

03 | OTT - DIC 2014

slow wine

• MAGAZINE •



BAROLO E BARBARESCO

DI DAVIDE PANZIERI



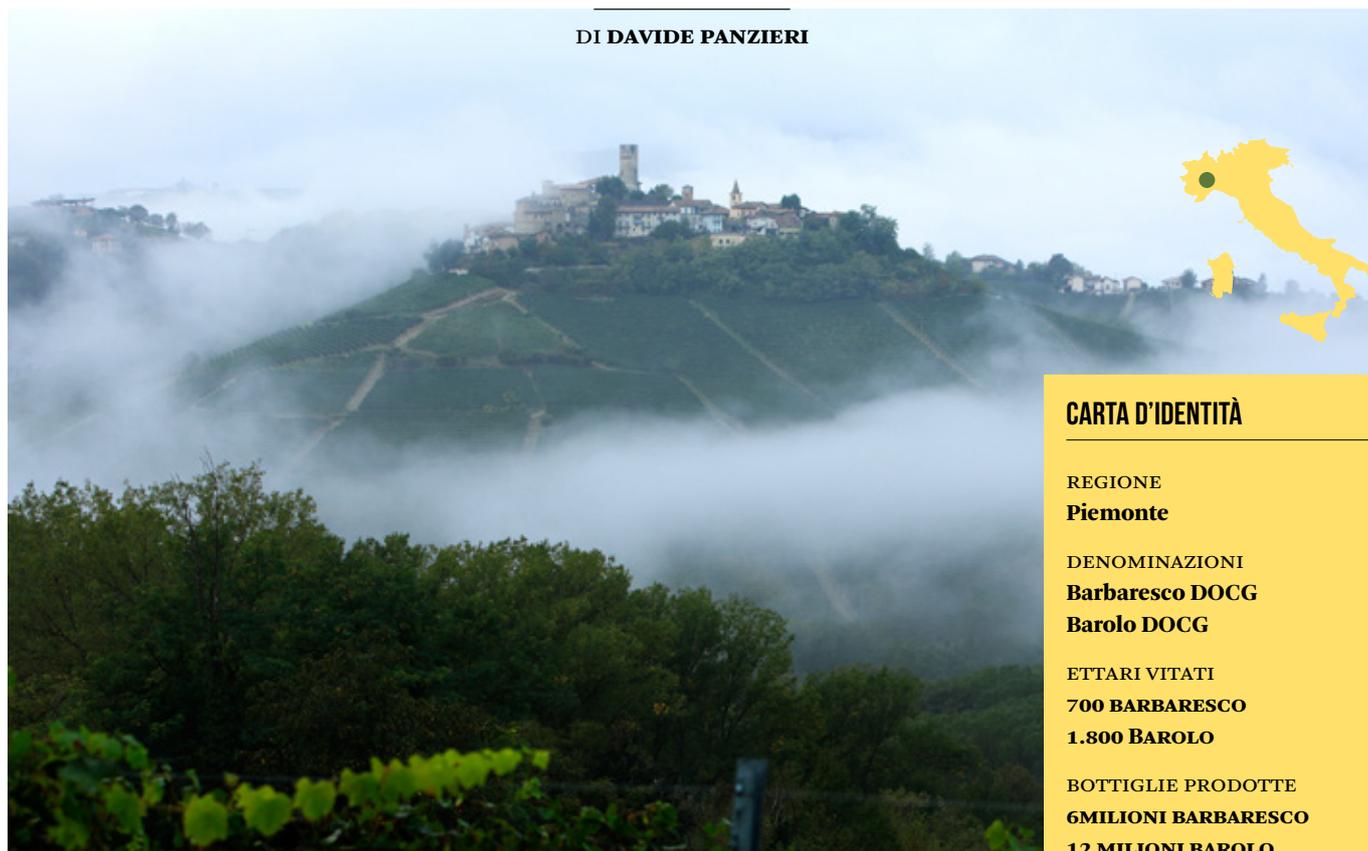
Slow Food Editore



BAROLO E BARBARESCO

Solo per i vini di Langa, in Italia, esiste una mappatura dei cru più significativi, una zonazione non sempre semplice, nata dalla convinzione dei vecchi contadini che fossero le vigne che per prime perdevano il bianco della neve a dar vita ai vini migliori. Un presupposto spesso giusto, ma che con il cambiamento climatico in atto va forse rettificato perché, nelle annate particolarmente calde, anche le vigne non esposte a mezzogiorno hanno riservato grandi sorprese.

DI DAVIDE PANZIERI



CARTA D'IDENTITÀ

REGIONE
Piemonte

DENOMINAZIONI
Barbaresco DOCG
Barolo DOCG

ETTARI VITATI
700 BARBARESCO
1.800 BAROLO

BOTTIGLIE PRODOTTE
6 MILIONI BARBARESCO
12 MILIONI BAROLO

INTRODUZIONE

Vini che da tanto fanno parlare di sé, il Barolo e il Barbaresco, dall'influenza francese per genia e cultura ma profondamente piemontesi, o meglio ancora langaroli, per anima e personalità. Il territorio è stato paragonato, anche a sproposito, alla Borgogna per la grande parcellizzazione dei vigneti, per la produzione da monovitigno sorprendente per complessità e profondità, per l'attaccamento dei suoi abitanti alle tradizioni, per quell'anima così contadina che non perde mai. In effetti questi vini colpiscono per

la loro unicità, frutto di una sinergia tutta particolare che unisce gli uomini alla loro terra. Solo per i vini di Langa, in Italia, esiste una mappatura dei cru più significativi, una zonazione non sempre semplice, nata dalla convinzione dei vecchi contadini che fossero le vigne che per prime perdevano il bianco della neve a dar vita ai vini migliori. Un presupposto spesso giusto, ma che con il cambiamento climatico in atto va forse rettificato perché, nelle annate particolarmente calde, anche le vigne non esposte a mezzogiorno hanno riservato grandi sorprese. **La storia del Barolo e del Barbaresco degli ultimi venti anni è ricca di riconoscimenti e gratificazioni**, il grande livello qualitativo e il successo commerciale (con alcuni alti e bassi) hanno portato ricchezza e benessere a un territorio storicamente povero, ma a un prezzo che sta diventando sempre più alto. La vigna è diventata monocultura a scapito di ogni altra coltivazione, con il depauperamento del patrimonio boschivo e della macchia. Un sacrificio che forse non meritavano neanche vini di così alto livello; oggi però un numero crescente di vignaioli adotta metodi assai più rispettosi dell'ambiente e del paesaggio, una scelta che non ci stancheremo di sostenere e promuovere.



DI CHE TIPO È IL SUOLO DELLE LANGHE?

Il territorio delle Langhe occupa la parte sudorientale del Piemonte, delimitato a sud dalle Alpi Marittime, a ovest dal fiume Tanaro, a est dalla Bormida e a nord dalle colline dell'Astigiano e ancora dal Tanaro. Le Langhe, dal latino lingua, morfologicamente sono costituite da colline strette e ripide che dalla Liguria degradano verso il Tanaro, come tante lingue appunto, dando il fronte tendenzialmente a nord-est. La formazione di queste colline risale all'Eocene medio-superiore, circa 30 milioni di anni fa, che geologicamente è considerata un'età piuttosto recente. **La zona, completamente sommersa dal mare, era costituita da un ampio golfo incoronato dalle formazioni**

alpine appena formatesi. Durante il Miocene, tra i 15 e i 7 milioni di anni fa, i terreni delle Langhe si sono formati per sedimentazione in ambiente marino (conglomerati, argille, arenarie) per emergere successivamente durante il Pliocene, sotto la spinta della zolla africana. L'attuale conformazione si completò circa 1,5 milioni di anni fa, in piena Era Quaternaria, quando a un maggiore innalzamento seguì una variazione del regime pluviometrico, con conseguente profonda erosione dei teneri terreni sedimentari. Le terre che si sono formate in epoca Tortoniana ed Elveziana sono prevalentemente composte di marne argillo-calcaree sedimentarie, inframmezzate da formazioni arenarie di colore grigio-azzurro (marne di Sant'Agata, 30% sabbia, 55% argilla, 15% calcare), da strati di sabbia o arenaria grigio-bruno e giallastra (arenarie di Diano), da strati di sabbia o arenaria grigio-rossastra alternati a marne grigie (Formazione di Lequio). I geologi tracciano una linea divisoria attraverso la vallata centrale solcata dal rio Bussia a sud di Barolo e dal rio Talloria dell'Annunziata a nord. A ovest di questa barriera rimangono i due centri di Barolo e La Morra, le cui colline sono conformate da terreni tortoniani, ricchi di magnesio e manganese (marne di Sant'Agata). L'intera area del Barbaresco rientra in questa formazione geologica, con le consuete, numerose micro-differenze tra vigna e vigna. A est della barriera dove rimangono

