



## RECENSIONI

22a Edizione Di Nebbiolo Prima E Terza Di Grandi  
Langhe

**Di Virgilio Pronzati**

Quest'anno, Nebbiolo Prima ha coinciso con Grandi Langhe. Due eventi in uno. Se da una parte ha suscitato critiche, personalmente non mi ha minimamente toccato. Anzi, ho così potuto partecipare a diverse degustazioni organizzate da Grandi Langhe. Per molti, positivo l'aver ridotto i giorni da cinque a tre e lo stesso per i vini. La formula ideale non esiste ma, tra le tante manifestazioni di rilievo internazionali, i giorni impiegati sono 3 o 4. I motivi possono spaziare dai costi e al numero di bottiglie da degustare. Chi viene per valutare le nuove annate di Barolo, Barbaresco, Roero e di Diano d'Alba e Dogliani, è moralmente tenuto ad assaggiarne i vini. Quest'anno i campioni da degustare essendo stati 310, quasi duecento in meno delle edizioni passate, ha accontentato chi riteneva che i vini da assaggiare fossero troppi. Se c'è stato un neo in tutto il contesto, non è stato dell'organizzazione, ma dei molti invitati che hanno visitato cantine non partecipanti all'evento, invece di visitare quelle che hanno contribuito economicamente a realizzarlo.



Andrea Briano Maestro Assaggiatore e Consigliere Nazionale ONAV

Dopo questo preambolo, entriamo nel vivo della manifestazione. Come nelle passate edizioni di Nebbiolo Prima, già Alba Wine Exhibition, ho assaggiato tutti i vini presentati anonimi. La domenica, primo giorno d'assaggio, comprendeva 92 campioni di cui 74 di Barolo 2013 e 18 Barbaresco 2012 così suddivisi: 36 di La Morra, 6 di Verduno, 1 di Roddi, 1 di Cherasco, 22 di Barolo, 7 di Novello. Diciotto Barbaresco Riserva 2012 di cui 4 di Barbaresco, 8 di Neive, 4 di Treiso e 2 di più comuni. Dalle mie personali valutazioni, sono emerse le seguenti note. Barolo di La Morra con nove di ottimo livello, tredici sul buono, sei dal discreto al medio buono, discreti gli altri. Di buon livello tre dei sei Barolo di Verduno, discreti i restanti tre. Dai Barolo di Barolo conferme e interrogativi: quattro ottimi, cinque buoni, otto discreti. Sufficienti i restanti cinque. Discreti, senza fuoriclasse i sette Barolo di Novello. Appena discreti i due Barolo, rispettivamente di Roddi e Cherasco. In sintesi, l'annata buona e calda, in generale ha espresso il meglio nei comuni situati più in alto.



I produttori del Verduno Pelaverga DOC nella Cantina Comunale di La Morra

Di seguito, i campioni di Barbaresco Riserva 2012, annata certamente valida ma un po' sotto a quella del 2013. I quattro di Barbaresco sono dal discreto al buono. Mentre nei sette di Neive, due ottimi, tre dal medio al buono, comuni gli altri due. Discreti i due da più comuni. I quattro di Treiso un po' disomogenei: Un buono, due discreti e un sufficiente. Secondo giorno, 114 vini così suddivisi: 66 Barbaresco 2014 di cui 4 di Alba, 16 di Barbaresco, 22 di Neive, 9 di più comuni, 15 di Treiso; 23 Roero 2014 e 25 Roero Riserva 2013. L'annata 2014 è stata in gran parte problematica.



I produttori del Diano DOCG nella Cantina dei Sori di Diano d'Alba

Abbondanti piogge hanno determinato la cernita delle uve con conseguente diminuzione delle stesse e del vino. Quindi dei Barbaresco un po' più magri ma discretamente fini ma di minor persistenza, in gran parte ancora poco equilibrati. Malgrado tutto, almeno una quindicina erano di qualità. Per un giudizio più corretto, bisognerà attendere ancora cinque-sei mesi. Ma l'annata 2014 ha colpito ancor più nel Roero, determinando in parte quello già evidenziato nei Barbaresco. Profumi discretamente fruttati ma poco persistenti, freschi e sapidi, di buona struttura ma non molto persistenti. Un doppio danno in quanto oltre a limitarne quantità e qualità, ci sono stati costi maggiori per i raddoppiati trattamenti.



