

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 185 - Aprile 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



APRILE 2021

IL BAROLO



AZELIA

Docg Barolo Bricco Fiasco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Agricola Azelia](#)

Proprietà: Luigi Scavino

Enologo: Lorenzo e Luigi Scavino

LA SPINETTA

Docg Barolo Vürsù Campè

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giorgio, Bruno e Giancarlo Rivetti

Enologo: Giorgio e Marco Rivetti

CASTELLO DI VERDUNO

Docg Barolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [S. Agricola Castello di Verduno](#)

Proprietà: famiglie Bianco e Burlotto

Enologo: Mario Andrión

SANDRONE

Docg Barolo Le Vigne

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agr. Luciano Sandrone](#)

Proprietà: Luciano Sandrone

Enologo: Luciano e Luca Sandrone

Azelia, situata a Castiglione Falletto, è l'azienda di Luigi Scavino e del figlio Lorenzo e conta su 16 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 80.000 bottiglie. Lo stile aziendale coniuga la finezza varietale del Nebbiolo con la ricerca della potenza e della concentrazione del vitigno derivata da un rigoroso lavoro di diradamento in vigna, che accompagna una maturazione in legni di varie dimensioni. Il Barolo Bricco Fiasco 2017 è raffinato e complesso nei profumi di fiori e frutti rossi, erbe aromatiche, liquirizia e tabacco. In bocca, sono invece tannini articolati, fitti e giovani a marcare un sorso di solida persistenza e dal bel finale fresco e balsamico.

La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, 100 ettari a vigneto per una produzione di 500.000 bottiglie, ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico, caratterizzante il Piemonte enoico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio, simbolicamente segnalato in etichetta dall'inconfondibile rinoceronte. Il Barolo Vürsù Campè 2017 possiede profumi dominati dal frutto, marasca e cassis su tutto, con note dolci e speziate provenienti dal rovere di affinamento, che si uniscono a cenni di incenso, tabacco e cacao. Pieno e spesso il sorso, segnato da tannini maturi ben amalgamati in un frutto succoso, per un finale fragrante e di lunga persistenza.

Il Castello di Verduno, di proprietà di Gabriella Burlotto e Franco Bianco, non solo porta con sé un po' di storia savoiarda ma anche 10 ettari di vigneto, per 68.000 bottiglie complessive, che si distinguono per un profilo stilistico all'insegna della classicità, con maturazioni in legno grande. Noto anche per il suo Pelaverga, straordinario per piacevolezza, riteniamo sia davvero notevole il suo Barolo (dalle vigne di Massara e Monvigliero), dal tratto leggiadro e raffinato. Il 2017 ne è una conferma. Fragante e balsamico al naso, con i piccoli frutti a sveltare su un sottofondo speziato, in bocca è delicatamente tannico e continuo, dal finale che sa di liquirizia.

Luciano Sandrone è senz'altro uno dei personaggi di spicco nell'universo barolista. Tra i primi ad introdurre la barrique nel 1979 inaugurò uno stile decisamente innovativo per quegli anni. I suoi vini sono stati tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile. Oggi, l'azienda conta su 27 ettari per 110.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore. L'anteprema Barolo Le Vigne 2017, ottenuto dalle uve di Novello, Serralunga, Castiglione Falletto e Barolo, possiede un profilo olfattivo che incrocia frutti rossi, china, tabacco e pepe, ad anticipare una progressione gustativa fitta e dinamica.