●
**QUESTI VINI COLPISCONO
 PER LA LORO UNICITÀ,
 FRUTTO DI UNA SINERGIA
 TUTTA PARTICOLARE
 CHE UNISCE GLI UOMINI
 ALLA LORO TERRA**

numerose micro-differenze tra vigna e vigna. A est della barriera dove rimangono

Castiglione Falletto, Monforte d'Alba e più lontano Serralunga i terreni si chiamano elveziani, con buona presenza di ferro, costituiti prevalentemente di arenarie di Diano a Castiglione Falletto e di Formazione di Lequio a Serralunga d'Alba, mentre il territorio di Monforte d'Alba resta diviso tra queste due tipologie di terreno. La divisione non rappresenta una mera distinzione geologica, ma una profonda diversità di stile nei vini che ne nascono: eleganti, profumati, di maturazione più rapida quelli nati sui terreni tortoniani nei comuni di Barolo e La Morra, più alcolici, strutturati e longevi quelli nati sui terreni elveziani prodotti dalle vigne dei comuni di Monforte d'Alba, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba. Data la notevole percentuale di calcare tutti i terreni delle Langhe sono di tipo basico.

COM'È IL CLIMA DELLE LANGHE?

Tutta la zona che comprende il territorio delle denominazioni Barolo e Barbaresco è caratterizzata da un clima continentale temperato. I mesi in cui si concentrano le precipitazioni sono quelli primaverili di maggio e aprile e quello a cavallo tra estate e autunno, settembre. **La pioggia è sicuramente un fattore determinante per la qualità finale del Barolo, influenzando la fioritura e la fase più delicata della gestione della vigna, quella vicina alla vendemmia, quando l'uva è molto vicina alla maturazione ideale per la raccolta e quindi più sensibile a problemi di muffe e marciume, che piogge prolungate possono determinare.** Abbondanti precipitazioni tra settembre e inizio ottobre possono causare anche una diluizione acida delle uve, non corrispondente alla concentrazione zuccherina. Ciò normalmente non avviene, poiché le precipitazioni autunnali sono tranquillamente sopportate dalle caratteristiche di grande resistenza del nebbiolo. L'ottima luminosità delle Langhe consente uno sviluppo sempre adeguato della fotosintesi clorofilliana, che porta le uve a corretta maturazione con buona regolarità. Un altro agente atmosferico può determinare la qualità e la quantità della vendemmia, la grandine. In alcune annate la riduzione vendemmiale ha superato il 30% della produzione, fortunatamente il fenomeno non compromette mai le sorti dell'intera zona, ma solo quelle di alcuni vigneti in quanto colpisce a macchia di leopardo.

●
GLI STATUTI STABILIVANO, PER CHI AVESSE ESTIRPATO UNA DI QUESTE VITI, PENE DAPPRIMA SOLO AMMINISTRATIVE, POI CORPORALI PER I RECIDIVI E INFINE LA MESSA A MORTE PER CHI AVESSE CONTINUATO A PERPETRARE IL TERRIBILE CRIMINE

UN SOLO VITIGNO AL COMANDO: IL NEBBIOLO



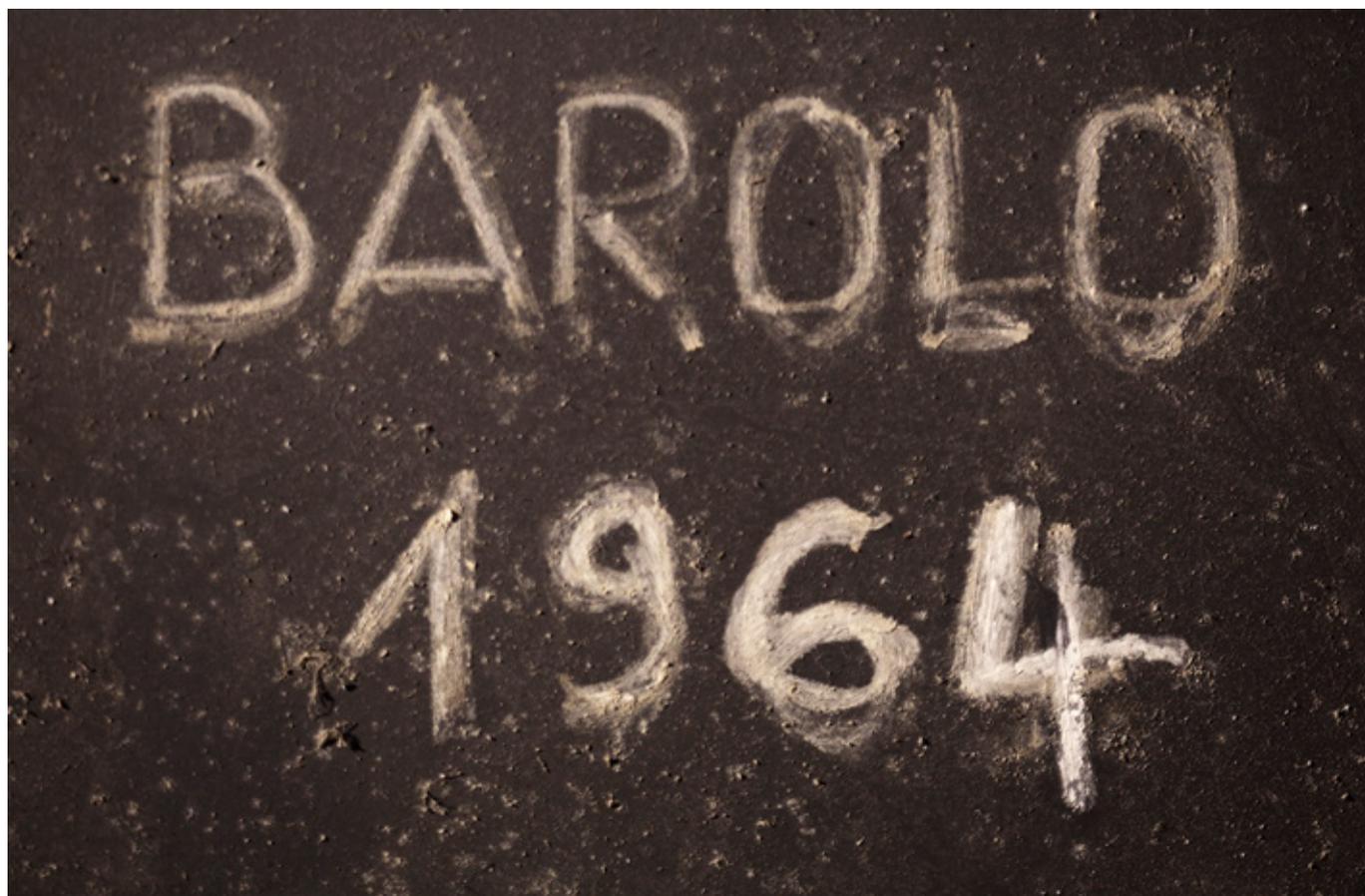
Tanto il Barolo quanto il Barbaresco non nascono dall'assemblaggio di più vitigni come per i vini del Bordolese o del Chianti, ma dalla straordinaria ricchezza e complessità di un'unica varietà: il nebbiolo. Il fascino di quest'uva nasce già dall'etimologia del nome, dal latino *nebia* (nebbia), spesso presente durante la vendemmia, a causa della maturazione molto tardiva. Alcuni ritengono invece che il nome sia stato assegnato, con una suggestiva analogia, per lo spesso strato di pruina sulla buccia che copre e protegge l'acino, come la nebbia fa con campi e città. Come sia arrivato in Piemonte non è ipotizzabile, ma il primo documento scritto, che testimonia la presenza di una varietà di uva a bacca rossa, *Nibiol*, risale al 1268, riferito a una vigna nei dintorni di Rivoli. Dobbiamo attendere un paio di secoli per avere prova della coltivazione nell'Albese del *Nebiolium*, esattamente il 1431, quando appare il riferimento negli Statuti di La Morra di una varietà di vite che dava vini già allora molto apprezzati. Gli Statuti stabilivano, per chi avesse estirpato una di queste viti, pene dapprima solo amministrative, poi corporali per i recidivi e infine la messa a morte per chi avesse continuato a perpetrare il terribile crimine. **Ma è dal XIX secolo che questo vitigno è considerato quello vocato alla creazione dei grandi vini di Langa e da allora ciò non è**

