

callmewine

Il modo migliore per comprare vino

NEWS AGENDA DEGUSTAZIONI PROTAGONISTI ABC CITAZIONI NOI



Posted in [News](#)  
[Vino](#)

## Nebbiolo Prima e i Barbaresco 2014

by [Lorenzo Colombo](#) on 18 aprile 2017



Quest'anno **Nebbiolo Prima** ha presentato diverse novità, non tutte -a nostro parere- positive. Innanzitutto l'evento è stato anticipato di circa un mese e certamente questo non ci ha favorito nell'assaggio dei vini, assai meno pronti rispetto ai già poco pronti delle precedenti edizioni, che si svolgevano nel mese di maggio. E' stata inoltre ridotta a tre giorni -dai cinque precedenti- la durata della

manifestazione e questo, se da una parte ha limitato il quantitativo complessivo di vini presenti (ogni produttore ne poteva portare unicamente uno), non ha però ridotto il numero giornaliero d'assaggi (95 la domenica, 114 il lunedì e 110 il martedì).

Numeri simili, su vini simili, sono piuttosto impegnativi e non permettono di poterli degustare tutti con la dovuta serenità ed attenzione: di conseguenza diversi partecipanti (noi compresi) hanno optato per "non assaggiare" alcune tipologie ed ovviamente ne hanno fatto le spese i produttori che questi vini hanno portato.

A tal proposito, una tra le annotazioni che diversi di noi avevano riportato lo scorso anno, relativamente alle migliori da apportare all'evento, era appunto quella di ridurre il numero di campioni in assaggio, "giornalmente" però intendevamo.

C'è stato inoltre l'abbinamento con **Grandi Langhe**, evento biennale quest'ultimo, destinato a buyers, operatori ed enotecari, e questo, se da una parte ci ha dato la possibilità di parlare direttamente coi produttori, degustando direttamente con loro i vini, ha appesantito ancor più l'impegno di coloro che, dopo le degustazioni del mattino, hanno optato per quest'ulteriore tour de force.

Per quanto riguarda le cose positive c'è la segnalare la perfetta organizzazione e l'impeccabile servizio dei sommelier che ci hanno facilitato l'assai arduo compito.

Passiamo ora ai vini assaggiati, iniziando dalla



### Articoli recenti

Dal Maso ed i Colli Berici  
I Barolo del 2013 (1ª parte)  
VINerdi IGP: Clos Henri  
IGP: Le Vigne di Alice  
VINerdi IGP: Podere La Regola  
Concours Mondial de Bruxelles 2017  
IGP: Mazzone e il suo Pinot nero  
Nebbiolo Prima e i Barbaresco 2014  
VINerdi IGP: Antico Podere Casanova Bucciarelli  
IGP: Trattoria Dalla Rosa Alda



Vinix Social Commerce  
Non solo vino.

Search/Cerca ...



**BASTANO 10 EURO AL MESE**  
Con il tuo aiuto porteremo sostegno ai bambini del reparto di onco-ematologia pediatrica del Policlinico San Matteo di Pavia.  
CHIAMATA SUBITO  
IL NUMERO GRATUITO  
**800 90 41 81**  
OPERARE SOLO A  
SOSTENITORI@SOLETERRE.ORG



### PROSSIMI APPUNTAMENTI

1. [Anteprima Vini della Costa Toscana](#)  
6 maggio 2017 - 7 maggio 2017
2. [Vinissage 2017](#)  
6 maggio 2017 - 7 maggio 2017
3. [Le Giornate del Pinot Nero](#)  
6 maggio 2017 - 8 maggio 2017
4. [Vulcani 2017](#)

seconda giornata (lunedì 3 aprile), ovvero quella riservata ai **Barbaresco** della controversa annata **2014** (66 campioni), ai **Roero 2014** (23 vini) e **Roero Riserva 2013** (25 vini).

Come già scritto non li abbiamo assaggiati tutti, optando unicamente per i **Barbaresco**.

Dicevamo dell'annata, assai piovosa, anche se meno rispetto a quanto avvenuto nei territori del Barolo, di conseguenza non ci aspettavamo – e non abbiamo trovato – grande concentrazione, frutto e tannini setosi, ma piuttosto vini un poco esili, tannini verdi ed a volte un poco amari, e legno in eccesso, anche se al naso i vini si presentavano assai meglio.

Questo ovviamente generalizzando, ci sono poi le differenze date dai vari comuni e quelle dovute ai produttori.