EDITORIALE

LA COMPATTEZZA DI UNA DENOMINAZIONE

Prodotto nei comuni di Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, con quelli di Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi interessati solo con porzioni dei loro territori, il Barolo è la denominazione italiana che affonda la sua storia a metà dell'Ottocento, legandosi ai nomi di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti che lo vollero fortemente. Una **denominazione** capace di restare ai vertici anche nel Nuovo Millennio, costruendo un sistema di focalizzazione delle aree produttive (le **Menzioni Geografiche Aggiuntive**), arrivato nel disciplinare di produzione nel 2010. La superficie dedicata al Nebbiolo da Barolo occupa 2.150 ettari (con un potenziale produttivo che può superare i 14 milioni di bottiglie) e un **valore** ad ettaro che arriva ai 2,5 milioni di euro (con i **Cru** che passano oltre). Un areale che ha saputo dare spazio ad una co-stellazione variegata di produttori, dai "Barolo Boys" (Roberto Voerzio, Beppe Caviola, Enrico Scavino, Renato Cigliuti, Elio Altare, Giorgio Rivetti, Chiara Boschis, Elio Grasso, per fare qualche nome) ai, continuando ad usare delle etichette, "tradizionalisti" (Lorenzo Accomasso, i Roagna, Claudio Fenocchio), dagli "anarchici" (Bartolo Mascarello, Teobaldo Cappellano, Giuseppe Rinaldi) fino a quelli che potremmo definire i "classicisti" (Beppe e Tino Colla, Giovanni Rosso, Giuseppe Mascarello, Guido Porro, i Fratelli Alessandria, Burlotto, Brezza, Brovia, Cavallotto, Aldo Conterno, Oddero e Vietti), accrescendo le diversità interpretative - arricchite anche dalle **nuove generazioni**, le sfumature e le **sensibilità** che soltanto un grande vitigno e un grande terroir **unito** possono alimentare.

Buona lettura.

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cerequio

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.400
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Società Michele Chiarlo](#)
Proprietà: Michele Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Arioso ed ampio al naso è il Barolo Cerequio 2017 di Chiarlo, dove fra sentori di frutti scuri maturi, viola e balsami, si fa largo anche una aristocratica nota boisé. Tannini fitti e ben estratti al palato contengono in maniera impeccabile il frutto pieno e succoso, fino ad un profondo e persistente finale. La cantina, condotta dai Chiarlo, Michele, Alberto e Stefano e fondata nel 1956, resta saldamente un punto di riferimento per il Piemonte enoico. Tre le strutture aziendali, 11 vigneti tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 150 ettari coltivati a vigna, per 1.100.000 bottiglie annue e uno stile sobriamente moderno, capace di valorizzare l'impronta territoriale delle etichette aziendali.

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo del Comune di Barolo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: [Cantine Marchesi di Barolo](#)
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Flavio Fenocchio

Nel solco della tradizione il Barolo del Comune di Barolo 2016 di Marchesi di Barolo, dai profumi floreali e balsamici a cui seguono decise note di cassis e prugna, poi erbe officinali. In bocca, il vino è ricco e godibile, dai tannini fitti e maturi e dal preciso ritorno del frutto per un appagante finale dove si fanno largo anche toni mentolati. La Marchesi di Barolo, in attività fin dall'Ottocento, è oggi una delle realtà più significative dell'intero areale langarolo e non solo ed è condotta dalla famiglia Abbona, che ne porta avanti la [nobile eredità](#). 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.

PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)
Proprietà: famiglia Boffa
Enologo: Paolo Fenocchio, Claudio Pirra, Beppe Natta

Il Barolo Ornato è sempre una garanzia, anche in annate calde come la 2017. Piacevolissimo il bouquet dalle intense note di frutti di bosco maturi, grafite, tabacco e spezie, con misurato apporto del legno. Il sorso, spesso e potente, può contare su un esemplare equilibrio tra acidità, frutto e tannini, che risulta levigati e saporiti. Questo vino fu il coronamento dell'instancabile lavoro di Pio Boffa, che purtroppo, mentre scrivevamo questa scheda, è venuto a mancare prematuramente. Caposaldo per tutto il Piemonte enoico, era persona per bene e punto di riferimento anche per WineNews, con le sue analisi e i suoi [commenti](#) sempre a tono e mai banali. Ci mancherà moltissimo.

CERETTO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: [Azienda Agricola Ceretto](#)
Proprietà: Alessandro Ceretto
Enologo: Alessandro Ceretto

La famiglia Ceretto, dal dinamismo imprenditoriale sempre vivace, ha senz'altro segnato il successo del Barolo (declinato da sempre con i Cru), con una gamma di vini di fattura ineccepibile, con etichette non di rado nell'eccellenza assoluta, ma anche con varie ed intelligenti operazioni "[fuori dalla bottiglia](#)". 130 sono gli ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie. Un tratto che si ritrova nell'anteprima Barolo Prapò 2017, nitido ed equilibrato negli aromi, che spaziano dai piccoli frutti rossi alla liquirizia con misurati lampi speziati, possiede sviluppo gustativo fine e articolato, dai tannini rotondi e dai piacevoli ritorni fruttati.