due strade diverse: svolgerla immediatamente, nel qual caso occorrerà scaldare il vino o aumentare la temperatura dell'ambiente, oppure attendere la primavera e l'estate, con aumento naturale della temperatura in cantina. Un'altra differenza di rilievo riguarda la scelta dei contenitori di legno in cui affinare Barolo e Barbaresco, un processo di grande importanza, per i vini rossi di grande struttura. Una prima scelta riguarda il tipo di legno, che può essere il classico rovere di Slavonia oppure il rovere francese; in secondo luogo, il produttore dovrà optare per botti di grandi dimensioni o di dimensioni ridotte, di solito le classiche barrique francesi che tanto fecero parlare di sé nelle Langhe negli anni '80 e '90. Dato che l'affinamento del vino nel legno non è che l'ultimo passo di un'unica filiera, i produttori che scelgono fermentazioni brevi e intense opereranno naturalmente per le botti piccole di legno francese, ricercando uno scambio gassoso più marcato con l'esterno; **i produttori che scelgono fermentazioni più lunghe in molti casi utilizzeranno invece botti di dimensioni maggiori.** Come accade sovente nei periodi di grandi cambiamenti, ci sono voluti alcuni anni per mettere a punto tecniche che costituivano una novità per le Langhe; oggi possiamo affermare che l'attenzione molto maggiore dedicata alla vigna in tutte le stagioni dell'anno e l'esperienza acquisita in cantina, grazie anche ai viaggi compiuti da molti produttori in altre regioni che producono vino, hanno permesso di raggiungere grandi risultati all'interno di un panorama quanto mai variegato di stili e filosofie. E, come sempre, la diversità è fonte di grande ricchezza per tutti.

●
**IL BAROLO SI PUÒ
 CONSIDERARE A TUTTI
 GLI EFFETTI UN VINO
 RISORGIMENTALE**

STORIA DEL BAROLO

La storia del più importante vino rosso italiano è recente e non può vantare una tradizione remota come quella dei vini di Bordeaux o di Borgogna. Solo nel Settecento il termine *Barol* appare in un carteggio tra l'ambasciatore dei Savoia a Londra e alcuni mercanti inglesi. Bloccata l'importazione dei claret francesi per lo stato di guerra tra i due paesi, gli inglesi cercavano vini capaci di sostituire le loro preferenze abituali. L'affare sfumò poiché Genova pretendeva dazi troppo onerosi per



il transito e l'imbarco dei vini e l'unico sbocco sabauda al mare, Nizza, era troppo lontano e mal collegato. Questo episodio, oltre a segnare il battesimo ufficiale della denominazione, aiuta a capire una delle cause del ritardo delle fortune di questo vino, la lontananza da vie di comunicazione importanti e facilmente percorribili, come in Borgogna, o da un grande porto che ne favorisse la commercializzazione, come a Bordeaux. Il Barolo si può considerare a tutti gli effetti un vino risorgimentale; è proprio in questo periodo, infatti, che non solo comincia la produzione del Barolo con le caratteristiche che lo rendono famoso ancora oggi, ma che si creano i presupposti anche infrastrutturali per la sua commercializzazione.

Un ruolo non di secondo piano, nella genesi del Barolo, va riconosciuto al generale Paolo Francesco Staglieno, genovese di nobili origini, nominato da Carlo Alberto responsabile dell'Agenzia di Pol- lenzo (attuale sede dell'Università di Scienze e Studi Gastronomici e

della Banca del Vino), azienda agricola modello creata dal re sabauda con criteri molto avanzati per rilanciare le attività rurali del piccolo Stato. Dalla forte determinazione del generale nacque un **“vino completamente secco, limpido, generoso, alcolico, gradevole al palato”**, così come teorizzato nel suo libro **Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare vini in Piemonte**. Le botti di questo prodotto furono mandate, nel 1841, per due anni sui velieri diretti in Sud America e al ritorno i vini furono valutati addirittura migliori rispetto alla partenza. A Grinzane, nel frattempo, Camillo Benso di Cavour, braccio destro del re Carlo Alberto, dedicava la sua illuminata attività alla coltura delle sue tenute, in cui aveva impiantato anche viti di pinot nero, per produrre vini moderni di stile borgognone. **Il vero padre dei Nebbioli moderni dev'essere però considerato l'enologo e mercante francese Louis Oudart, il quale produsse un rosso secco nelle**

le cantine del Castello di Neive, allora di proprietà dei conti di Castelfborgo, che chiamò semplicemente “Neive”. Poco dopo il figlio di Carlo Alberto, Vittorio Emanuele II, futuro re d'Italia, comprò la tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba, che affidò poi al figlio, Emanuele Alberto conte di Mirafiore, nato dall'unione morganatica con Rosa Vercellana, la “Bela Rosin”; il conte creò e ammodernò la cantina e le vigne, consacrando così definitivamente il Barolo. Dopo un breve periodo in cui furono soprattutto reali e nobili a occuparsi di vigne e vinificazioni, il Barolo ebbe una rapida borghesizzazione e furono avvocati, farmacisti e benestanti a occuparsene e a renderlo grande. A cavallo dei due secoli numerosi furono i produttori che concorsero all'affermazione di questa tipologia, accomunati tutti da un grande attaccamento alla loro terra e al loro vino.

●
A CAVALLO DEI DUE
SECOLI NUMEROSI
FURONO I PRODUTTORI
CHE CONCORSERO
ALL'AFFERMAZIONE
DI QUESTA TIPOLOGIA,
ACCOMUNATI TUTTI DA UN
GRANDE ATTACCOMENTO
ALLA LORO TERRA
E AL LORO VINO

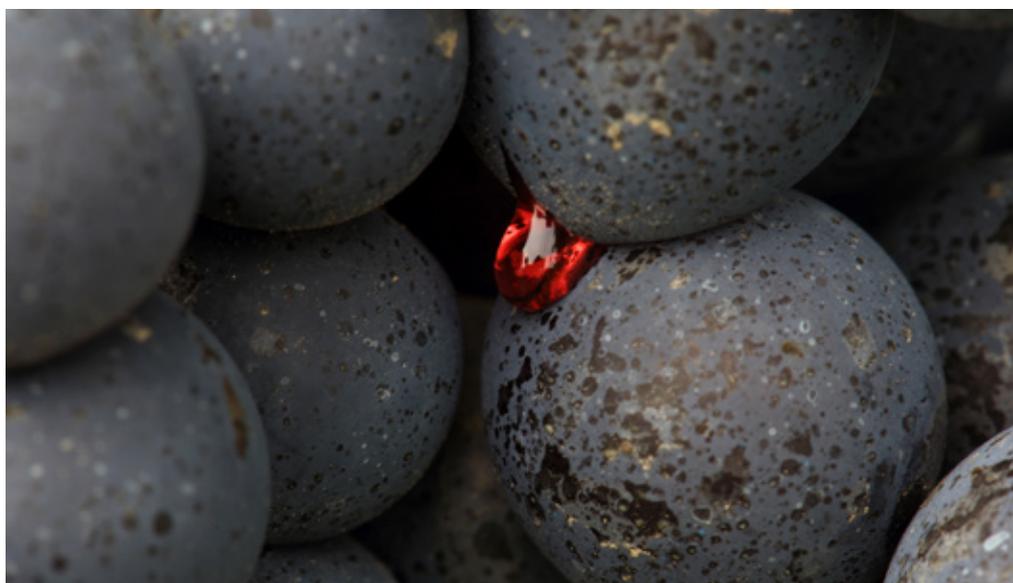
LE ANNATE 2010 E 2011

Vogliamo innanzitutto ricordare l'ultimo, prestigioso riconoscimento attribuito alle Langhe del Barolo e del Barbaresco, il conferimento da parte dell'Unesco dello status di Patrimonio dell'umanità. Le Langhe, ne siamo certi, sapranno farne buon uso.

