

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 233 - Marzo 2025 - 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 2025

IL BAROLO



BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.740

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Bruno Giacosa](#)

Proprietà: Bruna Giacosa

Enologo: Giuseppe Tartaglino

Il Barolo Falletto 2021 profuma di more e mirtilli, con tocchi floreali e di sottobosco e cenni di tabacco e spezie. In bocca l'articolazione tannica è potente ma ben accordata alla vivacità del sorso, succoso, agile e definito, terminando in un finale lungo che ben giocato su frutto e sapidità. L'azienda Bruno Giacosa - cantina langarola di riferimento (con i suoi 20 ettari di vigna e 250.000 bottiglie di produzione annua), guidata da Bruna nel solco della filosofia produttiva di suo padre - è proprietaria della tenuta Falletto, posta sopra la vallata che divide Serralunga da Monforte d'Alba e, unanimemente, considerata una delle più significative sottozone di tutta la denominazione.

(are)



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Francia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Conterno Giacomo Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Roberto Conterno

Ottenuto dal famoso vigneto, il Barolo Francia 2020 - quarantotto mesi di maturazione in legno grande - profuma di rosa, piccoli frutti rossi e liquirizia, con cenni speziati affumicati e ferrosi. Il sorso è vivace e succoso, dall'articolazione tannica rarefatta e dal finale profondo e ben profilato su richiami agrumati a congedo. Fu Giovanni Conterno, nel 1974, ad acquistare i 14 ettari del vigneto Francia (il Cru più meridionale di Serralunga d'Alba, assieme ad Arione, quasi 6 ettari acquisiti nel 2015 da Roberto Conterno), che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve del celeberrimo capolavoro di casa, il Monfortino, il "Barolo più Barolo di tutti": squisito anche nella versione 2019.

(are)



CERETTO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

È dal 1937 che la famiglia Ceretto produce vino nelle Langhe, sempre attirata dalla qualità: prima inseguendo i mitici vini di Borgogna, poi trovando una propria identità segnata dalla ricerca e dalla cura delle vigne più vocate (anche oltre il Tanaro) e, oggi in particolar modo, dalla sostenibilità ambientale. E insieme al vino, anche la ricerca nel cibo non manca, con l'orto aziendale che nutre i piatti del ristorante Piazza Duomo ad Alba. Prapò è uno dei 6 Cru di Barolo che producono. Saporita ma fine, la versione 2021, profuma di ciliegia, vaniglia e note mentolate, mentre al sorso fresco e iodato, si arricchisce di altra frutta ed erbe aromatiche, chiudendo piccante di pepe bianco.

(ns)



DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Percristina

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Domenico Clerico](#)

Proprietà: Giuliana Viberti

Enologo: Oscar Arrivabene, Gianmatteo Ranieri

Il Barolo "Percristina" è la punta di diamante della cantina Domenico Clerico. Dedicato alla figlia e prodotto solo nelle annate migliori, è ottenuto dalle uve di una vigna all'interno del Cru Mosconi di Monforte d'Alba, acquisito in parte nel 1995: matura in barrique per 36 mesi, più altri 24 in legno grande. La versione 2015 profuma di prugne, sottobosco, funghi, tabacco e polvere di caffè, con un tocco goudron in chiusura. In bocca il sorso è caldo e intenso, dai tannini levigati e dal finale profondo, leggermente agrumato. L'azienda oggi conta 25 ettari vitati, per un totale di 150.000 bottiglie prodotte ogni anno e coltiva unicamente tre vitigni, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo.

(are)

EDITORIALE

CAMBIA IL CLIMA, CAMBIERÀ IL BAROLO?

a "bruciare". E sono in molti a preoccuparsi davvero, produttori e appassionati in primis, guardando, per fare l'esempio più eclatante, a ciò che sta accadendo in Borgogna. Come non mancano coloro che giudicano questa "nuova fase" foriera addirittura di vini più confortanti (e più omologati) - e per alcuni anche migliori - magari guardando alla sola dimensione commerciale. Verrebbe da dire "meno male che siamo nelle Langhe". Una terra che, unico esempio in Italia, è stata storicamente il teatro di un confronto squisitamente enoico tra "Barolo Boys", "tradizionalisti", "anarchici", "classicisti", capace di accrescere confronto e diversità interpretative (amplificando la curiosità del pubblico/cliente più esperto, cioè il "target" principale per un vino come il Barolo). [Un terra che oggi sia, ci auguriamo, anche il luogo per guardare ad un problema epocale con la giusta sensibilità e il rigore necessario.](#)

Buona lettura.