LA GRIFFE

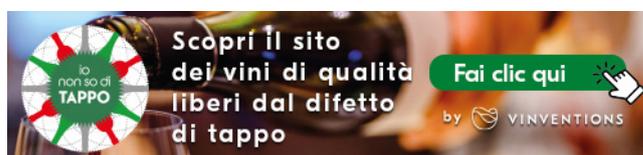


DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Aeroplanservaj

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 84,00
Azienda: [Domenico Clerico](#)
Proprietà: Giuliana Viberti
Enologo: Oscar Arrivabene, Gianmatteo Raineri

La storia della cantina Domenico Clerico, un grande nome del Barolo in Italia e nel mondo, coincide con la storia di un uomo che ha rivoluzionato la viticoltura nelle Langhe. Animato dalla ricerca incessante della massima qualità, appartenne a quella generazione che, dalla fine degli anni Settanta, guardò a nuovi - per quell'epoca - principi (dal diradamento in vigna all'utilizzo delle barrique in cantina), dando vita a Barolo basati sulla ricerca della concentrazione del corpo e del frutto. Fin dal 1976, quando Domenico Clerico prese in mano l'azienda di famiglia a Monforte d'Alba - partendo da soli tre ettari di vigneto coltivati a Dolcetto - decide di scommettere su quel territorio. Nel 1977 Clerico acquista un terreno nel cuore della Bussia dove inizia a produrre il suo primo Barolo Bussia Briccotto. Un'espansione che continua nel 1981 con nuovi appezzamenti vitati a Monforte d'Alba: Ginestra (dove prende forma il Barolo "Ciabot Mentin"), poi Pajana nel 1990 e Mosconi nel 1995, da cui si ricava la punta di diamante della cantina, il Barolo "Percristina", dedicato alla figlia e prodotto solo nelle annate migliori. In seguito, tra il 2005 e il 2006, Domenico decide di produrre un Barolo in un comune vicino a Monforte d'Alba ma per certi versi molto diverso, Serralunga d'Alba. Nasce così il Barolo "Aeroplanservaj", cioè l'"aeroplano selvatico", il soprannome che il padre di Domenico gli aveva attribuito perché lo considerava un ragazzo capace di volare con la fantasia sulle colline delle Langhe. Ma la sua cantina non è solo Barolo: Clerico è stato un protagonista con la Barbera d'Alba e il Dolcetto (l'amato Dolcetto capostipite dei vini Clerico, la cui prima bottiglia venne prodotta nel 1978), il vino da cui tutto è iniziato. Scomparso prematuramente nel 2017, la sua eredità è stata raccolta dalla moglie Giuliana e portata avanti da un team guidato da Oscar Arrivabene, enologo e direttore generale, nell'assoluto rispetto dell'impronta senza compromessi del suo fondatore. L'azienda oggi conta 21 ettari vitati, per un totale di 110.000 bottiglie prodotte ogni anno e coltiva unicamente tre vitigni, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo. Ottenuto dai vigneti di proprietà in Serralunga d'Alba, con non meno di 25 anni di età, il Barolo Aeroplanservaj affina in barrique dai 26 ai 36 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2017 propone aromi di frutti scuri, eteree note di Maraschino ed erbe officinali ad anticipare una progressione gustativa dai tannini ancora serrati ma ben inseriti in un frutto nitido, fresco e succoso che ne caratterizza la beva. Mentolato e persistente il finale.





BORGOGNO

Docg Barolo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Giuseppe Caviola

Borgogno, realtà di antico lignaggio delle Langhe, conta su 34 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione di 250.000 bottiglie ed è proprietà significativa nella costellazione aziendale piemontese che fa capo alla famiglia Farinetti (insieme ai vini a marchio [Fontanafredda](#) e Casa E. di Mirafiore). Classico fin dalla resa cromatica del suo colore, un rosso rubino scarico, con riflessi granati, il Barolo 2016 possiede profumi di piccoli frutti rossi, spezie e una bella nota balsamica a rifinitura. In bocca, il sorso è delicato e fragrante, con tannini affilati e saporiti. Finale tendenzialmente sapido con ritorni su note fruttate e di liquirizia.