Le annate che accompagnano questo grande risultato sono per il Barolo il 2010 (con qualche “puntata” nel 2009) e per il Barbaresco il 2011 (più alcuni 2010 e 2009). Si tratta di annate dalle caratteristiche diverse, che hanno dato vini di stile distinto.

Il 2010 è stato un anno relativamente fresco, caratterizzato cioè da un andamento climatico senza protratti periodi di grande caldo e con una piovosità adeguata, che ha limitato lo stress idrico della vite e consentito una maturazione fenolica ottimale, particolarmente importante per un'uva come il nebbiolo dotata di un corredo tannico considerevole. I produttori, nella grande maggioranza dei casi, hanno interpretato bene l'annata, proponendo vini che uniscono notevole eleganza olfattiva, solidità e finezza dei tannini, un frutto maturo e un'acidità briosa. I vini risultano quindi molto vivi, freschi, paradossalmente facili da bere fin da giovani nonostante la struttura robusta. Insomma, un'annata da annoverare tra quelle eccezionali.

Il 2011 è stato invece un anno piuttosto caldo, marcato da periodi di scarsità di pioggia; la maturazione autunnale, del frutto e dei polifenoli, è stata però aiutata da qualche piovasco e da una discreta escursione termica tra giorno e notte, che ha permesso un buon sviluppo degli aromi. In un'annata di questo tipo risulta fondamentale la scelta del momento della raccolta. I vini sono in generale ampi e generosi e nella nostra selezione non mancano campioni di ottima vivacità, incisivi e destinati a invecchiare bene.



COMUNI DELLA DOCG E PRINCIPALI CRU

Il disciplinare della Denominazione di origine controllata e garantita del Barolo risale al 1980 e comprende il territorio di 11 comuni: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e in parte i territori di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi. Le due principali denominazioni langarole, Barolo e Barbaresco, sono le uniche di tutto il panorama vitivinicolo italiano in cui esiste una mappatura dei principali cru. Questa caratteristica, tutta transalpina per tradizione e filosofia, distingue ed eleva il territorio delle Langhe rispetto agli altri, pur nella consapevolezza che alcuni dei più importanti produttori hanno fatto dell'assemblaggio di uve provenienti da vigne diverse il loro credo produttivo. Oggi gli ettari vitati sono più di 1.600, per una produzione totale che supera abbondantemente i 10 milioni di bottiglie.

BAROLO

Il castello del comune di Barolo e la corona di vigne che lo circondano

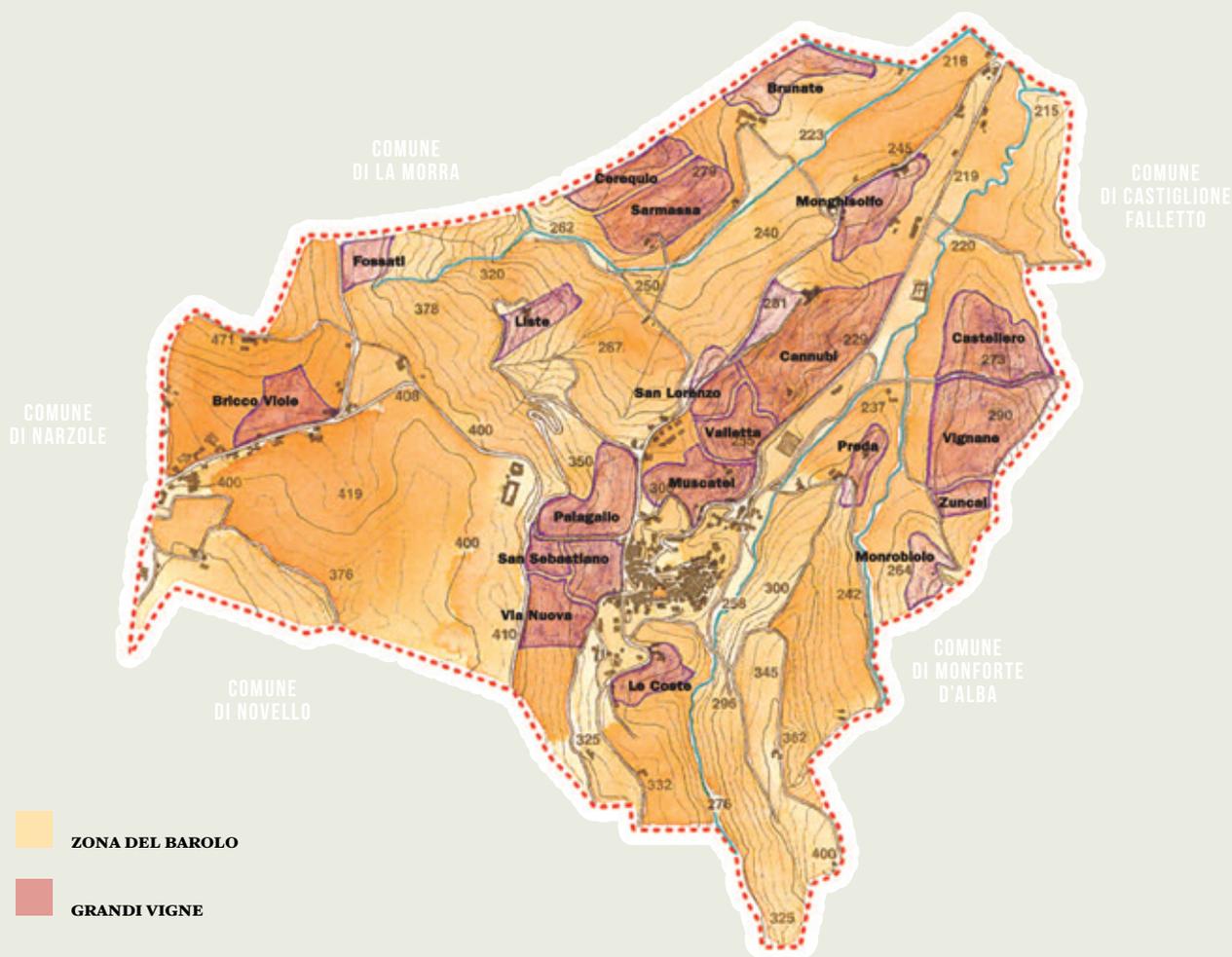


BAROLO

Barolo è il centro della produzione, il luogo che ha dato il nome alla denominazione per volontà della marchesa Falletti. Qui si trova forse la vigna più conosciuta in assoluto, Cannubi, il cui nome compare già in un'etichetta del 1752, dunque prima della denominazione Barolo. Ai lati del Cannubi, situato grosso modo al centro del territorio di Barolo, si distendono due serie di colline di grande interesse per la qualità delle vigne: sul fianco che si affaccia verso Monforte i bellissimi filari del Casteller, Zuncai e Monrobiolo; dall'altra parte, sul confine con La Morra, i grandi cru di Brunate e Cerequio, condivisi con il territorio di questo comune, e il non meno reputato Sarmassa. I terreni sono costituiti da marne di Sant'Agata (ortoniani) e permettono ai produttori della zona di coniugare nei loro vini l'eleganza dei profumi dei cru di La Morra con la potenza dei vini di Castiglione e Monforte. La grande fortuna dei Cannubi ha reso più difficile la delimitazione di questa grande vigna, e un'interpretazione più estensiva, già proposta da Renato Ratti nella sua Carta del Barolo, considera ormai un unico vigneto tutta quella fascia che parte da Monghissolfo o Cannubi Boschis e comprende i cru San Lorenzo, Valletta e Muscatel, che nel tempo hanno acquisito il diritto di fregiarsi della dicitura Cannubi seguita dal loro nome. Sono caratterizzati da una particolare finezza di profumi più che da una struttura imponente i cru Bricco delle Viole e Fossati (quest'ultimo parimenti condiviso con La Morra), la cui altitudine supera i 400 metri.

