N. 221

MARZO 2024

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 221 - Marzo 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MARZO 2024

IL BAROLO

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



SORDO

Docg Barolo Perno

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Sordo Giovanni
Proprietà: Giorgio Sordo
Enologo: Gianluca Colombo, Piero Fedel

Piccoli frutti rossi, dolci e acidi, fiori bianchi primaverili, un tocco di mentuccia, di liquirizia e di agrumi, una ventata di iodio: profumi stratificati, che anticipano un sorso fresco e saporito, pungente eppure gentile, dal decorso delizioso e minuto ma di carattere, come ogni Barolo che si rispetti. Così si muove il Perno 2020, uno degli otto cru di Barolo che produce la cantina Sordo di Castiglione Falletto, nata nel 1912 e oggi arrivata alla quarta generazione di vignaioli, con la giovanissima Paola. 53 sono gli ettari coltivati a vigna, 350.000 le bottiglie prodotte in media all'anno, dedicate anche agli altri vitigni rossi di Langa, qualche bianco e, infine, un Chinato e una Grappa. Da non scordare: le nocciole.

(ns)



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Conterno Giacomo Az. Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Donato Lanati

Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, raggiungendo perfino i vertici delle quotazioni dei borgognoni più acclamati, la cantina con sede a Monforte d'Alba raggiunge proprio quest'anno il traguardo del secolo, imposto da quel 1924 in cui Giacomo Conterno si inventò niente di meno che il Monfortino. Il Barolo Cerretta 2019 ha naso ampio e etereo, che si apre su sentori di viola appassita, frutti neri, pepe, radice di liquirizia, sottobosco ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è caldo, appena sapido e in grande armonia tra acidità e frutto, mentre i tannini ancora in piena evoluzione spingono bene il sorso per tutto il lungo e saporito finale.

(are)



FRATELLI ALESSANDRIA

Docg Barolo Gramolere

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Fratelli Alessandria
Proprietà: famiglia Alessandria
Enologo: Vittore Alessandria

Dal 1870 di proprietà della famiglia Alessandria, la cantina con sede a Verduno è oggi condotta da Gian Battista, la moglie Flavia, il fratello Alessandro ed il figlio Vittore, che animano la secolare tradizione vitivinicola della famiglia, con i vini aziendali ad esprimere complessità e raffinatezza, posizionandosi tra i migliori dell'intera denominazione. Ottenuto dal Cru Gramolere di Monforte d'Alba (ubicato tra i Gavarini e la Bussia e maturato in legno grande), il Barolo omonimo 2020 profuma di piccoli frutti rossi e erbe aromatiche, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca il sorso è solido, dai tannini fitti e saporiti, che emergono da una progressione agile e dinamica.

(fp)



BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.540
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Bruno Giacosa Società Agricola
Proprietà: Bruna Giacosa
Enologo: Giuseppe Tartaglino

L'azienda Bruno Giacosa - cantina langarola di riferimento (con i suoi 20 ettari di vigna e 350.000 bottiglie di produzione annua) guidata Bruna nel solco della filosofia produttiva di suo padre - è proprietaria della tenuta Falletto, alta sopra la vallata che divide Serralunga da Monforte d'Alba e, unanimemente, considerata una delle più significative sottozone di tutta la denominazione. Arriva da qui il Barolo Falletto 2020 vino in splendido surplace tra eleganza e potenza fin dai suoi profumi di cassis, kirsch, erbe balsamiche tabacco, fiori e resina. In bocca il sorso è corposo, segnato da tannini articolati e fini pur nella loro esuberanza giovanile, terminando in un finale molto lungo e dalle piacevoli note speziate.