(fp)

SANDRONE

Docg Barolo Aleste

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Società Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: Barbara e Luca Sandrone

Enologo: Luca Sandrone, Alessia Dall'u Sandrone

Ottenuto dalle uve del Cru Cannubi Boschis ed affinato in tonneau, il Barolo Aleste 2021 possiede profilo aromatico che rimanda all'iris e alla viola, alla frutta rossa matura, al sottobosco, all'inchostro, al tabacco e alla liquirizia. In bocca il sorso è polposo e dal frutto in primo piano, accompagnato da tannini maturi e terminando in un finale lungo, persistente e speziato. È il vino che costituisce la continuità con il Cannubi Boschis, prodotto dal 1985 al 2012 e poi sostituito, dall'annata 2013, appunto con l'Aleste (l'acronimo dei nomi dei nipoti di Luciano Sandrone, Alessia e Stefano). Oggi, la cantina con sede a Barolo conta su 27 ettari per una produzione di 120.000 bottiglie.

(are)

COGNO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Elvio Cogno Società Agricola](#)

Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore

Enologo: Valter Fissore

Fermentazioni lunghe e sobrio apporto del rovere caratterizzano le etichette a marchio Elvio Cogno, dalla cifra stilistica di impronta tendenzialmente classica, come nel caso del Barolo Ravera. La versione 2021 profuma di mirtilli, ciliegia e viola, con tocchi di ginepro e rimandi al tabacco e alle spezie. Il sorso è pieno e vivace, dalla trama tannica ben profilata e dal finale persistente su toni balsamici. Sono 17 gli ettari a vigneto in biologico - per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie - di proprietà della cantina con base a Novello, guidata da Valter Fissore e Nadia Cogno, continuatori del percorso tracciato dal suo fondatore Elvio Cogno, che la avviò nel 1990.

(are)

BERSANO

Docg Barolo Cannubi Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.333

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Bersano Vini](#)

Proprietà: Federica Massimelli

Enologo: Roberto Morosinotto

Bersano, il cui nucleo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è un'azienda capace di produrre praticamente tutti i vini dei principali areali del Piemonte, imponendosi con forte incisività anche a livello commerciale. Gli ettari di questa realtà di proprietà della famiglia Massimelli sono 230 (di cui 160 vitati), per una produzione complessiva di poco meno di 1 milione di bottiglie: numeri che ne fanno una solida e consistente realtà del panorama enoico piemontese. Il Barolo Cannubi Riserva 2017 profuma di frutti rossi sotto spirito, viole, spezie e liquirizia. In bocca è vino dall'incontro tra tannini e frutto ben riuscito, durevole e continuo nel finale dai rimandi tostati.

(fp)

FORTEMASO

Docg Barolo Castelletto Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Società Agricola Fortemasso](#)

Proprietà: famiglia Gussalli Beretta

Enologo: Piero Ballario

Il Barolo Castelletto Riserva 2019 profuma di ciliegia e mirtilli, tabacco e spezie, liquirizia e torrefazione. In bocca il sorso è polposo e dalla ricca articolazione tannica, terminando in un finale lungo e persistente, dai ritorni fruttati e speziati. Insieme alla sua versione Riserva e al Barolo Del Comune di Monforte d'Alba, fa parte delle 3 etichette di Barolo che [Gussalli Beretta](#) produce a Fortemasso. La famiglia di industriali nel campo delle armi è approdata qui nel 2013 e conta oggi su un vigneto a corpo unico a Castelletto (di cui uno nel Cru di Pressenda) e altri ettari a San Sebastiano di Monforte d'Alba, arrivando ad imbottigliare complessivamente 71000 etichette.