GRANDI VIGNE

BRICCO VIOLE
BRUNATE
CANNUBI
CASTELLERO
CEREQUIO
FOSSATI
LE COSTE
LISTE
MONGHISOLFO O CANNUBI BOSCHIS
MONROBIOLO O BUSSIA DI BAROLO
MUSCATEL O CANNUBI MUSCATEL
PAIAGALLO
PREDA
SAN LORENZO O CANNUBI SAN LORENZO
SAN SEBASTIANO
SARMASSA
VALLETTA O CANNUBI VALLETTA
VIA NUOVA
VIGNANE
ZUNCAI

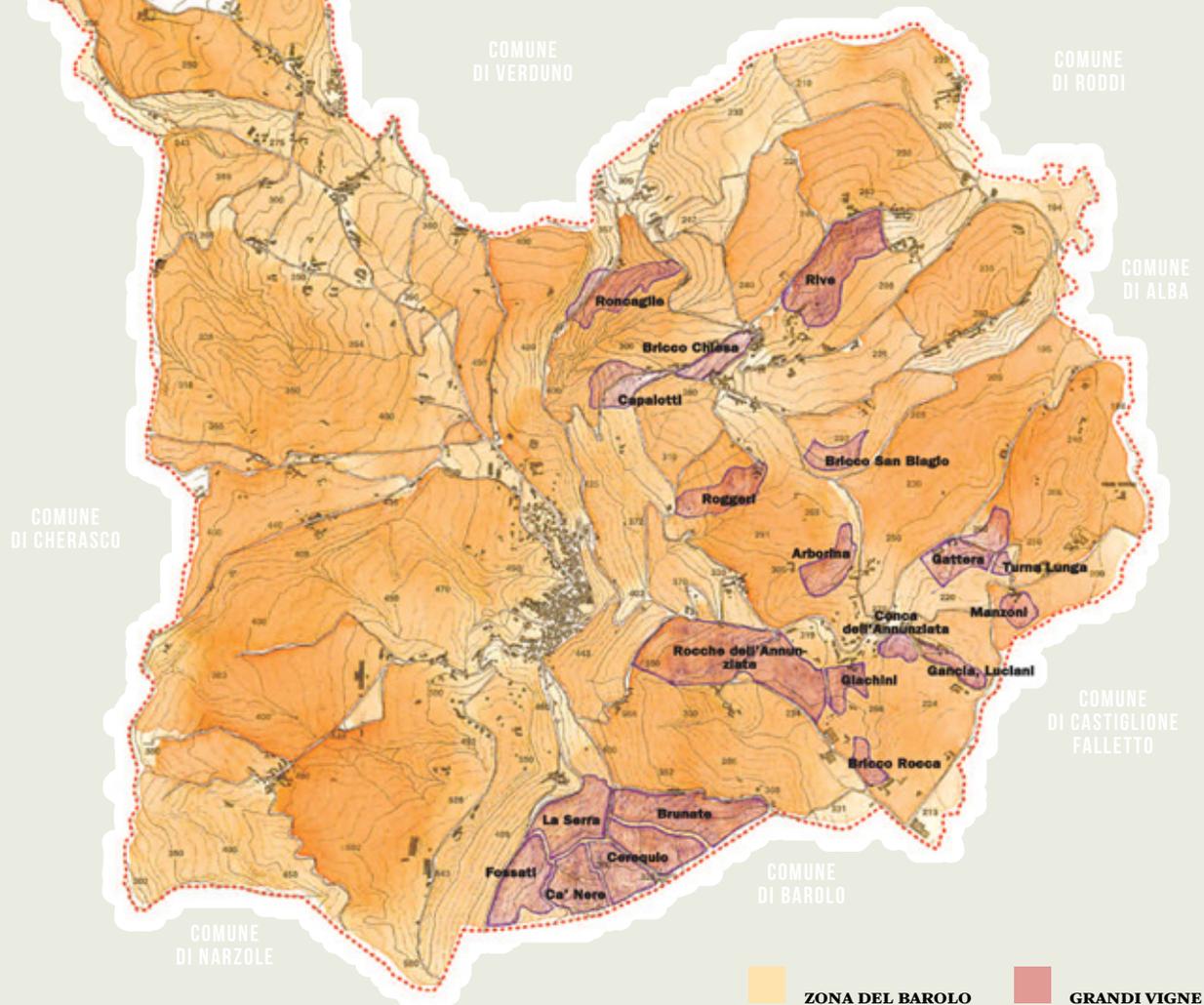


GRANDI
VIGNE

LA MORRA

ARBORINA O ARBURINE
BRICCO CHIESA
BRICCO ROCCA
BRICCO SAN BIAGIO
BRUNATE O BRINATE
CAPALOTTI O CAPALOTTI
CA' NERE
CEREQUIO
CONCA DELL'ANNUNZIATA
FOSSATI
GANCIA E LUCIANI
GATTERA O MONFALLETTO E TURNA LUNGA
GIACHINI O GIACCHINI
LA SERRA
MANZONI
RIVE
ROCCHÉ DELL'ANNUNZIATA
ROGGERI
RONCAGLIE

Sono tutte a est dell'abitato le grandi vigne di La Morra, protette dalle colline su cui si distende il paese. **I cru possono distinguersi in tre gruppi: quelli intorno alla frazione di Santa Maria, quelli della frazione dell'Annunziata e il grande vigneto intorno alla borgata di Cerequio, condiviso con il comune di Barolo.** Ricca e fertile la frazione di Santa Maria, le cui vigne tradizionalmente sono state oggetto di una viticoltura più quantitativa che qualitativa; al contrario l'Annunziata vanta alcuni dei cru più reputati di questo comune: Rocche, Giachini, Conca dell'Annunziata, Manzoni, Gattera o Monfalletto e Turna Lunga, Arborina, Bricco Luciani, Bricco Rocca. Sono da sempre state considerate di particolare pregio le uve provenienti dalle Rocche dell'Annunziata, un tempo denominate Marcenasco, e dal Monfalletto (in cui svetta un cedro del Libano piantato nel 1856), da cui si ottengono vini di bella eleganza e armonia. La terza area di cru è quella condivisa con il territorio del comune di Barolo; da qui nascono vini dalle caratteristiche completamente differenti rispetto alle altre due zone: Cerequio, una vigna di circa 19 ha che dà vini di buona struttura e bella polpa; Brunate, vero e proprio grand cru di 25 ettari, in passato noto come Brinate, già dal 1961 reso famoso nel mondo dall'azienda Marcarini; Fossati, Ca' nere e La Serra sono i nomi degli altri cru. Se i vini delle due frazioni si caratterizzano per l'eleganza dei profumi e la struttura meno imponente, le uve dei vigneti intorno alla borgata Cerequio condensano le caratteristiche di complessità aromatica e struttura dando vita a vini di qualità assoluta.





