



Barbaresco 2014

Barbaresco 2014 : Come avviene ormai da diversi anni, la prima settimana di novembre il Gruppo IGP si ritrova in Langa per i riassaggi dei Barbaresco e Barolo, dopo le degustazioni avvenute in primavera in occasione di Nebbiolo Prima, quando i vini, seppur già legalmente in commercio dal primo di gennaio, si presentano spesso ancora troppo giovani per essere valutati correttamente. Dopo l'estate le cose cambiano, il caldo ha notevoli effetti sull'evoluzione dei vini e spesso le impressioni avute in primavera debbono essere rivedute. E' accaduto così anche in quest'occasione. Nell'articolo da noi pubblicato dopo le degustazioni di aprile avevamo scritto " 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 ". Queste affermazioni sono in buona parte state smentite dalle degustazioni di novembre, dove abbiamo trovato molti vini più armonici e composti rispetto a pochi mesi prima e soprattutto con tannini meno vegetali e che hanno digerito abbastanza bene il legno che allora pareva in eccesso. Cinquantaquattro i Barbaresco assaggiati, di cui quarantanove dell'annata 2014 (l'ultima in commercio), tre della 2013 e due della 2012. Qui, nell'articolo scritto da Carlo Macchi subito dopo le degustazioni, che si sono svolte lunedì 6 novembre, trovate i migliori assaggi del panel degli IGP (le scelte sono state fatte a maggioranza di almeno quattro componenti su sei), mentre di seguito sono elencati i vini preferiti da noi di Vin&alia con alcune sintetiche descrizioni.

Annata 2014: – San Silvestro – " Magno " Granato luminoso. Bel naso, elegante, intenso, fruttato, spezie dolci. Fresco, fruttato, sapido, bella trama tannica, lunga la persistenza. 88/100 – Rivetti Massimo – " Froi " Granato di media intensità. Balsamico, intenso, note mentolate. Media struttura, fresco, mentolato, bella trama tannica, lunga la persistenza. 88/100 – Gemma Granato di media intensità. Bel naso, elegante, balsamico, mentolato, fiori appassiti. Fresco, balsamico, bella vena acida, bel frutto (ciliegia), lunga la persistenza su accenni vanigliati. 88/100 – Rizzo – " Nervo " Granato di media intensità. Intenso al naso, frutto rosso speziato, balsamico, spezie dolci. Discreta struttura, erbe officinali, tannini decisi ma non fastidiosi, succoso, buona la persistenza. 87/100 – F.lli Serio e Battista Borgogno Granato, unghia aranciata. Bel naso, elegante, balsamico, note vanigliate. Fresco, vanigliato, bel frutto, buona persistenza. 87/100 – Ricossa Granato scarico, unghia aranciata. Balsamico, delicato, elegante, leggere note vanigliate. Fresco, sottile, balsamico, legno dolce, lunga la persistenza. 87/100 – Pertinace Granato, unghia aranciata. Balsamico, elegante, cumino. Fresco, balsamico, liquirizia, bella trama tannica, lunga persistenza. 86-87/100 – Manera – " Rizzi " Granato. Balsamico, spezie dolci, ciliegia matura, bel frutto. Buon frutto, speziatura dolce, ciliegia, bella trama tannica, buona la persistenza. 86-87/100 – Ugo Lequio – " Gallina " Granato con riflessi color rubino. Balsamico, fiori secchi, media intensità. Fresco, bel frutto, legno dolce, liquirizia, buona la persistenza. 86/100 – Pertinace – " Marcarini " Granato di buona intensità. Balsamico, intenso, frutto rosso maturo, spezie dolci. Buona struttura, succoso, tannini leggermente vegetali, buona la persistenza su note di radice di liquirizia. 86/100 – Gianolio Granato con unghia aranciata. Intenso, balsamico, floreale, elegante. Fresco, elegante, delicato, balsamico, liquirizia dolce, lunga persistenza. 86/100 – F.lli Toso – Cascina Mongoria – " Bordini " Granato con unghia aranciata. Frutto rosso maturo, note speziate. Buona struttura, tannini un poco asciuganti, succoso, lunga la persistenza. 86/100 – Bel Colle Granato luminoso. Intenso al naso, balsamico, elegante, spezie dolci, liquirizia, cipria. Fresco, tannino un poco asciugante, bella vena acida, lunga persistenza su note di liquirizia. 85-86/100