(fp)

EDITORIALE

BAROLO IN MOVIMENTO

Da una parte, un territorio, quello del Barolo (e del Barbaresco) - il più prezioso d'Italia, dove un ettaro vale da 2 a 4 milioni di euro nei Cru più prestigiosi - ormai attenzionato anche da importanti investitori esteri, aspetto su cui il mondo produttivo locale si interroga per un futuro da scrivere sempre all'insegna dell'identità; ed ancora, una produzione che sembra non conoscere crisi, emergenze climatiche a parte. Dall'altra, una serie di proposte costruite per sostenere un trend tutto sommato ancora positivo, a partire dal contributo di alcune variazioni dello stesso disciplinare di produzione del Barolo (e del Barbaresco). Ecco allora l'imbottigliamento consentito solo nelle due denominazioni; con la reciprocità, in questo senso, tra le zone del Barolo e del Barbaresco; la caduta del divieto di impiantare Nebbiolo da Barolo o da Barbaresco con esposizione a Nord (senza aumentare gli ettari ad oggi previsti dall'Albo dei vigneti delle due denominazioni); l'aggiunta delle menzioni comunali anche per il Barbaresco. Misure sottoposte al vaglio dei produttori, evidentemente, ma che già appaiono di portata non proprio secondaria. Detto questo, resta la bontà dei Barolo, sperimentata nelle nostre monografie (2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023) e consolidata anche da questa del 2024, insieme ad una molteplicità di aziende che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter. Ne citiamo alcune tra quelle che troverete nei prossimi *I Vini di WineNews*: Luigi Einaudi, Gianni Gagliardo, Ettore Germano, Azelia, La Spinetta, Fortemasso, Sandrone, Josetta Saffirio, Sobrero, Ca' Romé, Icardi, Malvirà, Mauro Sebaste.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly Verona, ITALY 14-17 April 2024
VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

CERETTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Ceretto Aziende Vitivinicole
Proprietà: famiglia Ceretto
Enologo: Alessandro Ceretto

A partire dagli anni Trenta del secolo scorso e passando da Riccardo a Bruno e poi Marcello - che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento - per arrivare ad Alessandro, che sta oggi guardando ad un più stretto rapporto con l'ambiente, la famiglia Ceretto è una delle dinastie di riferimento del Piemonte enoico con 160 ettari a vigneto tra Langhe e Roero, da cui ricava 900.000 bottiglie. Il Barolo Bussia 2020 si apre al naso elegante e discreto, tra sentori di rosa appassita, ribes, ciliegia sotto spirito, aghi di pino, cuoio e spezie. La bocca è tesa e di buon peso, ben bilanciata tra progressione acida e tannini fitti, per un finale balsamico di buona lunghezza. **(are)**

MAURO MOLINO

Docg Barolo Conca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.040
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Azienda Agricola Mauro Molino
Proprietà: famiglia Molino
Enologo: Matteo Molino

Nessuna storia secolare qui, ma tanta passione per la viticoltura e vini sempre più buoni. L'azienda prende forma nel 1979, quando Mauro Molino torna in Langa dall'Emilia Romagna, per dedicarsi ai vigneti lasciati dal padre. Produce il suo primo Brunello nel 1982 proprio dai 0,5 ettari di proprietà del vigneto Conca a la Morra, anfiteatro di viti ultracinquantenni da cui l'annata 2020 ha estratto tanta polpa agrumata e floreale - arricchita da toni mentolati e speziati al naso, cui si aggiungono quelli ematici in bocca - che scorre sapida e rinfrescante verso un lungo finale vegetale. Oggi gli ettari di vigna totali sono 20, che Mauro conduce insieme ai figli Matteo e Martina. **(ns)**

DAMILANO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Guido Damilano, Alessandro Bonelli

Nel Barolo Cannubi 2020, ad un naso elegante dai profumi di rosa e fiori di campo, tabacco, liquirizia cannella e frutti di rovo maturi, si contrappone un sorso potente ma dinamizzato da una buona acidità che, in sinergia con una notevole struttura tannica, si sposa bene al frutto maturo, mentre nel finale persistente fa capolino una bella nota agrumata. Fu Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, ad iniziare, nel 1890, a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano, che le ha dato l'assetto attuale. La quarta generazione - Paolo, Guido e Mario Damilano - è oggi alla guida di cantina e vigneti, rinnovando stile e immagine della casa. **(are)**

PIO CESARE

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.937
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: Federica Boffa Pio
Enologo: Paolo Fenoccchio, famiglia Pio