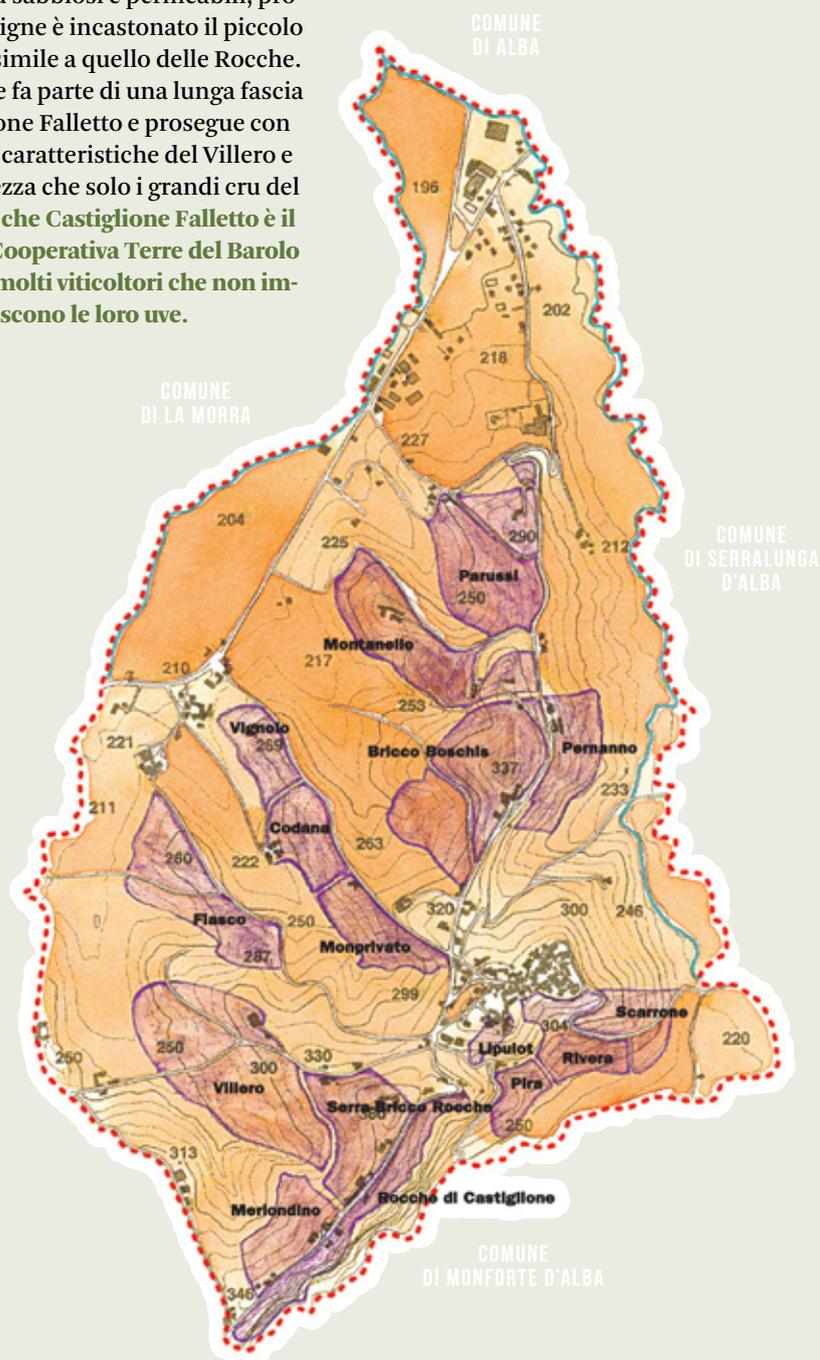
CASTIGLIONE FALLETTO

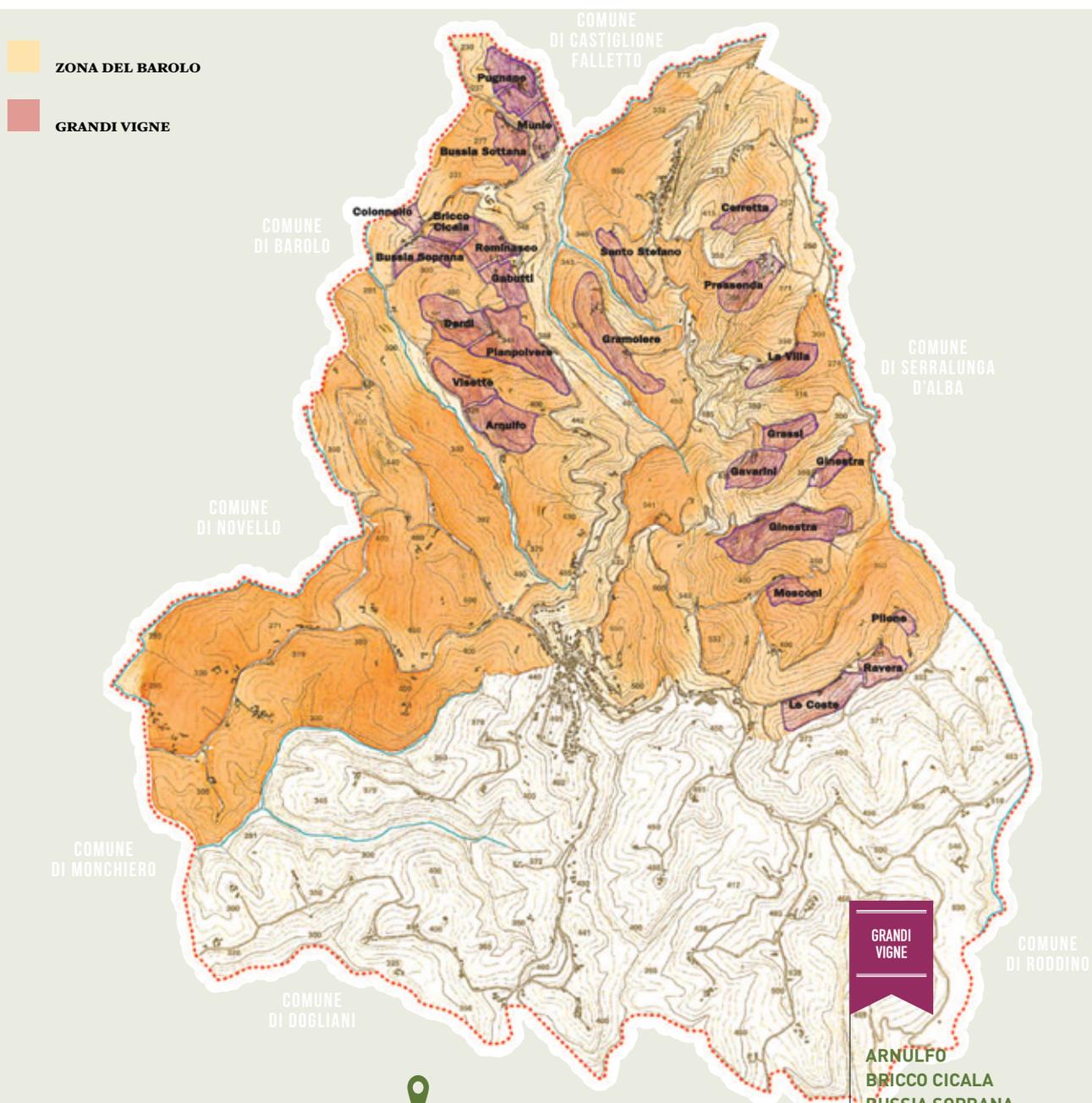
Il territorio è al confine delle due zone geologiche caratteristiche della denominazione. Tutte le vigne si distendono sui due versanti di un unico crinale: quello a ovest rivolto verso Barolo e La Morra produce vini più alcolici e strutturati, quello a est verso Serralunga, Perno e Monforte caratterizza i suoi vini con un timbro più elegante e profumato. La vigna storicamente più conosciuta è quella delle Rocche di Castiglione, una sottile fascia di filari a sud dell'abitato, rinomata per l'eleganza dei profumi. La tradizione prevedeva che le uve delle Rocche fossero assemblate con quelle provenienti da un altro grande cru di Castiglione, il Villero, che danno spalla acida e struttura ai vini soprattutto nelle annate più siccitose, quando i terreni delle Rocche, più sabbiosi e permeabili, provocano sofferenza alle viti. Tra queste due vigne è incastonato il piccolo vigneto Serra o Bricco Rocche, dal terreno simile a quello delle Rocche. Monprivato è un vigneto di circa 6 ettari che fa parte di una lunga fascia collinare che parte dall'abitato di Castiglione Falletto e prosegue con i cru Codana e Vignolo; sembra fondere le caratteristiche del Villero e del Rocche: un equilibrio tra potenza e finezza che solo i grandi cru del Barolo sanno regalare. Infine, va ricordato che Castiglione Falletto è il luogo di nascita e la sede dell'importante Cooperativa Terre del Barolo (una delle poche delle Langhe), alla quale molti viticoltori che non imbottigliano direttamente conferiscono le loro uve.