(are)

LA GRIFFE



PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: famiglia Pio

Oltre 140 anni di storia hanno scandito l'attività dell'azienda fondata nel 1881 da Pio Cesare con sede ad Alba (l'unica ancora presente nel centro storico cittadino), che oggi prosegue nel suo percorso virtuoso tracciato soprattutto, arrivando ai giorni nostri, da Pio Boffa, scomparso nel 2017. Attualmente, sul ponte di comando aziendale ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che con la medesima determinazione alimentano una grande impresa vitivinicola ormai consolidata anche internazionalmente, partendo da 80 ettari a vigneto ed arrivando ad una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dal Barolo e dal Barbaresco (anche se la gamma comprende vini a base Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato di buona impostazione complessiva), che ormai si muovono su di un confortante e solido spessore qualitativo, grazie ad un intelligente intreccio tra modernità enoica e rispetto del passato. I vigneti sono distribuiti, per quanto riguarda il Barolo, a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra, Briccolina, Lirano e Colombaro, per un totale di 15,22 ettari), a Monforte d'Alba (Mosconi con 9,70 ettari), a La Morra (Roncaglie, 2,80 ettari), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti 3,65 ettari totali) e a Novello (Ravera 0,92 ettaro). Sul fronte del Barbaresco i vigneti insistono su Treiso (Cascina Il Bricco, San Stunet, Rombone e Bongiovanni per un totale di 21,58 ettari) e su San Rocco Seno d'Elvio (Rocche di Massalupo 5,32 ettari). Per quanto riguarda gli altri areali, Pio Cesare conta a Diano d'Alba (Carzello, 1,83 ettaro), a Trezzo Tinella (Bossania e Cappelletto per 3,97 ettari totali), a Roddino (Lopiano 0,59 ettaro) e a Sinio (Val di Croce e Bricco dello Stornello, 3,96 ettari). Il Barolo Ornato, realizzato per la prima volta nel 1985 per mettere in evidenza le caratteristiche del Cru omonimo, posto fra le Menzioni Geografiche Aggiuntive di Serralunga d'Alba è un po' l'etichetta che ha segnato il nuovo corso di Pio Cesare, spostandone decisamente l'asticella della qualità produttiva verso l'alto. La versione 2021, maturata in legno grande e per una piccola parte in barrique per 30 mesi, propone un profilo olfattivo ampio e intenso, caratterizzato da rimandi alla frutta rossa matura, alle erbe aromatiche, alla rosa appena appassita, alla cannella e alla liquirizia. In bocca il sorso è ricco e vitale, tra tannini fitti e ben scanditi, frutto polposo e buona spinta acida, terminando in un finale persistente e lungo, dove emergono toni ancora fruttati e lampi balsamici.

(are)



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo del Comune di Barolo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 61,00

Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Marco Marsili

L'equilibrio che questo Barolo dei Marchesi di Barolo raggiunge nel bicchiere è dovuto alla sua composizione: viene prodotto infatti a partire dai migliori cru del comune, dalle caratteristiche pedo-climatiche diverse, che influiscono quindi sul vino che ne deriva (assemblato dopo la fermentazione separata). Cannubi, Sarmassa, Coste di Rose, Vignane, Preda, Boschetti e Ravera contribuiscono a formare un vino dalle tonalità chiare e carnose nella versione 2020: profumi di frutti di bosco, agrumi e pepe nero accolgono il naso, mentre la bocca rivela note di biancospino e violetta, lampone e fragola con tocchi mentolati. Il tutto trasportato da un sorso polposo, sapido e dolce, rinfrescante.

(ns)

ETTORE GERMANO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Azienda Agricola Germano Ettore](#)

Proprietà: Sergio Germano

Enologo: Sergio Germano, Davide Marelli

Il Barolo Prapò 2021 profuma di fiori di campo, ginepro, mirtillo, sottobosco, e spezie. In bocca il sorso è profondo e ben profilato con il frutto che non lascia mai nudi i tannini, fino ad un finale persistente e dai rimandi balsamici e di nuovo fruttati. Sergio Germano, dal 1993, ha spostato definitivamente tutta la produzione sotto il marchio di famiglia, ponendo la sua cantina tra le realtà più significative della denominazione. Oggi l'azienda con sede a Serralunga d'Alba conta su 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie, caratterizzata da una prevalenza rossista, ma anche da qualche interessante bianco, come il paradigmatico Riesling Héru.