Fondata oltre 140 anni fa con ben cinque generazioni che si sono succedute alla sua guida, oggi Pio Cesare - 80 ettari di vigneti di proprietà, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie - è ormai parte significativa della storia enologica non solo piemontese ma anche italiana. Il Barolo Mosconi 2020, ottenuto dall'omonimo Cru di Monforte d'Alba, profuma di piccoli frutti rossi maturi, cenni floreali e balsamici, con tocchi di tabacco e spezie a rifinitura. L'ingresso in bocca è vivace e fragrante, dal tannino tendenzialmente affilato ma molto saporito, che prepara ad un finale solido e persistente dai ritorni fruttati e dalla piacevole nota di liquirizia a congedo. **(fp)**

LA GRIFFE



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 79,00
Azienda: Società Cantine dei Marchesi di Barolo
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Marco Marsili

Nel 1807 il Marchese Carlo Tancredi Falletti sposò la nobile francese Juliette Colbert Maulévrier. Juliette fu la prima ad intuire le potenzialità del Nebbiolo coltivato in queste terre e notò come l'utilizzo di botti di legno apportava profondità e longevità a questo vino. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e nel 1929 riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo e i suoi vigneti. Pietro Abbona, vero e proprio patriarca del Barolo, fece conoscere il vino della sua terra in tutto il mondo, portando la sua etichetta - che raffigurava stilizzati i castelli di Barolo e di Serralunga - ovunque, anche sulle mense più lontane. Erede della tradizione dei Marchesi Falletti - le cinque "Botti della Marchesa" (Juliette Falletti Colbert) dove nacque il Barolo agli albori dell'Ottocento, ormai pluricentenarie oggi sono ancora, dopo accurati restauri, perfettamente integre ed efficienti e troneggiano nella cantina storica aziendale - Abbona innescò un percorso enoico solido e virtuoso che ancora oggi determina il successo dei vini a marchio Marchesi di Barolo. Oggi con Ernesto e Anna, e i figli Valentina e Davide, siamo arrivati alla sesta generazione della famiglia Abbona come produttrice di vino. La Marchesi di Barolo (con lo storico Cru Cannubi a cui ha aggiunto anche quelli di Coste di Rose e Sarmassa insieme all'assemblaggio Vigne di Proprietà in Barolo per il Barolo, Serragrilli per il Barbaresco, Boschetti e Madonna di Como per il Dolcetto d'Alba, Paiagal per la Barbera d'Alba e Gavi di Gavi per il Gavi) è ormai una delle realtà più significative dell'intero areale del Barolo e non solo. 200 sono gli ettari vitati, anche allevati negli areali del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie distribuita su un ricco portafoglio etichette, che comprende praticamente tutte le tipologie più prestigiose del Piemonte enoico, dal Barolo al Barbaresco, dal Nebbiolo d'Alba alla Barbera d'Alba, dal Dolcetto d'Alba al Roero Arneis, dal Gavi al Moscato d'Asti e al Brachetto d'Acqui. Il Barolo Cannubi 2019 possiede naso variegato che alterna rimandi ai fiori appassiti, ai mirtilli e ai gelsi, con tocchi di china, erba appena tagliata, tabacco, radici di liquirizia e sottobosco. La bocca ha un eccellente impatto ben equilibrato tra frutto, tannini e verve acida, per uno sviluppo articolato e continuo che si conclude con un finale dalla piacevole nota balsamica rinfrescante. **(are)**

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

PODERI MARCARINI

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 69,00
Azienda: Azienda Agricola Poderi Marcarini
Proprietà: Manuel Marchetti con i figli Andrea, Chiara ed Elisa Marchetti
Enologo: Elisa Marchetti

Fu Giulio Marcarini, nel 1934, insieme ad altri uomini di Langa, a costituire il Consorzio dei Vini Tipici di Barolo e Barbaresco. Giuseppe Marcarini, invece, avviò la vendita dell'imbottigliato in società con il suo enologo, Elvio Cogno, negli anni Sessanta del secolo scorso sotto il marchio Cogno-Marcarini. L'azienda è pioniera nell'uso del nome del Cru Brunate in etichetta, già dal 1958. Maturato in legno grande per due anni, il Barolo Brunate 2019 profuma di erbe aromatiche, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è solido ed articolato, dai tannini fitti ed energici che, insieme ad una buona verve acida, ne dinamizzano lo sviluppo e il finale, persistente e dai ritorni speziati. **(fp)**