GRANDI VIGNE

BRICCO BOSCHIS
 CODANA
 FIASCO
 LIPULOT
 MERIORDINO
 MONPRIVATO
 MONTANELLO
 PARUSSI
 PERNANNO
 PIRA
 RIVERA
 ROCCHE DI CASTIGLIONE
 SCARRONE
 SERRA O BRICCO ROCHE
 VIGNOLO
 VILLERO

 ZONA DEL BAROLO
 GRANDI VIGNE





MONFORTE D'ALBA

È forse il comune che produce i Barolo che più si differenziano tra loro. Tutti i vigneti sono concentrati a nord-est dell'abitato e possono essere suddivisi in **due grandi fasce**, al centro delle quali si situano le due vigne di Santo Stefano di Perno e delle Gramolere. **Nella fascia più occidentale**, rivolta verso il comune di Barolo, troviamo la Bussia con due borgate: Bussia Sottana, in cui si situano il cru omonimo, Munie e Pugnane, e la Bussia Soprana con la vigna che ne prende il nome e le vigne Colonnello, Bricco Cicala (rese famose da Aldo Conterno), Romirasco e Gabutti della Bussia. I vini delle Bussie spiccano per l'intensità e la piacevolezza dei profumi e si sono dimostrati assai adatti all'invecchiamento. I terreni di questa sottozona, lo ricordiamo, sono costituiti da **Arenarie di Diano**. Più a sud, sulla stessa fascia, i bei vigneti di Dardi, Pianpolvere, considerato di particolare pregio da Renato Ratti, Visette e Arnulfo. L'altra fascia ha sul versante opposto le grandi vigne di Serralunga e come queste i suoi terreni sono costituiti dalla **Formazione di Lequio**; qui nascono vini dalle caratteristiche organolettiche simili a quelli del territorio confinante, ossia una grande struttura tannica e potenza alcolica: Cerretta di Perno, Pressenda, La Villa, Grassi e Gavarini, Ginestra (divisa in due tronconi), altro vero grand cru, citato già a fine Ottocento come vigneto di particolare pregio, Mosconi, Ravera e Le Coste.

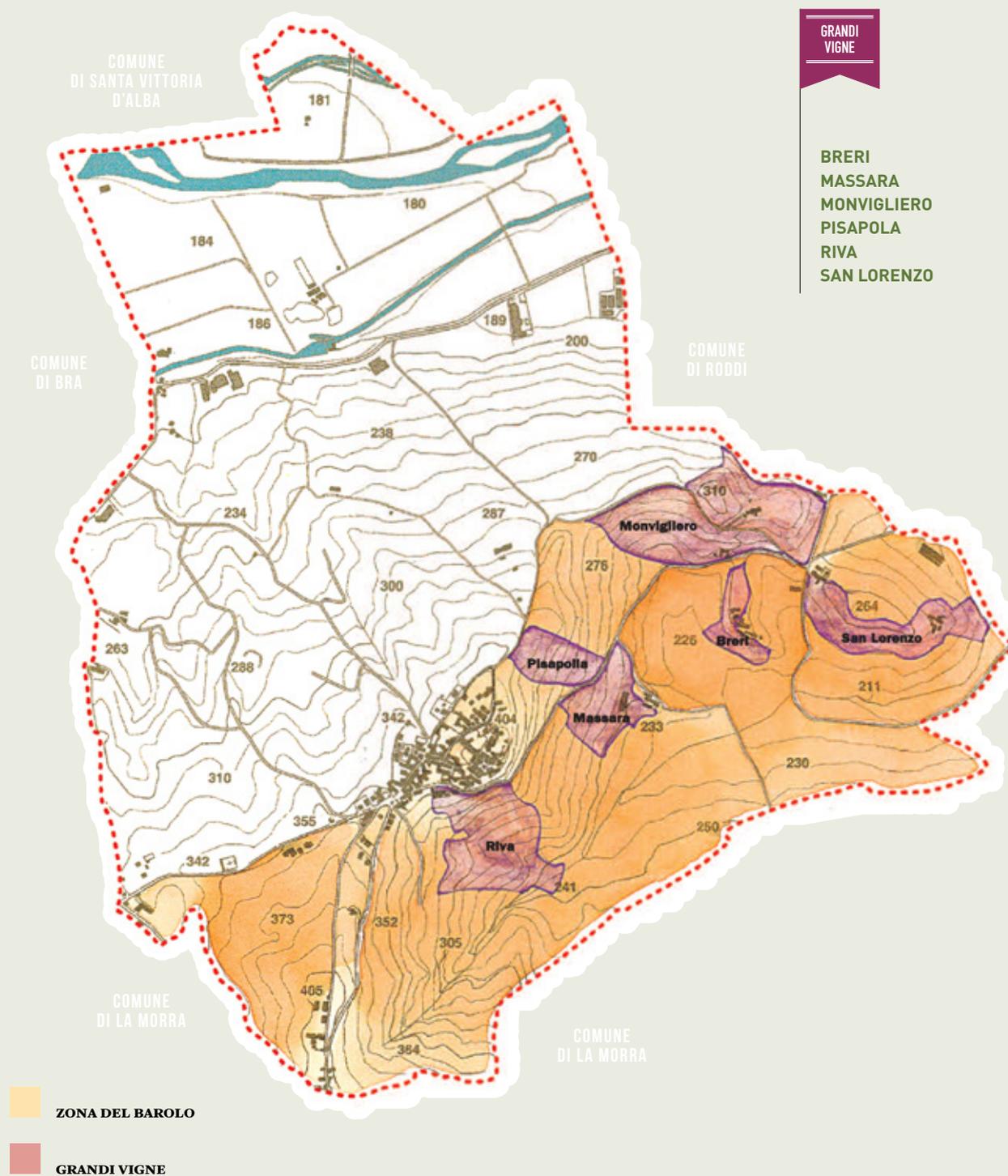
GRANDI VIGNE

ARNULFO
BRICCO CICALA
BUSSIA SOPRANA
BUSSIA SOTTANA
CERRETTA DI PERNO
COLONNELLO
DARDI
GABUTTI DELLA BUSSIA
GAVARINI
GINESTRA O GINESTRE
GRAMOLERE
GRASSI
LA VILLA
LE COSTE
MOSCONI
MUNIE
PIANPOLVERE O PIAN
DELLA POLVERE
PILONE
PRESSENDA
PUGNANE
RAVERA
ROMIRASCO
SANTO STEFANO DI PERNO
VISETTE



VERDUNO

Nello scorso secolo era acceso il dibattito sui meriti relativi di due vigne considerate tra le migliori se non le migliori in assoluto: i Cannubi di Barolo e il Monvigliero di Verduno; entrambi donano vini di grande finezza e profondità, ma con caratteristiche assai diverse. Il Monvigliero, come in effetti gli altri cru del comune (Breri, Massara, Pisapola, Riva e S. Lorenzo), marca i vini con quei sentori di erbe alpine e officinali che si ritrovano ancora più intensi nella specialità locale, il Pelaverga di Verduno.