MAURO VEGLIO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Veglio](#)

Proprietà: Mauro Veglio

Enologo: Mauro e Alessandro Veglio

Il Barolo di Mauro Veglio, utilizzando una banale etichetta, fanno parte della ricca schiera di quelli da considerarsi moderni, ma senza eccessi, figli dell'esperienza dei "Barolo Boys" e prevedono macerazioni brevi in rotomaceratori e legno piccolo per le maturazioni. I vigneti da cui arrivano le uve sono quelli di La Morra - con i Cru Gattera, Arborina e Rocche dell'Annunziata - e Monforte d'Alba, con il Cru Castelletto. E proprio il Barolo Castelletto 2017 è oggetto del nostro assaggio. I suoi profumi sono segnati da un rigoglioso fruttato con un tocco di rovere a fare da contrappunto. In bocca, il sorso non manca di impatto, saporito e succoso, chiude con una bella nota balsamica.

VINTAGE



CAPPELLANO

Docg Barolo Otin Fiorin Piè Franco

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Nebbiolo Michet

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 600,00

Azienda: [Società Agricola Dott. Cappellano Giuseppe](#)

Proprietà: famiglia Cappellano

Enologo: Teobaldo Cappellano

Teobaldo Cappellano e Giuseppe Rinaldi (entrambi scomparsi) e Maria Teresa Mascarello: [tre nomi](#), tre aziende, [tre miti](#) di Langa e della cultura enoica italiana, uniti da una precisa filosofia di vita e di vino e da un comune percorso umano e professionale, nato da storie familiari e con lo sguardo rivolto sempre al futuro. Ma sono anche i tre "anarcoidi" che abbiamo ospitato in cantina di WineNews, ormai 15 anni or sono, stappando un vino che ci aveva messo d'accordo: Denis Mortet Gevrey Chambertin 2002, commettendo un "infanticidio", ma anche un atto di pura bellezza. Un vino che poi, da vero gentiluomo, Teobaldo Cappellano "ricompensò", con una magnum del suo Otin Fiorin Piè Franco 2000, con biglietto dei "tre tenori" a conferma dell'incontro, "scolpito" nell'anima della nostra cantina. Mi è tornato alla mente degustando questa immensa bottiglia di Barolo. Nella convinzione che la vera rivoluzione nelle loro cantine, ieri ed oggi, è portare avanti la tradizione, perché i piccoli cambiamenti fanno andare avanti, e prima o poi diventano permanenti, e su di essi si costruisce il futuro e la civiltà. La rivoluzione spesso porta solo alla restaurazione.

(ar)

L'OUTSIDER



BRICCO GIUBELLINI

Docg Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.400

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Az. Agricola Bricco Giubellini](#)

Proprietà: Maria Bianucci e

Gigi Garanzini

Enologo: Fabio Fantino

L'azienda agricola Bricco Giubellini di Maria Bianucci e Gigi Garanzini è nata nel 2002 e si trova a Monforte d'Alba, in cima a una delle colline più alte del paese. Produce cinquemila bottiglie tra Barolo, Langhe Rosso e Dolcetto, utilizzando esclusivamente le uve del piccolo (meno di un ettaro) vigneto di proprietà, rappresentando, evidentemente, una micro-realtà, benché non priva di ambizioni. Nata quasi per gioco, dalla passione per il vino e il sogno di un altrove possibile, trova nella sua guida tecnica due nomi di spicco del panorama delle Langhe enoiche: l'agronomo Claudio Conterno e l'enologo Fabio Fantino. Innegabili gli influssi stilistici provenienti dai "Barolo Boys", con il supporto del rovere sempre in primo piano, accanto ad una ricerca della massima espressione fruttata. Come si riscontra puntualmente anche nel Barolo Monforte d'Alba 2016 dai tratti aromatici modulati sulla fragranza fruttata e la spezia del legno di affinamento, con una bella nota di liquirizia e menta a fare da contrappunto. In bocca, il sorso non manca di dolcezza, con tannini serrati e sapidi a creare un contrasto dinamico e continuo, che termina in un finale dai lampi balsamici.

ENRICO SERAFINO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Enrico Serafino Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Gruppo Krause

Enologo: Paolo Giacosa

Azienda del comprensorio roerino, la Enrico Serafino, di proprietà della famiglia Krause, conta su 60 ettari a vigneto per una produzione di 350.000 bottiglie, che spaziano dal Roero alle Langhe e al Monferrato. I vini mostrano una fattura di buon livello, con una non marginale attenzione all'espressione territoriale. In questo senso, il Barolo di Serralunga 2016 non tradisce gli stilemi di questa sottozona, proponendo profumi di piccoli frutti rossi e liquirizia ben leggibili, con tratti più dolci che arrivano dal rovere di affinamento. In bocca, il sorso è inizialmente morbido per poi farsi più sapido e incisivo, con un bel finale dai ritorni fruttati e balsamici.

PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Prunotto](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrenzo

Quando il Nebbiolo di un Cru come Bussia incrocia un'annata come la 2016, c'è davvero ben poco che possa stargli dietro. Come nel caso del Barolo Bussia di Prunotto. Fiori appena appassiti, frutti rossi e un accenno balsamico ne dettano i tratti aromatici. In bocca, lo sviluppo è segnato da tannini vibranti e aggraziati che accompagnano un frutto tonico, a rendere il sorso lungo e avvolgente. Prunotto appartiene agli Antinori dal 1989. La cantina conta su 55 ettari a vigneto, per una media di 800.000 bottiglie, nei territori di Langa e Monferrato e comprende alcuni Cru di proprietà. Tra questi, Bric Turot (per il Barbaresco), Costamiole (per la Barbera d'Asti), e, appunto, Bussia.



LA VITE TURCHESE

VIA ALBA, 5 - BAROLO (CN)

L'Enoteca [La Vite Turchese](#) di Barolo (tel. +39 366 4556744) grazie a Stefano Moiso ed Elisabetta Bordi, propone un articolato itinerario enico che parte dalle bollicine nostrane e francesi, passa per i vini bianchi nazionali e non, per approdare, evidentemente, a tutti i rossi delle Langhe, proseguendo con quelli italiani ed esteri, per finire con i vini dolci, dai passiti allo sherry e i distillati:

COSA VENDE

Encry, Champagne Grand Cru Le Mesnil Sur Oger 2013 - € 102,00

Il fascino dello Champagne declinato da un'anima italiana

Murgo, Metodo Classico Extra Brut Nerello Mascalese 2011 - € 41,00

Il primo spumante etneo che ha saputo diventare un modello

Vincent Girardin, Puligny Montrachet Chardonnay 2017 - € 62,00

Irresistibile varietà di un terroir nello Chardonnay per eccellenza

Van Volxem, Mosel Riesling Scharzhofberger 2016 - € 52,00

Il Riesling nella sua declinazione teutonica è sempre un vino tutto da bere

Brunnenhof, Alto Adige Chardonnay 2019 - € 23,00

Profilo deciso da vino d'altura per questo bianco altoatesino

Pierluigi Zampaglione, Campania Fiano Don Chisciotte 2019 - € 21,00

Vitigno bianco fra i più affascinanti del panorama italo, che sa dare vini intriganti

Fattoi, Brunello di Montalcino 2015 - € 39,00

Solida e verace interpretazione del rosso italiano forse più amato all'estero

Girolamo Russo, Etna Rosso 'A Rina 2018 - € 26,00

I vini di Girolamo Russo non mancano mai di personalità e carattere

Clos Marie, Languedoc Metairies Du Clos VV Pic St. Loup 2015 - € 49,00

Syrah, Carignan e Grenache di incredibile sapore e bevibilità

Clos de Luz, Almahue Carménère Massal 1945 2017 - € 27,00

Dal Cile un'interpretazione del Carménère tutta da scoprire

COSA CONSIGLIA

Principiano, Alta Langa Leonardo 2016 - € 40,00

Freschezza e profondità nel sorso per le bollicine piemontesi per eccellenza

Cascina Gavetta, Langhe Nascetta del Comune di Novello 2019 - € 12,00

Un vino immediato ma non banale dalla godibilissima beva

Marco Porello, Roero Riserva San Michele 2016 - € 28,00

Interpretazione affascinante ed intensa di un Nebbiolo che non ti aspetti

Cascina Roccalini, Barbaresco Roccalini 2017 - € 42,00

Il timbro fresco e fruttato del Barbaresco non delude mai

Paitin, Barbaresco Sorì Paitin Vecchie Vigne Riserva 2010 - € 105,00

Dalla "seconda" denominazione di Langhe un rosso complesso e articolato

Mario Marengo, Barolo Brunate 2016 - € 58,00

Un Barolo di stampo moderno ma che non ha dimenticato le lezioni del passato

Scarzello, Barolo Sarmassa Vigna Merenda 2013 - € 64,00

Il Sarmassa Vigna Merenda è costantemente tra i migliori prodotti di questo Cru

Giovanni Manzone, Barolo Gramolere Riserva 2010 - € 107,00

Un'annata interessante che si riverbera in un Barolo complesso e intrigante

Azelia, Barolo Margheria 2016 - € 103,00

Sobriamente moderno l'approccio stilistico di cantina Azelia

Schiavenza, Barolo Prapò 2016 - € 62,00

Tocco tradizionale e austero per il Barolo di casa Schiavenza

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LUIGI ODDERO

Docg Barolo Vigna Rionda

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 107,00

Azienda: [Società Agricola Vigneti Luigi Oddero e Figli](#)

