

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

Roma - 04 Aprile 2017, ore 15:21

**GRANDI LANGHE 2017: IL BAROLO SI PRESENTA CON ANNATA 2013 E RISERVA 2011. ANNATA FRESCA CONTRO ANNATA CALDA, PIÙ INTRIGANTE LA PRIMA, PIÙ IMMEDIATA LA SECONDA. COMUNQUE DUE BUONI MILLESIMI. LA TOP 10 DEGLI ASSAGGI DI WINENEWS**

Da "Grandi Langhe", il palcoscenico internazionale dei vini piemontesi, dal Barolo al Barbaresco, dal Roero al Dogliani e al Diano d'Alba ([www.grandilanghe.it](http://www.grandilanghe.it)), promosso dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco



Alba Langhe Dogliani, Consorzio Roero e Albeisa, è il turno delle nuove annate del Barolo, 2013 e Riserva 2011. Due millesimi opposti che hanno generato, nel primo caso, vini intriganti e non privi di durezze tanniche importanti in un contesto di prodotti a cui il passare del tempo certo non farà paura, e, nel secondo, vini già pronti e più immediatamente leggibili, anche se meno complessi e "affetti" dalla consueta "Malattia della Riserva", ovvero prodotti che cercano di distinguersi più per quantità (più legno, più frutto ...) che per capacità di raccontare il meglio di un'annata o di una particolare sottozona.

Certo è che il Barolo resta il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza e che è difficile che lasci insensibili. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. **Dai Comuni dove insiste la denominazione, 2.112 ettari di vigneti nel 2016 per 670 aziende (524 produttori di uva; 281 vinificatori; 355 imbottigliatori) e 13,9 milioni di bottiglie in commercio, il 78% del valore arriva dall'export, che, anche per il vino piemontese per eccellenza, rappresenta uno sbocco commerciale ormai definitivo.**

Sono Comuni centrali della zona del Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour. Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece interessati solo con porzioni dei loro territori. **La storia vuole che, grazie alla caparbia di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, si cominciò a produrre, a metà dell'Ottocento, un vino eccezionalmente ricco e armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa.**

**Nel recente passato è, però, stato protagonista di un'operazione rara nel panorama enoico del Bel Paese: la delimitazione e l'ufficializzazione nel Disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (2009), così come per il Barbaresco era successo un paio d'anni prima.**

**Questa sistematizzazione della denominazione non comporta ancora una "lettura" del prestigio dei "Cru", ma norma gli innumerevoli nomi di località utilizzati in etichetta.**

Dal punto di vista delle caratteristiche del vino Barolo, era ed è rinomata la sua struttura che esprime un bouquet complesso, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue affascinanti qualità organolettiche. I profumi spaziano tra il fruttato e lo speziato; sia al naso, sia in bocca ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata e, a seconda delle zone da cui nasce, nette note di liquirizia. Deve invecchiare almeno tre anni, di cui uno e mezzo in legno di rovere, e solo dopo cinque può diventare "Riserva". Come per il Barbaresco ne troviamo di più tradizionali e altri più internazionali con diverso uso del legno piccolo e grande. Attualmente le diversità tendono ad affievolirsi con produzioni che ruotano intorno ad un equilibrio e ad una cifra stilistica più attenta all'eleganza che all'opulenza.

**E veniamo all'analisi delle annate in assaggio. La vendemmia 2013 è stata in zona decisamente tardiva (mediamente 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni), protraendosi fino ai primi di novembre. Temperature basse a primavera e pioggia intensa hanno contribuito a questa caratteristica della raccolta, impegnando i viticoltori in una serrata lotta contro le principali malattie fungine della vite. L'ingresso dell'estate è coinciso con un cambiamento deciso delle condizioni climatiche che ha contribuito non poco a riportare la fisiologia delle piante in equilibrio. Il Nebbiolo, anche grazie alla sua natura tardiva, è riuscito a recuperare le criticità primaverili, preparando delle premesse molto buone per il millesimo 2013, con vini adatti all'invecchiamento, aromaticamente profondi e dalla struttura complessa ed elegante, anche se in parte ancora da farsi, specialmente sul fronte del contributo tannico, spesso, nervoso e duro ma con prospettiva di levigarsi con il passare del tempo.**

Sostanzialmente opposta, invece, la vendemmia 2011, a partire dalla forte precocità delle operazioni di raccolta e, in generale, dalla sua caratterizzazione come vendemmia-annata calda. Le temperature elevate della primavera, hanno determinato un anticipo dello sviluppo vegetativo di almeno due settimane e l'estate non è stata certo esente da fenomeni di caldo estremo. Il Nebbiolo ha concesso una buona annata, ma non buonissima, con vini dall'aspettativa di invecchiamento non lunga come abitualmente succede e più immediati del solito. Più pronti, insomma, il che non significa che non siano piacevoli e di buon impatto.

Ed ecco allora la top 10 degli assaggi di WineNews. Eleganza e sapore nel sorso del **Barolo "Vigna Ca'Mia" 2013 di Brovia**, un vino aromaticamente complesso e di bella freschezza. Solido e non privo di carattere il **Barolo 2013 di Armando Parusso**, un vino che non nasconde le sue durezza, benché piacevoli e il suo profilo tendenzialmente austero. Centratissimo anche il **Barolo 2013 di Pio Cesare**, dal sorso fresco e ben bilanciato e dalla progressione dinamica e continua. Espressività aromatica di bella pulizia e sorso vivace e profondo per il **Barolo "Vigna La Rosa" 2013 di Fontanafredda**. Non delude mai il **Barolo "Lazzairasco" 2013 di Guido Porro**, capace di coniugare carattere ed equilibrio nei profumi ad eleganza e vivacità gustativa. Raffinato negli aromi quanto cesellato nella progressione gustativa il **Barolo "Bricco Rocche" 2013 di Ceretto**, un vino dove convivono precisione dell'esecuzione tecnica e personalità. Austero al naso e dal tannino nervoso il **Barolo "Perno 2013 di Giovanni Sordo**, un bell'esempio di vino di territorio. Riesce a rimanere decisamente in sintonia con le colline da cui viene prodotto anche il **Barolo "Vignolo" Riserva 2011 di Cavallotto - Bricco Boschis**, dai profumi pieni e complessi e dal sorso ritmato, profondo e di bella vivacità. Più solare il **Barolo "Bussia 90 di" Riserva 2011 di Giacomo Fenocchio**, dal sorso succoso e disteso e dal bagaglio aromatico pulito e intenso. Intriganti le note sanguigne e mentolate del **Barolo "Rocche dell'Annunziata" Riserva 2011 di Paolo Scavino**, dal gusto sapido e piacevolmente caldo.