(are)

VINTAGE



DAMILANO

Docg Barolo Cannubi 1752 Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

La vendemmia 2008 è quella in cui la famiglia Damilano decide di valorizzare il nucleo storico dei propri vigneti di Cannubi con una riserva che prende il nome dall'anno a cui risale la più antica bottiglia delle Langhe: il 1752. È quindi intrigante tornare a questa prima vendemmia 25 anni dopo e constatare come il Riserva si presenti con un aspetto magnetico color rosso rubino brillante, sia vellutato al naso che vibrante e sorprendentemente fresco al palato. Il bouquet si apre con una sinfonia di note floreali, a iniziare dalla rosa e dalla violetta, per proseguire con profumi di mirtillo e agrumi. L'ottima acidità mantiene il Riserva 2008 un evergreen con una evoluzione interessante tutta da scoprire strada facendo. Il confronto con l'annata temporalmente più vicina, il 2010, evidenzia l'unicità di ogni singola annata. Una verticale dal percorso sensoriale unico, perfetto per celebrare la storia che lega la famiglia al territorio. Fu infatti nel 1890 che Giuseppe Borgogna, bisnonno degli attuali proprietari, produsse le prime bottiglie. Oggi c'è la quarta generazione a condurre 58 ettari a vigneto e una produzione di quasi 400.000 bottiglie.

(Cinzia Meoni)

L'OUTSIDER



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.246

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi Azienda Agricola](#)

Proprietà: Matteo Sardinia Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

In origine era Dogliani. Fu qui che Luigi Einaudi, primo Presidente della Repubblica democraticamente eletto, fondò la sua azienda nel 1897, convinto che l'agricoltura avrebbe risollevato l'economia piemontese. Da allora sono passati più di 125 anni e nel frattempo l'azienda è cresciuta consolidandosi e, dal 2019, somigliando finalmente al suo attuale proprietario: Matteo Sardinia Einaudi. Cantina nuova e vinificazioni a intervento minimo, ma soprattutto nuovi orizzonti territoriali. Nel 2017, infatti, l'azienda investe nel Barolo e oggi vi può contare 13 ettari a Terlo, Cannubi e Monvigliero. Il cru di quest'ultima menzione esce per la prima volta con l'annata 2018, debuttando nel 2022 per i 125 anni dei poderi. L'etichetta è disegnata da Stefano Arienti: un cavallo su colonne "etereo, archetipo ma allo stesso tempo presenza fisica, fortemente legata alla terra". Il successo è tale che resta sulla bottiglia ancora oggi, che è in commercio con l'annata 2021, profumata di fiori appassiti, note ematiche e macchia mediterranea, dall'aderenza saporita in bocca, che diffonde ricordi iodati, di pepe bianco, ciliegia e vaniglia.

(ns)

PRUNOTTO

Docg Barolo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 137.763

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Agricola Prunotto](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrenco

È pieno di storia e di passaggi familiari il percorso che ha portato all'azienda attuale: nata come cantina sociale nel 1904, passa in proprietà ad uno dei fondatori, Alfredo Prunotto, che la porta al successo e la cede all'amico Beppe Colla nel 1956. Nel 1994 la rileva la famiglia Antinori, definendone sempre più il disegno vitivinicolo, tramite nuovi cru, ma anche nuovi vitigni. Dall'unione dei diversi appezzamenti nella denominazione, nasce il Barolo di Prunotto, etichetta storica prodotto fin dal 1905. La 2021 profuma di piccoli frutti rossi di bosco e fiori di acacia, note mentolate ed ematiche; al sorso è chiaro e sapido, dalla fresca spina vegetale e dal lungo finale floreale e agrumato.

(ns)

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Tortoniano Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Alberto e Stefano Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meloni

Il Barolo Tortoniano Riserva 2019 della famiglia Chiarlo possiede un bagaglio olfattivo articolato dai rimandi alle prugne, alle more, al mirto, alla rosa appena appassita, alla liquirizia, al cacao, al tabacco e al sottobosco. In bocca il sorso è ampio e polposo, dalla ricca tessitura tannica e dalla buona fragranza acida, che allunga un finale ben profilato su toni agrumati. Il Barolo Tortoniano Riserva di [Michele Chiarlo](#), prodotto solo nelle migliori annate, nel suo nome rimanda alla scala dei tempi geologici in cui il Tortoniano - caratterizzato da terreni marno-calcarei-tufacei - è il quinto sui sei piani in cui è suddiviso il Miocene, ed è affinato per 30 mesi in botti di medie e grandi dimensioni.