ELVIO COGNO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Elvio Cogno Società Agricola
Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore
Enologo: Valter Fissore

Il Barolo Ravera 2020 è complesso ed elegante nei suoi profumi di gelso, mirtilli, fragoline selvatiche, erbe aromatiche, rose appassite e agrumi. In bocca il sorso è ampio e teso dalla progressione solida e articolata, che termina in un finale di grande persistenza. 17 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, identificano l'azienda di proprietà di Valter Fissore e Nadia Cogno, continuatori del percorso tracciato dal suo fondatore Elvio Cogno, che la avviò nel 1990. Fermentazioni lunghe e sobrio apporto del rovere caratterizzano le etichette aziendali, dalla cifra stilistica solida e costante, di impronta tendenzialmente classica. **(are)**

FAMIGLIA ANSELMA

Docg Barolo del Comune di Monforte

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.800
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Famiglia Anselma
Proprietà: famiglia Anselma
Enologo: Maurizio Anselma

Fermenta spontaneamente il mosto che proviene dai grappoli di Gramolere, Bricco San Pietro e San Giovanni, e che va poi a comporre questo Barolo del Comune di Monforte della Famiglia Anselma, vino ematico nella versione 2018, ricolmo di ciliegia e ribes rossi, camelia e rosa, con ricordi mentolati e di spezie dolci, dal sorso subito aderente e poi saporito di sapidità fruttata e freschezza balsamica. Etichetta che si aggiunge ad un portafoglio aziendale tutto incentrato sul Nebbiolo, che custodiscono in parte in cantina per proporre una sorta di libreria che rilasciano gradualmente sul mercato: un inno alla longevità del Barolo che la Famiglia Anselma onora fin dagli esordi del 1993. **(ns)**

ODDERO

Docg Barolo Villero

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Cantine Oddero Società Agricola
Proprietà: Mariacristina e Isabella Boffa Oddero
Enologo: Luca Veglio, Mariacristina Oddero

A Giacomo, nipote del primo Giacomo della famiglia, sono legati la storia e i successi più recenti di Poderi e Cantine Oddero, che oggi sua figlia Mariacristina e i nipoti Isabella e Pietro stanno continuando ad ottenere, prendendo su di sé la responsabilità e la guida di una struttura produttiva che conta su 36 ettari a vigneto in biologico, per una produzione media di 170.000 bottiglie all'anno. Il Barolo Villero 2020 è elegante e sfaccettato nei suoi profumi che rimandano alla liquirizia, alle more, agli agrumi, alla rosa, all'alloro, al sottobosco e al muschio. In bocca il sorso è agile e ben miscela fragranza acida, tannini fitti e frutto polposo, fino ad un finale lungo e vellutato. **(are)**

VINTAGE



PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 24.700
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Società Agricola Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Il Barolo Bussia 2008 appare di un bel rosso rubino brillante dai contrasti granati: al naso si apre su note liquirizia e frutti neri a cui fanno seguito cenni balsamici, di china, alloro e tabacco; in bocca il sorso è ancora integro e vitale, sapido e appena speziato, notevole per persistenza aromatica il lungo finale balsamico. La cantina Prunotto, fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Oggi, l'azienda, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la suggestiva cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 800.000 bottiglie e conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato comprensivi dei Cru di proprietà: Bric Turot, Costamiòle, Bricco Colma (dove è allevata la varietà Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e, appunto, Bussia. **(are)**

L'OUTSIDER



MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cannubi Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: Michele Chiarlo
Proprietà: famiglia Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

In omaggio alla straordinaria vocazione e alla storia di Cannubi, uno dei Cru più antichi d'Italia, l'azienda Michele Chiarlo ha dato vita alla sua versione Riserva, per la prima volta in commercio con l'annata 2016, sen'altro una delle più grandi del Nuovo Millennio. La porzione di proprietà aziendale in questo vigneto - estesa per un ettaro e fortemente voluta nel 1989 da Michele Chiarlo, purtroppo recentemente scomparso - si trova nel cuore del Cru, nei pressi del "ciabot", ovvero l'antico capanno di Cannubi. Collocata nella parte rivolta verso Barolo, con esposizione sud-est e sud-ovest e terreni che incrociano le Marne di Sant'Agata fossili e gli affioramenti di Arenarie di Diano, la particella è coltivata con ceppi di Nebbiolo piantati in epoche diversa (1958-1990). Fermentato in tini di rovere e affinato per sei anni (3 in legno e 3 in bottiglia), il Cannubi Riserva 2016 profuma di piccoli frutti rossi, con tocchi di rosa appassita, liquirizia e rabarbaro su speziatura di sottofondo. In bocca il vino possiede articolazione, vitalità e ritmo, scandito da tannini definiti e spiccata fragranza acida, terminando lungo e ancora fruttato e speziato. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA CRÖTIN