A tal proposito il comunicato del Consorzio di Tutela relativo all'annata 2014 conclude così: *"Per i nebbioli in genere è prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali"*.

Ecco i nostri vini preferiti (divisi per comune), corredati da una sintetica descrizione; i punteggi assegnati (ci siamo limitati a menzionare unicamente quelli ai quali abbiamo attribuito almeno 85/100) sono meramente indicativi (come scrivevamo è troppo presto per esprimere giudizi attendibili), vedremo se nelle degustazioni di novembre del **Gruppo IGP** le nostre opinioni cambieranno in meglio.

**Comune di Barbaresco** (sedici vini presenti):

– **Bera**

Granato non molto intenso. Di discreta intensità olfattiva, balsamico, floreale-fruttato. Discreta struttura, frutto rosso speziato, buona trama tannica, discreta la persistenza. Succoso. 86/100

– **Castello di Verduno**

Granato di buona luminosità. Intenso al naso, legno percepibile, accenni balsamici. Discreta struttura, legno in evidenza, tannini un poco asciuganti, buona la persistenza su sentori di radice di liquirizia. 85/100

– **Cascina Luisin – "Rabajà"** – MGA Rabajà

Granato luminoso, non molto intenso. Buona l'intensità olfattiva, frutto rosso speziato, leggere note balsamiche, pulito. Discreta struttura, bel frutto leggermente speziato, trama tannica ben fusa, discreta la persistenza. 85/100

– **Albino Rocca – "Ronchi"** – MGA Ronchi

Granato di discreta intensità. Buona l'intensità olfattiva, frutto rosso speziato, note balsamiche. Buona struttura, frutto rosso speziato, tannini un poco astringenti, buona la persistenza su sentori di radice di liquirizia. 85/100

– **La Biòca – "Ronchi"** – MGA Ronchi

Granato di discreta intensità. Buona l'intensità olfattiva, frutto rosso speziato, note balsamiche, buona eleganza. Discreta struttura, tannini un poco asciuganti, legno, bella vena acida, buona la persistenza. 85/100



**Comune di Neive** (ventidue i vini presenti):

– **Sarotto Roberto – "Gaia Principe"** –

MGA Gaia-Principe  
Granato-rubino di buona intensità.

Intenso al naso, speziato, accenni chinati, pulito, di buona eleganza.

6 maggio 2017 - 7 maggio 2017

5 [Asolo Wine Tasting](#)

7 maggio 2017

6 [Autoctono Wine & Food Tour 2017](#)

10 maggio 2017 - 23 giugno 2017

7 [Il Barbaresco a Tavola](#)

12 maggio 2017 @ 20:30 - 26 maggio 2017 @ 23:00

8 [Valcalepio en Primeur](#)

19 maggio 2017 @ 17:00 - 23:00

9 [Terre d'Italia](#)

21 maggio 2017 - 22 maggio 2017

10 [Fiera del vino di Polpenazze](#)

26 maggio 2017 - 29 maggio 2017

11 [Italia in Rosa](#)

2 giugno 2017 - 4 giugno 2017

12 [Vespaionla 2017](#)

23 giugno 2017

[Vedi Tutti gli Eventi >](#)

#### TAGS CLOUD

[Antonini](#) [Az. Agr. La Buca](#) [Barbaresco 2013](#) [Barolo](#) [Blaesa](#)  
[Vinivard](#) [Bodocia Colomi](#) [Bramaterra](#) [Candido](#) [Cantine](#)  
[d'Italia](#) [Casa Emma](#) [Castello di Spessa](#) [Centovione](#)

[Chateau d'Yquem](#) [Conte d'Altimis](#) [cucina milanese](#) [Dieter](#)  
[Heuskel](#) [Domaine Dominique Auray](#) [Falanchina](#) [Fattoria La](#)  
[Rivolta](#) [Friuli Venezia Giulia](#) [Pinot Nero](#) [Immensum](#) [Isola do](#)  
[Fogo](#) [Le Panelle](#) [Le Torri](#) [Masut da Riva](#) [MGA](#) [Monvigliero](#)

[Nebbiolo Prima](#) [Olio](#) [Palai](#)

[Panusi](#) [Perno](#) [Petr Dipoli](#) [Pojer e](#)

[Sandri Rocca delle](#)

[Macie](#) [randinella](#) [Rosso Faio](#) [Russolo](#) [Sahara](#)