(are)



VINOTECA CENTRO STORICO

VIA ROMA, 6 - SERRALUNGA D'ALBA (CN)

La Vinoteca Centro Storico (Tel. +39 0173 613203) di Alessio Cighetti - anche Wine bar e ristorante - si trova a Serralunga d'Alba, proprio sotto le mura del castello. Sa proporre il meglio dei vini del territorio, Barolo e Barbaresco in testa, ma anche offrire una straordinaria selezione di Champagne, Borgogna, Bordeaux, Mosella e degli areali più intriganti del Bel Paese:

COSA VENDE

Charles Heidsieck, Champagne Blanc des Millenaires Brut 1996 - € 750,00

Una grande annata per un grande Champagne

Egly Ouriet, Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Brut - € 450,00

Forse la Maison più significativa nella produzione di Pinot Noir spumantizzato

Egon Müller, Riesling Scharzhofberger Kabinett 2022 - € 400,00

Uno dei vini simbolo della Germania enoica

Coche Dury, Meursault 2020 - € 600,00

Cantina di riferimento assoluto della Borgogna bianchista

Château Haut Brion, Haut Brion Blanc 2006 - € 900,00

Uno dei simboli produttivi di Bordeaux, capace di stupire anche sui bianchi

Bruno Giacosa, Barbaresco Albesani S. Stefano 2009 - € 400,00

Un vino che non delude mai

Cappellano, Barolo Piè Rupestris 1998 - € 700,00

La tradizione barolista all'ennesima potenza

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino 2008 - € 1.500,00

Il Barolo forse più conosciuto al mondo

Soldera, Toscana Rosso Case Basse 2006 - € 1.200,00

Uno dei Sangiovese di Toscana più iconici e significativi

Armand Rousseau, Chambertin 2021 - € 2.500,00

Il Pinot Noir di Borgogna declinato nella sua versione più raffinata

COSA CONSIGLIA

Benevelli, Barolo le Coste di Monforte 2020 - € 70,00

Barolo ben eseguito e dai tratti non privi di personalità

Bruna Grimaldi, Barolo Badarina 2020 - € 70,00

Raffinato aromaticamente e di beva succosa il Badarina

F.lli Alessandria, Barolo Monvigliero 2020 - € 100,00

Di anno in anno i vini dei F.lli Alessandria alzano di più la loro asticella qualitativa

Brovia, Barolo Brea Cà Mia 2019 - € 120,00

Un Barolo dallo stile inconfondibile, sottile e di grande energia

Cavallotto, Barolo Bricco Boschis 2020 - € 120,00

Il Bricco Boschis è sempre un vino solido e affidabile

Cascina Fontana, Barolo 2019 - € 70,00

Affascinanti e sempre dallo spiccato carattere i vini di Mario Fontana

Pira, Barolo Vignarionda 2020 - € 120,00

Il Vignarionda dei Pira è un Cru di riferimento

Giulia Negri, Barolo Serradenari 2019 - € 100,00

Un Barolo dai profumi definiti e dal gusto ben profilato

Giacomo Conterno, Barolo Francia 2020 - € 280,00

Una delle migliori declinazioni del Barolo di Serralunga d'Alba

Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato 2019 - € 250,00

Un Barolo che ha saputo diventare un vero e proprio punto di riferimento

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BURLOTTO

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Comm. G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

L'azienda con sede a Verduno - 15 ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie - rappresenta un baluardo del classicismo enoico di Langa. Nata alla metà del XIX secolo, per iniziativa di Giovan Battista Burlotto, uno dei primi che scommise sulla vendita dell'imbottigliato, la cantina Burlotto fu gestita dalla nipote di Giovan Battista, Marina Burlotto, e dal marito di quest'ultima, Giuseppe Alessandria. Oggi è condotta dal loro figlio, Fabio Alessandria, che ne continua il percorso enoico con rigore. Fermentazioni che non disdegnano anche la presenza dei raspi, uso del rovere (prevalentemente grande) sempre ben calibrato, restituiscono Barolo assolutamente significativi, dal tratto stilistico tradizionale e dotati di spiccata personalità e trasparente chiarezza espressiva, con in testa i Cru di Barolo (Canubi) e di Verduno (Monvigliero). Quest'ultimo, nella versione 2020, possiede solido bagaglio aromatico dal frutto definito, con tocchi balsamici, agrumati e affumicati, ad introdurre un sorso arioso, succoso e contrastato, che nel lungo finale vira su toni di erbe aromatiche.