Proprietà: Lena Gavrilova e figli

Enologo: Luigi Oddero

Il fondatore di questa realtà con base a La Morra, l'enologo Luigi Oddero, lo troviamo tra le pagine del libro "Vino al Vino", dove lo scrittore Mario Soldati lo fotografa come un uomo capace di coniugare le energie del passato e la volontà di guardare al futuro. Una filosofia che è passata intatta, dopo la sua scomparsa, alla moglie Lena e ai figli Maria e Giovanni oggi alla guida dell'azienda, che dispone di 20 ettari (con parcelle prestigiose come Rive, Santa Maria, Scarrone e Vigna Rionda) per una produzione di 110.000 bottiglie. I vini hanno ormai una fisionomia solida e il loro stile - all'insegna, potremmo dire, di un rigoroso classicismo - è sempre capace di mantenere una freschezza da primato, anche con il passare del tempo. Ne è un buon esempio il Barolo Vigna Rionda 2009, affinato in legno grande, dai profumi di sottobosco, funghi e leggeri cenni di fiori appassiti, con tocchi di liquirizia a rifinitura. Un anticipo aromatico che non cela la sua evoluzione, ad introdurre una progressione gustativa, il punto forte del vino, che invece è ancora fragrante, energica e potente, declinata con particolare grazia e finezza.

LA SORPRESA



TENUTA CARRETTA

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Tenuta Carretta](#)

Proprietà: Franco Miroglio

Enologo: Paolo Scaiola

La Tenuta Carretta, situata a Piovesi d'Alba, 85 ettari di vigneto per 500.000 bottiglie di produzione complessiva, è dal 1985 in mano alla famiglia Miroglio, che è stata anche protagonista di un piano articolato di acquisizione vigneti con l'obiettivo di raggiungere alcune delle parcelle più prestigiose di Langhe. Ecco allora che l'azienda oggi possiede vigneti in Cannubi per il Barolo, a Treiso per il Barbaresco, in Alta Langa e a Malgrà nell'astigiano. Un patrimonio viticolo vario e distribuito su più areali, che sostiene un portafoglio etichette altrettanto variegato, capace di spaziare nel meglio delle denominazioni piemontesi, con vini dallo stile pulito ed essenziale, sempre di ineccepibile esecuzione. Come nel caso del Barolo Cannubi 2015 dai tratti aromatici fragranti, che alternano mirtillo e mora a cenni sfumati di scorza d'arancia, liquirizia, sottobosco, tabacco e spezie dolci. In bocca, il sorso è lieve e reattivo, dai tannini incisivi ma sempre ben amalgamati al frutto, donando contrasto e chiaro-scuro al sorso, fino ad un finale dai rimandi balsamici e ancora dai ritorni fruttati.



SPUNTATURE

PROFUMO DI ECCELLENZA

I primi furono i vini di Angelo Gaja e Bruno Giacosa a scaldare gli animi dei collezionisti più esigenti al mondo, quando il Piemonte enoico era però percepito come una nicchia. Ma a scavare un vero e proprio solco, con un prima e un dopo, attualmente c'è la stella [Giacomo Conterno](#), ormai re incontrastato delle aste, con il Barolo ad assurgere come la denominazione italiana più scambiata. Una presenza costante e significativa nell'ultimo biennio che fotografa il momento d'oro del vino simbolo delle Langhe, incarnato dalla griffe di Monforte d'Alba, capace di colpire sempre più collectors, forse in "overdose" da francesi. Un exploit, dalla base qualitativa solidissima, testimoniata da una storia aziendale di superlativa continuità iniziata nel 1924 e che oggi Roberto Conterno continua a nobilitare, e dalla prova decisiva del bicchiere, come l'assaggio di WineNews in anteprima del Monfortino 2015 conferma in tutto la sua grandezza (nelle prossime newsletter la recensione). Rimangono indelebili anche i successi, solo per fare un paio d'esempi, che il Monfortino ha conquistato in termini di quotazioni. Come (solo per citare le ultime) la stellare aggiudicazione all'asta di Bolaffi dello Giugno 2020 di 56 magnum (dal 1990 al 2010) per 96.000 euro o come quella del Novembre 2020 della casa d'aste americana Hart Davis Hart che ha battuto una 13 litri (il cosiddetto "quarto di Brenta") di Monfortino 1971 a 38.240 dollari, senza dimenticare che per il Liv-Ex, la piattaforma di riferimento del mercato secondario, nel 2020 il Barolo Monfortino Riserva 2013 è stato il vino italiano al top assoluto per valori movimentati. Insomma, una "Monfortino mania" che potrebbe essere la risposta italiana alla "DRC mania".