I pregiati vigneti delle Langhe

Decisamente meglio i Roero Riserva 2013. Terzo e ultimo giorno con l'assaggio di 105 Barolo così suddivisi: 75 del 2013 di cui 25 di Monforte, 14 di Castiglione Falletto, 1 di Diano, 1 di Grinzane, 23 di Serralunga, 11 di più comuni. Infine, gli altri 30 Barolo Riserva del 2011, di cui 5 di Barolo, 1 di Castiglione Falletto, 5 di La Morra, 10 di Monforte, 2 di più comuni, 6 di Serralunga e 1 di Verduno.

Con l'annata duemilatredici e undici, i Barolo riprendono le posizioni di vertice. Nella prima, svetta Monforte con 25 vini, di cui quasi la metà ottimi, e i restanti tra il buono e il discreto. Nei 14 Barolo di Castiglione Falletto circa un terzo sono di ottimo livello, cinque sul buono e quattro discreti. Buono l'unico di Diano e discreto quello di Grinzane Cavour. Dei 23 di Serralunga: sei ottimi, altrettanti sul buono, mentre i restanti si posizionavano sul discreto. Un po' deludenti gli undici di più comuni. Passando ai Barolo Riserva 2011, tra i cinque di Barolo, un ottimo, un buono e tre discreti. Buono l'unico di Castiglione. Dei cinque di La Morra, un ottimo, un buono e tre discreti. Monforte con dieci vini si è espresso con tre ottimi, due buoni e discreti il resto. Dal medio al discreto i due di più comuni. Un po' sotto tono i sei di Serralunga, giudicati discreti. Buono l'unico di Verduno. La quasi totalità, esclusi di più comuni, aveva la menzione.



La storica Cantina GB. Burlotto di Verduno

Tanti altri assaggi fatti nelle varie location, mi hanno confermato la qualità generale dei vini presenti. Ma senz'altro di rilievo i Diano d'Alba e i Dogliani. I ventisei Diano d'Alba (quattro del 2016, diciannove del 2015, due del 2014 e uno del 2013) assaggiati alla Cantina comunale I Sori di Diano, si sono espressi al meglio: Fruttati e fragranti, sapidi, pieni, continui e di buona armonia.

Lo stesso per i Dogliani: i vari assaggi effettuati sulle due ultime annate, hanno evidenziato sì gioventù, ma intenso fruttato, corpo e molta persistenza. Nell'occasione dell'invito a cena dalle Tenute Einaudi, c'è stata la proiezione del cortometraggio su Dogliani. Un bello ed efficace strumento di valorizzazione del vino e del territorio, interpretato dai suoi produttori. Ritornando alle location di Grandi Langhe, di notevole rilievo le degustazioni fatte al Castello di Barolo e di Grinzane Cavour e, alle Cantine Comunali di La Morra e Diano d'Alba. Tra le varie cantine visitate, la storica Cantina Commendator G.B. Burlotto di Verduno. Fondata nell'Ottocento dal Commendatore G.B. Burlotto, uomo di cultura e intraprendenza, l'azienda fin dall'inizio fu indirizzata sulla produzione di vini di qualità. Nel 1899 il Commendatore Burlotto ebbe anche il privilegio di essere fornitore della Real Casa e della spedizione artica del 1899 guidata dal Duca degli Abruzzi. Quindi il primo a far arrivare il Barolo al Polo Nord. Oggi a fare gli onori di casa c'è Fabio Burlotto, uomo di cultura e vero conoscitore di vini.



Giornalisti degustatori al lavoro

Nell'occasione mi ha deliziato con dell'intrigante Langhe Sauvignon, un sorprendente (per struttura e personalità) Barbera d'Alba e un Barolo Monvigliero 2011, di straordinaria armonia. Nebbiolo Prima e Grandi Langhe, hanno confermato di essere tra gli eventi enoici di rilievo mondiale. Giornalisti e buyer di ogni continente ne hanno fatto un irrinunciabile appuntamento. Frutto di un lungo e concreto lavoro svolto da anni dal Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani presieduto da Orlando Pecchenino, Consorzio Tutela Roero presieduto da Francesco Monchiero, l'Associazione Albeisa presieduta da Alberto Cordero di Montezemolo e di altri Enti. Anche il resto è positivo. Un doveroso e meritato ringraziamento alle gentili e professionali signore della Sopexa per l'organizzazione. Lo stesso per disponibilità e cortesia al direttore e al suo vice dell'Hotel Calissano di Alba, da qualche anno sede ideale della mia permanenza. Un plauso ai sommelier Ais per il professionale servizio dei vini e ai ristoratori coinvolti per l'alta qualità dei piatti serviti.



L'Hotel Calissano di Alba