VIA GIAN BATTISTA TIEPOLO, 8/D - TORINO

L'enoteca Crötin di Elisa Cagnasso e Maurizio Zito a Torino (tel. +39 011 2423008) è una sorta di ampliamento dell'offerta del ristorante Al Gufo Bianco. 600 le referenze proposte, con i vini piemontesi protagonisti assoluti, insieme al meglio del resto d'Italia e ad un'attenta selezione di Champagne. Focus sui grandi brand ma anche su tanti piccoli produttori, a partire dai biodinamici:

COSA VENDE

Michele Chiarlo, Nizza La Court 2019 - € 42,00
Vino fondamentale per comprendere il potenziale della denominazione Nizza

Vajra, Langhe Freisa Kyè 2020 - € 29,00
Sempre affidabili e ben eseguiti i vini della cantina di Barolo

Angelo Negro, Roero Prachiosso 2019 - € 16,00
Vino piacevolmente beverino e dai tratti non banali

Poderi Colla, Langhe Pinot Nero Campo Romano 2020 - € 23,00
Un esperimento ben riuscito con il vitigno borgognone per eccellenza

Marcarini, Dolcetto d'Alba Fontanazza 2022 - € 14,00
Succoso e immediato questo Dolcetto dai tratti ben definiti

La Scolca, Metodo Classico Brut Soldati 2018 - € 31,00
Spumante ben riuscito da una delle cantine bianchiste più importanti in Piemonte

Borgo Maragliano, Alta Langa Brut BdB Francesco Galliano 2019 - € 24,00
Le bollicine di Alta Langa stanno sono sempre più autorevoli e di buona qualità

Produttori di Carema, Carema Riserva 2018 - € 25,00
Vino sullo sfondo ma capace di raccontare che "un altro Nebbiolo è possibile"

Travaglini, Gattinara 2020 - € 27,00
Azienda che ha fatto la fortuna di tutto un territorio

Nada Fiorenzo, Barbaresco 2020 - € 31,00
I vini di Fiorenzo Nada sono sempre paradigmatici per stile e coerenza

COSA CONSIGLIA

Cordero di Montezemolo, Barolo Monfalletto 2018 - € 57,00
Barolo ben eseguito e dal carattere raffinato

Sandrone, Barolo Aleste 2017 - € 91,00
Uno dei nomi simbolo del nuovo corso barolista

Michele Chiarlo, Barolo Cerequio 2011 - € 120,00
Il Cerequio è fra le etichette storiche dell'azienda

Castello di Verduno, Barolo Monvigliero 2015 - € 77,00
Vino polposo e intenso che non manca di articolazione ed allungo

Elio Grasso, Barolo Gavarini Chiniera 2017 - € 89,00
Sempre ineccepibili i vini della cantina di Monforte d'Alba

Massolino, Barolo Vigna Rionda 2017 - € 140,00
Il Vigna Rionda di Massolino è ormai un punto di riferimento

Vajra, Barolo Bricco delle Viole 2018 - € 70,00
Uno dei Barolo di riferimento per finezza e intensità

Vietti, Barolo Lazzarito 2018 - € 190,00
Un marchio, ora in mani Americane, che tuttavia mantiene la sua solida identità

Elio Altare, Barolo Arborina 2018 - € 110,00
Storica etichetta che ha disegnato la "nuova" storia del Barolo

Renato Ratti, Barolo Marcenasco 2018 - € 47,00
Vino austero, tradizionale e coerente, anche nelle sue rusticità

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Ginestra Ciabot Mentin®

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.400
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Domenico Clerico
Proprietà: Giuliana Viberti
Enologo: Oscar Arrivabene