IL BUONO DEL TERRITORIO



I TAJARIN

CASA DEI TAJARIN DI MUSSIO MAURO
VIALE CHERASCA, 94
ALBA (CN)

Tel: +39 0173 363575

Sito Web: casadeitajarin.net

In Langa non mancano le specialità gastronomiche a fare da perfetto contrappunto al vino. Ma i Tajarin, magari con il tartufo d'Alba, sono proprio un grande classico. I tagliolini, come li chiamano fuori dai confini di questo areale, sono una pasta fresca all'uovo matassata come un gomitolo di lana. Ma a dare un tocco di magia in più a questa pasta, ci vuole una preparazione senza compromessi. Quelli prodotti da Casa dei Tajarin di Mauro Musso sono forse la loro forma e sostanza perfetta. I Tajarin è il formato di pasta che nella tradizione langarola è associato alle feste più importanti ed è composto da un'accurata scelta di farine setacciate di vecchie varietà, ottenute da coltivazione biologica, macinate a pietra e uova di galline di razza Livornese allevate a terra in agricoltura biologica. Dopo essere sbattute, vengono passate al colino per togliere tutte le impurità ed assemblate con la farina per mezzo di una pressa per pasta, mentre per la pasta aromatizzata vengono aggiunte, a farina e uova, le erbe aromatiche e/o verdure disidratate polverizzate. La produzione di questo pastificio con sede ad Alba è ottenuta rigorosamente tramite metodo artigianale, tanto che non sempre i diversi tipi di Tajarin sono disponibili, poiché la produzione della pasta segue i risultati positivi o negativi dell'annata cerealicola, cosicché se è ottimale è possibile produrre tutti i tipi in catalogo, altrimenti solamente i Tajarin composti da farine sufficientemente forti per sopportare la trafilazione e successiva essiccazione.



PAROLA DI RISTORANTE

DA BARDON

VALLE ASINARI, 20 - SAN MARZANO OLIVETO (AT)

Tel: +39 0141 831340

Sito Web: dabardon

Il Ristorante Del Belbo Da Bardon è gestito dalla medesima famiglia, i Bardone, dal 1884, e si trova in un cascinale sulle colline tra Nizza Monferrato e Canelli. Un luogo decisamente della tradizione, dove l'offerta culinaria dell'areale e del Piemonte tutto è articolata con maestria e senza inutili forzature o artefatte reinterpretazioni. E allora spazio alla carne cruda al coltello, al vitello tonnato, ai salumi da fornitori di fiducia, agli agliolini, ai ravioli del plin, agli gnocchi, alla pasta e fagioli, ai ravioli quadrati monferrini, allo stracotto di vitello brasato alla Barbera, alla trippa, alla finanziaria, alle melanzane passate in forno con la toma di Roccaerverano, al merluzzo al verde. Si conclude con dolci di livello, ma un plauso particolare lo merita la scelta dei vini, che compongono una delle migliori carte dei vini del Piemonte.

LA TOP 5 DI "DA BARDON"

- 1° Bruno Giacosa - Barolo Le Rocche Falletto di Serralunga 2009 - € 450,00**
Un'icona senza tempo del classicismo barolista
- 2° Bartolo Mascarello - Barolo Tre Tine 2014 - € 200,00**
Un'etichetta imprescindibile per chi vuole conoscere l'intima essenza del Barolo
- 3° Ettore Germano - Barolo Cerretta 2013 - € 100,00**
Barolo di raffinata misura e stile ben leggibile
- 4° Roberto Voerzio - Barolo Brunate 2009 - € 380,00**
Uno delle migliori espressioni del Barolo moderno
- 5° Olim Bauda - Nizza 2016 - € 60,00**
Interpretazione non banale di una Barbera complessa e articolata



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

☎ Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