[Vinivardis](#) [Salice Salentino](#) [Sella](#) [Sordo](#) [varedo](#) [Villa San](#)  
[Lorenzo IGT](#) [Toscana 2009](#) [Zorzettilo](#)

Buona struttura, frutto rosso maturo speziato, liquirizia, bella vena acida, lunga la persistenza. 87-88/100

– **Ressia di Ressia Fabrizio** – “*Canova*” – MGA Canova

Granato di discreta intensità. Intenso al naso, balsamico, frutto rosso speziato. Buona struttura, bel frutto speziato, liquirizia, bella trama tannica, lunga la persistenza. 87/100

– **Lequio Ugo** – “*Gallina*” – MGA Gallina

Rubino-granato luminoso. Intenso al naso, frutto rosso maturo speziato, buona eleganza. Buona struttura, frutto rosso, spezie dolci, tannini decisi ma ben amalgamati, bella vena acida, buona la persistenza su sentori di liquirizia. 86/100

– **Battaglio**

Granato di media intensità. Intenso al naso, balsamico, legno dolce, buona eleganza. Buona struttura, bel frutto, tannini leggermente asciuganti, legno percepibile, bella vena acida, buona persistenza su sentori di bastoncino di liquirizia. 86/100

– **Castello di Neive** – “*Albesani Santo Stefano*” – MGA Albesani

Granato di media intensità. Media intensità olfattiva, note balsamiche, frutto rosso con leggera speziatura, pulito. Media struttura, note balsamiche, tannini un poco asciuganti, legno percepibile, succoso, buona la persistenza, bella la vena acida. 85/100

– **Negro Angelo & Figli Di G. Negro** – “*Basarin*” – MGA Basarin

Granato di media intensità. Media intensità olfattiva, accenni balsamici, frutto rosso leggermente speziato. Media struttura, bella vena acida, tannini leggermente asciuganti, buona la persistenza. 85/100

– **Collina Serragrilli** – “*Serragrilli*” – MGA Serragrilli

Rubino-granato luminoso. Intenso al naso, frutto rosso speziato, spezie dolci, note balsamiche, buona l'eleganza. Buona struttura, bella trama tannica, radice di liquirizia, lunga la persistenza. 85/100

**Comune di Treiso** (quindici i vini in degustazione):

– **Abrigo** – “*Meruzzano*” – MGA Meruzzano

Granato luminoso di discreta intensità. Intenso al naso, balsamico, legno dolce, buona eleganza. Buona struttura, fresco, bella trama tannica, elegante, buona la persistenza. 87/100

– **Vigin** – “*Montersino*” – MGA Montersino

Granato di buona intensità. Intenso al naso, balsamico, legno dolce, pulito, bel frutto. Buona struttura, tannini ben fusi, legno dolce, balsamico, succoso, buona la persistenza. 86/100

– **Cascina Alberta** – “*Giacone*” – MGA Giacone

Granato di media intensità. Buona l'intensità olfattiva, sentori floreali, note balsamiche. Media struttura, bella trama tannica, legno percepibile, buona la persistenza su note di bastoncino di liquirizia. 85-86/100

– **Rizzi** – “*Pajorè*” – MGA Pajorè

Rubino. Bel frutto (ciliegia), pulito, leggera nota speziata, accenni balsamici. Fresco, pulito, leggermente speziato, bel frutto, buona la persistenza. 85/100

Quattro i vini di **San Rocco Seno d'Evio**, frazione di Alba, quello che abbiamo preferito è:



– **Taliano Michele** – “*Montersino ad Altiora*” – MGA Montersino

Granato di buona intensità. Intenso al naso, floreale, balsamico, frutto rosso, pulito. Fresco, fruttato, con accenni aromatici, balsamico, buona la persistenza. 86-87/100

Infine i vini le cui uve provengono da **più comuni** (nove i campioni in degustazione):

– **Molino** – “*Teorema*”

Rubino-granato luminoso di buona intensità. Media intensità olfattiva, frutto rosso speziato, note balsamiche. Buona struttura, liquirizia, tannini un poco asciuganti, buona la persistenza, bella la vena acida.

85/100

Lorenzo Colombo

Tags: [Barbaresco 2014](#) [Grandi Langhe](#) [Nebbiolo Prima](#)

← [VINerdi IGP: Antico Podere Casanova Bucciarelli](#)

[IGP. Mazzon e il suo Pinot nero](#) →

Copyright © 2017 [Vin&Gala](#). All Rights Reserved.

ultima modifica: 03-05-2017