(fp)

LA SORPRESA



BERA

Docg Barolo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Bera](#)

Proprietà: Valter Bera

Enologo: Umberto e Valter Bera

"Sisto, il vecchio, ma il fratello Giuseppe è più vecchio di lui, ha gli occhi piccoli del contadino e lo stesso austero imbarazzo. È un uomo della terra e dalla sua terra non si è mai mosso[...]". Sono queste alcune delle parole attente con cui Luigi Veronelli ha descritto la generazione dei Bera che ha iniziato a imbottigliare il vino nella seconda metà del Novecento. La cantina si trova lungo la strada che da Barbaresco e Neive porta a Neviglie: è situata proprio a metà fra Barolo ed Asti, come a segnare la traiettoria che ha portato l'azienda a specializzarsi prima nel mondo del Moscato e dell'Asti spumante per poi valorizzare i vini a Barolo e Barbaresco (ma altri vitigni come Barbera, Dolcetto e Arneis). Oggi la famiglia Bera coltiva 40 ettari a vigneto, producendo circa 250.000 bottiglie all'anno. Fra queste due Barolo: il cru Mosconi e il Barolo annata (ottenuto dalle uve dai vigneti di proprietà fra Mosconi e Ginestra), che nella versione 2020 è profondo e intenso, profumato di mora e amarena, sottobosco e liquirizia; centrale nel sorso, ha aderenza sapida e allungo acido, chiudendo floreale e pepato.

(ns)



SPUNTATURE

SENZA UNA GRANDE TAVOLA NON C'È NEPPURE UN GRANDE VINO

(FP)

Per analizzare il successo dei grandi rossi toscani e langaroli e il loro riverbero turistico, basta una semplice constatazione: se in Toscana ad accompagnare i vini ci sono soprattutto i paesaggi del Rinascimento, a valorizzare Barolo e Barbaresco oltre alle "vigne pettinate", ci pensa un'articolata rete di ristorazione (in qualche misura, potremmo dire, "antidoto" alla monocultura enoica dell'areale). È questa l'evidente caratterizzazione delle Langhe - luogo d'elezione che tiene insieme il ristorante pluripremiato e la trattoria custode della cucina tradizionale - capace di conservare il connubio fondamentale tra cibo e vino, primario segno dell'identità di un territorio. Un connubio fragile, che resta la chiave del successo turistico, sempre più esperienza sensoriale. Ma non solo. Le Langhe rappresentano anche uno dei "giacimenti gastronomici" più significativi del Bel Paese, che, grazie anche all'opera meritoria di Slow Food (da sempre "a trazione" langarola), valorizza le "piccole gemme" (vedi i "Presidi") e i prodotti ormai arcinoti (dal tartufo ai tajarin, per fare solo due esempi). Insomma, se il vino è il re della tavola, la tavola deve esserci e in Langa questo rapporto è primario, con il Barolo "re dei vini e vino dei re". Un ruolo, che continua a trapelare con confortante continuità anche dai nostri assaggi a Grandi Langhe in Gennaio a Torino, da quelli che hanno costruito questa monografia (e le edizioni del 2019-2020-2021-2022-2023-2024) e dai vini di: Gaja, Fontanafredda, Borgogno, Gianni Gagliardo, Bersano, Monchiero Carbone, La Spinetta, Oddero, Michele Mascarello, Fratelli Serio Borgogno, Azelia, Scarpa, Giacomo Conterno (Monforte 2019), Damilano, Josetta Saffirio, Mauro Molino, Boasso, Brezza, Tenuta Carretta, Pecchenino, Dosio, Palladino, Bovio, Diego Morra, Arnaldo Rivera, Fratelli Monchiero, Enrico Serafino, Piazza, Lodali, Fratelli Giacosa, Pelassa, Podere Gagliassi, Roberto Sarotto. Di cui presto racconteremo nel settimanale "I Vini di WineNews".

