibrati tra alcol, tannini e frutto, ricchi di acidità e buona propensione all'invecchiamento. Anche i Roero 2014 hanno un buon equilibrio tra struttura, acidità e frutto, buona bevibilità che migliorerà con un ulteriore affinamento in vetro. Passeggiando tra i banchi di degustazione abbiamo potuto sentire anche i produttori sull'annata di Barbaresco in degustazione, la 2014, annata molto bella per Daniela Rocca della cantina Albino Rocca che ci ha ricordato che il 2014 è stato piovoso, ma sino a metà agosto, poi non solo il caldo ha rapidamente asciugato i grappoli tanto da permettere una vendemmia felice con vini che sicuramente regaleranno una bella tipicità.

Lo stesso vale per Andrea Sottimano, uno dei più bravi e conosciuti produttori di Barbaresco, annata di livello anche per lui, tanto da aver regolarmente prodotto ed imbottigliato tutti i suoi cru, vini eleganti, che esprimono bene le note varietali del Nebbiolo a Barbaresco, destitatisi a durare nel tempo. Anche per Marina Marcarino proprietaria della cantina Punset il 2014 è un'annata tra le più positive degli ultimi anni soprattutto nella zona di Barbaresco dove le piogge primaverili, dati alla mano sono state molto più scarse che nel resto della regione e soprattutto non ha grandinato. Rese poco più basse della media ma uve sane e ben maturate anche per lei. Un quadro generale confermato anche dai nostri assaggi, annata meno muscolosa ma molto elegante che verrà fuori bene nel tempo. Anche per Jole ed Enrico Dellapiana, proprietari della cantina Rizzi di cui Enrico è anche l'enologo, il 2014 è da archiviare come una buona annata che ha regalato vini che esprimono bene le potenzialità del Nebbiolo e il terroir dove nascono ben marcadone le differenze. I tantissimi vini assaggiati in perfetto equilibrio tra acidità, frutto e tannini ben maturati sono li a dimostrare che chi ha lavorato bene in vigna e sulle rese e ha saputo aspettare che le uve arrivassero bene a maturazione ha sicuramente centrato il bersaglio.

M.L.