Prodotto per la prima volta nel 1982, il Barolo Ciabot Mentin® è stato la prima etichetta con cui Domenico Clerico si è fatto conoscere nel mondo e uno dei vini di spicco di tutta la denominazione, in un particolare periodo di transizione nelle vicende enoiche langarole. Il nome deriva da quello del vecchio proprietario della vigna, la prima in zona Ginestra acquistata da Clerico. La versione 2017 del Ciabot Mentin® è giunta in un momento difficile per l'azienda, coincidendo con la scomparsa di Domenico. Il suo profilo olfattivo è contraddistinto da una base fruttata generosa, calda e matura, a cui si uniscono cenni di cacao e alloro. In bocca, il vino evidenzia morbidezza ma anche sapore, con tannini fitti e decisi e un frutto polposo, che determina un finale ampio e persistente dai cenni balsamici e dalle suggestioni mediterranee. Oggi la cantina, condotta dalla moglie Giuliana affiancata dallo storico enologo aziendale Oscar Arrivabene, in perfetta sintonia con quanto costruito dal suo fondatore, conta su 21 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie.

(fp)

LA SORPRESA



BERSANO

Docg Barolo Badarina Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Bersano Vini
Proprietà: famiglia Massimelli
Enologo: Roberto Morosinotto

Storia lunga quella di Bersano, tutta nel cuore del Nizza Monferrato e che si appresta a superare i 150 anni. Fu Arturo Bersano, a partire dal 1935, che dette la svolta enoica decisiva all'impresa, approfittando anche dello sviluppo tecnologico in vigna e in cantina di quel periodo. Negli anni successivi aumentano le acquisizioni di vigneti, sconfinando anche nelle terre del Barolo ed oggi la cantina conta su 230 ettari di vigna – coltivati in prevalenza a Barbera, Nebbiolo, Grignolino, Dolcetto, Ruché, Cortese, Arneis, Moscato, Brachetto e Pinot Nero - per una produzione complessiva che supera il milione di bottiglie. Nel 1985 l'azienda passa a Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne consolidano ulteriormente il peso. Il Barolo Badarina Riserva 2016, grazie ad un'annata da ricordare anche nelle Langhe, mette in fila profumi puliti di piccoli frutti rossi fragranti e continui, che trovano un bel contrappunto nei cenni floreali e di sottobosco e in quelli affumicati e speziati. In bocca il sorso è delicato e vivace, dallo sviluppo articolato e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e speziati.

(fp)





SPUNTATURE

BAROLO: TRA STORIA E ATTUALITÀ

Nelle Langhe, lo sappiamo, sono state scritte alcune delle pagine più importanti della storia d'Italia e del vino italiano. Camillo Benso Conte di Cavour fu proprietario del Castello di Grinzane Cavour, dove la "Vigna Gustava" produceva i primi Barolo, giocando un ruolo fondamentale nel successo del "re" dei vini. La Tenuta Fontanafredda, fondata dal primo Re d'Italia Vittorio Emanuele II, ospitava i vigneti teatro dell'amore con Rosa Varcellana, "la bela Rosin". Poi Luigi Einaudi, tra i padri della Repubblica Italiana, secondo Presidente della Repubblica nel 1948, non mancò mai alla vendemmia nei suoi Poderi di Dogliani. Intrecci fra storia e aneddotica che, evidentemente, determinano l'allure di un grande terroir enoico. Nell'altra faccia della medaglia, un successo che ha determinato anche una prevalenza di monocultura a vigneto, a scapito della biodiversità delle Langhe. Ed oggi, si aggiunge il clima con il suo surriscaldamento. Ecco allora l'idea del Consorzio del Barolo di autorizzare gli impianti dei vigneti sui versanti a nord. Ma l'emergenza climatica non si contrasta inseguendolo per produrre come prima: la si contrasta anticipandola e cambiando modo di produrre. A nord sono rimasti gli ultimi boschi e altre coltivazioni diverse dalla vite, un patrimonio non ulteriormente sacrificabile. Tenuta Fontanafredda, oggi di proprietà di Oscar Farinetti, pianterà 150 piante, forestali e da frutta, consone al territorio langarolo, in accordo con un'antica tradizione sacrificata per la monocultura intensiva. Nascerà così "Bosco Vigna", con il fine di favorire la biodiversità ma anche di costituire un microclima più favorevole alla vite, favorendo il ripristino di ecosistemi degradati e la fertilità dei suoli.