IL BUONO DEL TERRITORIO



IL TARTUFO FRESCO

SANDRINO TARTUFI

C/O RISTORANTE GOLDEN TRUFFLE

VIA CAVOUR, 112 - ASTI

Tel: +39 347 7627638

Sito Web: www.goldentruffle.it

I tartufi sono il corpo fruttifero di un fungo sotterraneo che cresce in simbiosi con le radici degli alberi. Stando sottoterra, emettono un profumo particolare che serve per attirare l'appetito degli animali, la cui digestione assicura la diffusione delle spore, che perpetuano così la riproduzione del fungo. La loro crescita dipende dall'unione fragile di fattori che comprendono l'altitudine, la tipologia e la pendenza del terreno, il grado di umidità, l'esposizione al sole e il genere di copertura boschiva. Sono quindi abbastanza rari e spesso costosi: se ne sta sperimentando la coltivazione sia in Italia che in Francia, ma con successi deludenti rispetto alle specie più pregiate. In Italia crescono spontaneamente ed è il maggiore produttore ed esportatore della tipologia pregiata Tuber magnatum bianco, molto diffuso nella zona di Alba, dove infatti si tiene annualmente la Fiera Internazionale. Per fortuna esistono diverse specie di tartufo, che accontentano tutte le tasche dei suoi estimatori e che ne soddisfano il palato per quasi tutto l'anno. Oltre al bianco e al nero pregiato, esiste infatti il tartufo scorzone, il tartufo uncinato, il nero liscio, il tartufo brumale e il bianchetto. Per cercarli serve essere cercatori professionisti con tesserino e cani addestrati. Nelle Langhe il "trifulau" più conosciuto è Sandrino Romanelli: esuberante selezionatore di tartufi, con Sandrino Tartufi ne è diventato il commerciante di riferimento anche all'estero. E nel suo ristorante ad Asti trovate i piatti della tradizione dove il tartufo, ovviamente, non manca.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



RADICI RISTORANTE IN VIGNA

STRADA PASQUANA, 3 - COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

Tel: +39 0141 1855773

Sito Web: www.radiciristoranteinvigna.it

Radici Ristorante in Vigna, parte del progetto "Le Marne Relais" di Guido Martinetti, si trova nell'astigiano, all'interno dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, che - dopo aver venduto nel 2015 alla multinazionale Unilever la catena di gelaterie Grom - hanno guardato al mondo del vino piemontese. Lo chef di Radici è, da poco più di un mese, Mykyta Bida, la cui filosofia culinaria prevede che ogni piatto abbia carattere, un sapore deciso e raccontare una storia. L'ospite viene così accompagnato in un viaggio fatto di sapori netti e definiti, tra tecniche raffinate, attenzione alla sostenibilità e un profondo rispetto per il prodotto e la storia locale: carne, pesce e vegetali trovano un equilibrio perfetto in piatti pensati per emozionare e sorprendere con armonia e ricercatezza.

(fp)

LA TOP 5 DI "RADICI RISTORANTE IN VIGNA"

- 1° **Chiara Boschis, Barolo Cannubi 2017 - € 200,00**
Buone sensazioni complessive nel Cru storico dell'azienda con sede a Barolo
- 2° **Azelia, Barolo San Rocco 2013 - € 176,00**
Barolo che coniuga la finezza del Nebbiolo con la ricerca della sua potenza
- 3° **Conterno Fantino, Barolo Ginestra Vigna Sorì 2017 - € 150,00**
Impostazione stilistica nel solco della migliore produzione dei "Barolo Boys"
- 4° **Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin 2015 - € 170,00**
Una delle etichette più celebri dell'azienda di Monforte d'Alba
- 5° **Borgogno, Barolo 2019 - € 100,00**
Barolo sempre ben eseguito e dal tocco tradizionale



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

☎ **Nicole Schubert:** +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

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

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Strada del Barolo e grandi Vini di Langa

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 © 2000/2025 www.winenews.it

