



SPORT LIFESTYLE RAGAZZE MODA GADGET (ETC...) - Cerca

Osessioni: GQ Ice Regali di Natale Star Wars E-bike Serie Tv Intelligenza Artificiale

PREV <

LIFESTYLE

Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

29.11.17  
A cura della redazione

47

Home > Lifestyle > Food & Drinks

## Barbera, Barolo e Barbaresco per scaldare il Natale

Grandi rossi da mettere in tavola durante le festività invernali. E un bonus di bollicine da stappare

[di Giovanni Angelucci]

La manifestazione più importante dedicata al vino piemontese è si è conclusa ormai da mesi ma l'arrivo del Natale è una buona occasione per rispolverare gli appunti di degustazione e tracciare una lista delle bute da stappare durante i prossimi intensi giorni natalizi.

Intanto c'è da ricordare cos'è questo evento così importante. Si chiama **Grandi Langhe** e dall'ultima edizione si è arricchito della storica anteprima internazionale **Nebbiolo Prima**, durante il quale sono state presentate in anteprima le nuove annate di **Barolo**, **Barbaresco** e **Roero** attraverso le degustazioni alla cieca.

Le annate in anteprima in assaggio sono state quelle di Nebbiolo Docg, Barolo 2013 e Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Riserva 2012, Roero 2014 e Riserva 2013. Il tutto suddiviso per denominazione, comune e vigna.

Queste le etichette da bere suggerite da GQ per scaldare le festività invernali:

---

**Barolo Rocche dell'Annunziata - Trediberri**

Cosa viene fuori da tre soci e un vigneto a Berri (borgata di La Morra)? Ovviamente un'azienda che si chiama Trediberri.

Nicola Oberto, suo padre Federico e l'amico Vladimiro, sono loro i Tre di Berri presenti sulla scena vinicola dal 2011. Oggi vinificano le uve provenienti da 8 ettari di vigneti: oltre ai 5 nell'omonima menzione, sono proprietari di circa 2 ettari nelle Rocche dell'Annunziata e Torriglione. Tra le etichette compaiono due magnifiche espressioni di Nebbiolo in versione Barolo: il base e il cru Rocche dell'Annunziata che merita l'assaggio. Bevuta piacevole che non stanca, goduriosa, leggera, da cui esce tutta la finezza del cru. Un finale lungo e dolce che soddisfa ma lascia ancora viva la voglia. Da stappare assolutamente, soprattutto se in cantina con l'affabile Federico Oberto.

[Visita la cantina online.](#)

**Barolo Brunella - Boroli**

La Brunella vive a Castiglione Falletto con la sua cantina dal design intrigante e studiato. La produzione si è focalizzata esclusivamente sui cru barolo quali Villero, Cerequio e il nuovo nato Brunella, di cui Boroli ha l'esclusiva in Italia poiché il vitigno si trova esclusivamente intorno a La Brunella. Avvolgente, fresco e armonico, con un legno delicato e gustoso, è senza dubbio il Barolo meglio riuscito tra i quattro prodotti. Un'escalation di gusto e personalità.

[Visita la cantina online.](#)

---

**Barolo Monprivato - Giuseppe Mascarello e Figlio**

Un nome, una garanzia. Si conosce molto bene questo nome in Langa, ve ne sono diversi ma Mauro Mascarello è l'unico produttore ad avere un Barolo ottenuto dal vigneto Monprivato di Castiglione Falletto. Prodotto soltanto nelle annate eccezionali, il Barolo Monprivato è un po' il figlio prediletto trattato con autentica passione e amore, durante tutte le sue fasi produttive. Denso di succo e sapore, specialmente nell'annata 2010, regala una bevuta unica e inconsueta.

[Visita la cantina online.](#)

**Barolo Villero - Brovia**

Nel cuore della zona del Barolo, nei comuni di Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, vengono prodotti grandi Barolo in stile tradizionale utilizzando solo botti grandi. È qui che si posizionano i più prestigiosi cru delle Langhe: Rocche, Garbelet Sue, Ca' Mia e Villero, da cui proviene il gioiello della famiglia, il famoso Barolo Villero. Suadente trama e ricchezza di sapore, è intenso, robusto e speziato.

[Visita la cantina online.](#)

**Barolo Prapò - Ettore Germano**

Grandi vini in una piccola cantina a Serralunga d'Alba, il cui Nebbiolo è allevato sulla collina della Cerretta. Vini molto freschi e puliti, connubio tra classicità e innovazione, non solo con le classiche varietà autoctone ma anche con bianchi insoliti e preziosi come il Riesling Herzu. Il consiglio però verte sull'imponente "Prapò": un vino robusto ed elegante che nei 24 mesi trascorsi in botte crea equilibrio e un profilo organolettico multidimensionale.

29 novembre 2017

### **Barbera Marun – Matteo Correggia**

Non solo Barolo ma anche una spettacolare Barbera, la stimata Matteo Correggia d'Alba "Marun", espressione vivace e intensa del territorio da cui proviene, Canale nel cuore del Roero. Al naso è netto il sentore di spezie e frutta rossa, l'assaggio è piacevole tra l'amarena e il tabacco che viene fuori successivamente. Freschezza e morbidezza, segni distintivi di una Barbera più che piacevole da bere.

[Visita la cantina online.](#)

### **Barbaresco Currà – Sottimano**

E non c'è Barolo e Barbera senza Barbaresco, tra le famiglie di vignaioli nei cru in cui viene prodotto, un esempio eccellente è Sottimano, da sempre legata al paese di Neive. Solo lieviti indigeni, lunghe macerazione e affinamenti di oltre un anno sui lieviti. Una squadra di cru ben collaudata da cui emerge il Currà, austero e setoso, solo per momenti da ricordare...come è ognuno di quelli in cui si stappa una buona bottiglia.

[Visita la cantina online.](#)

### **Bonus di bollicine**

#### **Franciacorta Satèn - Biondelli**

Tra gli appunti è saltata fuori anche una gradevole sorpresa che nulla ha a che vedere con le Langhe, tantomeno con il Piemonte. È il franciacortino Biondelli che allietta gli aperitivi, le cene e gli eventuali brindisi di mezzanotte. Si fa riferimento al blanc de blancs da chardonnay in purezza prodotto nel territorio di Bornato tra Brescia e il sud del Lago d'Iseo. Uno spumante secco ed elegante con acidità e sapidità ben bilanciate, il perlage è ricco, in bocca è agile, cremoso e persistente con un ricordo di lievito. L'autore è il valevole Joska Biondelli.

[Visita la cantina online.](#)

LASCIA IL PRIMO COMMENTO 