PAROLA DI RISTORANTE



21.9

LOCALITÀ CARRETTA, 4 - PIOBESI D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 387200
Sito Web: ristorante21punto9.it

Nel cuore del Roero, il ristorante stellato 21.9 presso la Tenuta Carretta di proprietà della famiglia Miroglio, è guidato dallo chef ligure Flavio Costa, autore di una cucina, sia di mare (dove la Liguria diventa protagonista) che di terra, dai tratti fragranti, leggeri ed incisivi. Tra i piatti immancabili - magari accompagnati da un Barolo Cannubi Franco Miroglio Riserva 2018, dai profumi tipici e ben profilati e dalla bocca agile e saporita - il foie gras d'anatra spadellato con frutta, ortaggi autunnali e salsa di agrumi; la cipolla nuova pasta sfoglia, sorbetto di cipolla e fonduta d'alpeggio; il coniglio grigio di Carmagnola agnolotto, erbe selvatiche e fondo all'arancia; il bue piemontese, filetto, rosa di Venezia al bbq e salsa al Porto ed infine lo strudel 2024, rivisitazione del classico dolce altoatesino.

(fp)

LA TOP 5 DI "21.9"

1° **Poderi Aldo Conterno, Barolo Bussia Cicala 2012 - € 215,00**
Una delle interpretazione più solide di questo storico Cru

2° **Comm. G.B. Burlotto, Barolo Monvigliero 2019 - € 116,00**
Barolo classico e dotato di buona personalità

3° **Vietti, Barolo Brunate 2016 - € 252,00**
Una delle aziende top della denominazione, dai vini sempre intriganti

4° **Prunotto, Barolo Bussia Vigna Colonnello 2016 - € 225,00**
Stile classicheggiante e ben profilato per questo Barolo dai tratti coerenti e fedeli

5° **Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin 2015 - € 150,00**
Un Barolo che per certi versi ha segnato la storia della denominazione

IL BUONO DEL TERRITORIO



PEPERONE QUADRATO DI COSTIGLIOLE D'ASTI

PRESIDIO SLOW FOOD
DUIPUVRUN
STRADA CASE VALLE, 30
COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
Tel: +39 347 7566595
Sito Web: duipuvrun

È iniziato proprio con Stefano Scavino il percorso di riconoscimento di Presidio Slowfood del Peperone Quadrato di Costiglione d'Asti, ispirato dal libro di Carlo Petrini, che lo aveva citato nel suo libro "Buono, Pulito e Giusto" del 2005. Fresco di laurea di Architettura, Stefano decide nel 2016 di buttarsi in agricoltura, senza nessuna eredità familiare alle spalle, se non l'orto della nonna di 1000 m². Tutto intorno vigna, monocultura, grandi superfici senza soluzione di continuità. L'orticoltura, che pure in Langa era sviluppata, non aveva retto il confronto con il vino e quindi, se proprio bisognava lanciarsi, serviva un'idea diversa. Ecco quindi il metodo biointensivo: ideato nel nord America specificamente per l'orticoltura, prevede piccoli appezzamenti non meccanicizzati ad alta intensità e varietà di coltura a conduzione biologica, che sfrutta tutti quegli spazi che vanno sprecati per l'uso di macchinari. Orti a misura di piede, insomma, di corpo umano. Stefano vuole produrre tante varietà, in poco spazio, in modo sostenibile: e subito guarda agli ecotipi locali, fra cui appunto questo piccolo peperone polposo e il Carciofo Astigiano del Sorì (altro Presidio Slow Food). Oggi Duipuvrun gestisce 2 ettari di terreno, ha attorno una piccola comunità di produttori che lo hanno seguito e lavora con ristoranti e privati (per cui ogni tanto organizza feste e fiere). Di più: coi ristoratori ha formato una società, per programmare meglio le semine dell'orto. C'è voluto tempo, ma il vento piano piano sta cambiando. Perché, si sa, anche le formiche, nel loro piccolo...

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 224 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 di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e 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