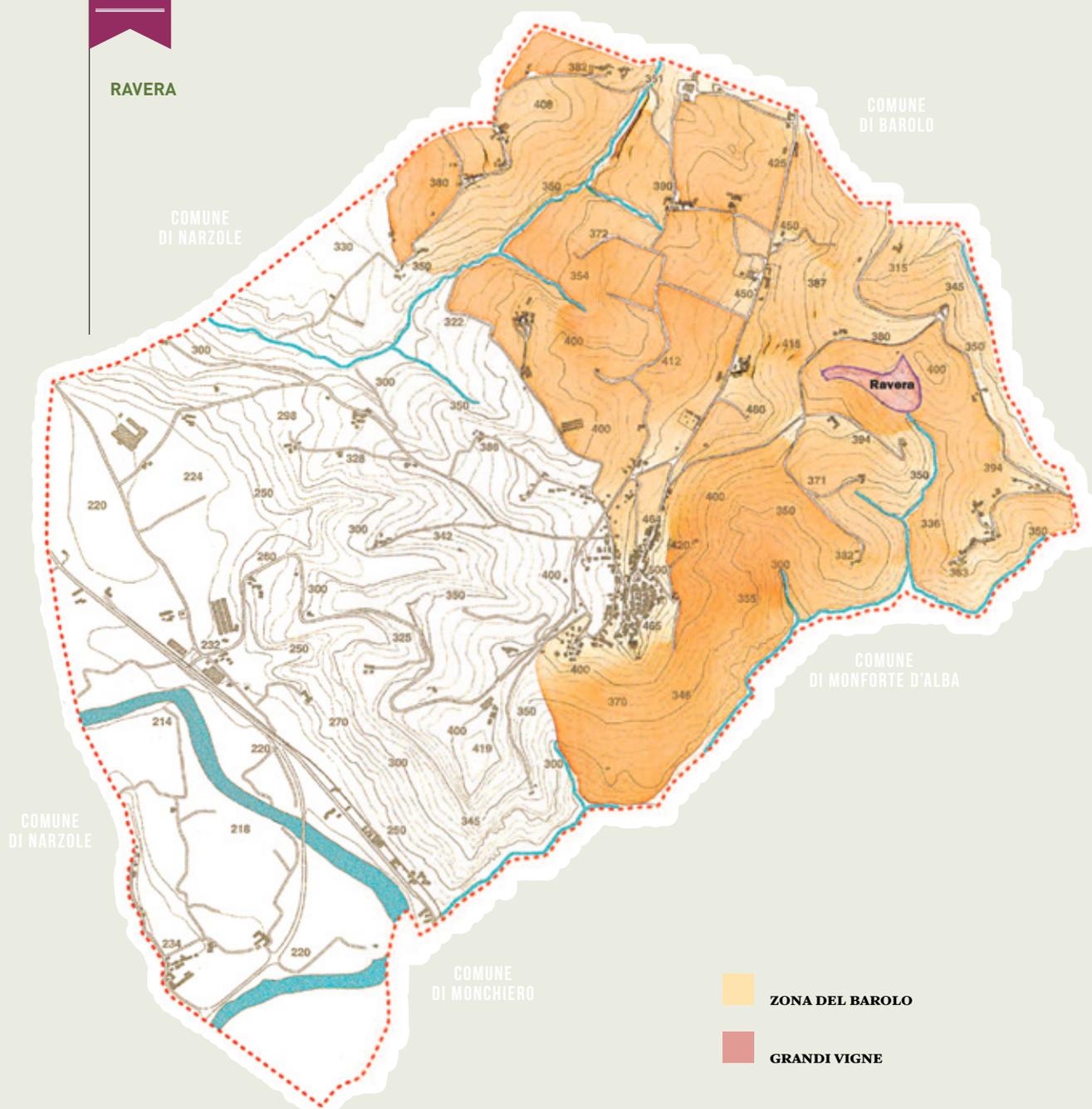


NOVELLO

Non possiamo non citare una vigna sita nel comune di Novello: la Ravera, un pugno di ettari di filari esposti a mezzogiorno, da sempre considerata dagli abitanti del comune la più vocata per la produzione del Barolo.

GRANDI
VIGNE

RAVERA



GRANDI VIGNE

ARIONE
BADARINA
BAUDANA
BOSCO ARETO O BOSCARETO
BRICCOLINA
BROGLIO
CARPEGNA
CERRETTA
COLLARETTO
COLOMBAIO
COSTABELLA O SAN ROCCO
CUCCO E POSTEIRONE
FALLETTO
FRANCIA
GABUTTI
GALLARETTO
GATTINERA

LA ROSA
LAZZARITO E LAZZARIASCO O LAZZARIASCO
MARENCA
MARGARIA E LE TURNE
ORNATO
PARAFADA E DELIZIA
PRA DI PÒ O PRAPÒ
RIVETTE
SAN BERNARDO
SANTA CATERINA
SERRA
SORANO
VIGNA RIONDA
VOGHERA E BREA

SERRALUNGA D'ALBA

È il comune più ricco di cru: ben 29 sono le vigne individuate dall'Atlante delle vigne di Langa di Slow Food per la produzione di vini di grande qualità. Fu qui, inoltre, che a fine Ottocento Giuseppe Cappellano inventò e lanciò il Barolo Chinato. **Il territorio di Serralunga è quello maggiormente caratterizzato a livello organolettico dalla potente struttura polifenolica e dal tenore alcolico particolarmente elevato;**

L'altissimo numero di cru si spiega con la grande qualità media dell'uva di tutte le vigne del comune: una benedizione naturale che ha però determinato una certa pigrizia tra i produttori di questo comune. Anche qui va fatta una distinzione di carattere tra i vini dei due versanti: le vigne che guardano verso i comuni di Diano, Montelupo e Sinio (Cerretta, Pra di Po', Badarina, Brea-Voghera, San Bernardo...), con esposizione sud-est, danno vini leggermente meno strutturati e tannici, grazie al microclima un po' più fresco determinato dalla presenza nel fondovalle del rio Talloria; i cru rivolti verso Monforte e Castiglione Falletto (Baudana, Margheria, Vigna Rionda, Boscareto, Francia...), con esposizione piena a mezzogiorno, danno vita ai vini più potenti e strutturati dell'intero comprensorio del Barolo. La splendida collina che ospita i cru Gabutti, Lazzarito e Parafada è interamente classificata di prima categoria da Renato Ratti nella sua Carta. Una menzione particolare meritano i grandissimi cru Francia e Vigna Rionda, entrambi estesi su 10 ettari circa, resi celebri nel mondo dai vini prodotti da Giacomo Conterno, poi da suo figlio Giovanni e oggi dal nipote Roberto (Barolo Cascina Francia e Barolo Monfortino) e da Bruno Giacosa (Barolo Collina Rionda).

COMUNE DI ALBA

ZONA DEL BAROLO
GRANDI VIGNE



STORIA DEL BARBARESCO

La storia del Barbaresco è relativamente recente e inizia ben dopo quella del suo ingombrante vicino, il Barolo. Sappiamo che il vino nato sulle colline a est della cittadina di Alba era apprezzato già a fine '700: nel 1799 il generale austriaco Melas, sconfitti i francesi a Genola (non lontano da Cuneo), ordinò che arrivasse una carrà (circa cinque ettolitri) di vino di Barbaresco per festeggiare la vittoria. Per tutto l'800 il vino prodotto a est di Alba fu imbottigliato probabilmente insieme al Barolo sotto l'etichetta di quest'ultimo. Il primo riferimento arrivato fino a noi sono tre bottiglie di "Barbaresco 1870", ma con etichetta scritta a mano, conservate nella Cascina Drago di San Rocco Seno d'Elvio. La data di nascita ufficiale è il 1894; in quell'anno Domizio Cavazza, direttore della Regia Scuola Enologica di Alba e di fatto padre del Barbaresco, fondò la Cantina Sociale del Barbaresco, convincendo nove produttori a unirsi a lui. In quell'anno furono vinificati i primi 100 quintali di uva il cui succo fermentato avrebbe assunto il nome del vino su un'etichetta stampata. Questa decisione fu dettata in sostanza dal rifiuto dei produttori di Barolo di accettare un'unificazione della zona che mettesse sullo stesso piano i vini delle colline a ovest e a est di Alba. L'orientamento di Cavazza e degli altri soci della Cantina (chiusa nel 1922, nove anni dopo la scomparsa di Cavazza) fu di produrre un vino più elegante e meno possente del Barolo ma pur sempre di alta qualità; e Cavazza non mancò di battersi contro chi spacciava per Barbaresco vini mediocri che non ne possedevano le caratteristiche.

Questa immagine del Barbaresco come vino "più facile e bevibile, meno tannico" del Barolo lo resiste tuttora, tanto che il suo disciplinare di produzione è una fotocopia solo in formato un po' ridotto di quello del Barolo: fatte pari le altre componenti, l'invecchiamento è di due anni anziché tre, il grado alcolico minimo di 12,5 anziché 13, il colore "rosso aranciato" anziché "rosso granato".

Dopo la costituzione all'inizio del '900 della prima associazione di tutela del Barbaresco, nel 1926 fu delimitata ufficialmente la zona di produzione del Barbaresco e negli anni Trenta nacque il Consorzio di Tutela di Barolo e Barbaresco; l'attribuzione della Doc è del 1966 e la Docg risale al 1980. È del 1958 (peraltro una grande annata per Barbaresco e Barolo) la fondazione della cooperativa Produttori del Barbaresco. Una data sicuramente significativa è il 1961, quando l'azienda Gaja decise di vinificare solo le uve di proprietà rinunciando a quelle acquistate con le quali produceva Barolo. Il Barbaresco diventò così il vino bandiera dell'azienda, che in breve tempo sarebbe diventata famosa in tutto il mondo. Infine, nel 1961 fecero la loro comparsa le prime bottiglie di Barbaresco con l'indicazione del cru in etichetta. Nel 2007 si è concluso il decennale lavoro di delimitazione delle sottozone di questa Docg a cura dell'Enoteca Regionale del Barbaresco.

●
L'ORIENTAMENTO DI CAVAZZA
E DEGLI ALTRI SOCI DELLA
CANTINA FU DI PRODURRE
UN VINO PIÙ ELEGANTE
E MENO POSSENTE DEL
BAROLO MA PUR SEMPRE
DI ALTA QUALITÀ



I COMUNI DELLA DOCG E I PRINCIPALI CRU

La zona di produzione del Barbaresco comprende i comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Elvio, l'ultima frazione di Alba verso nord.

BARBARESCO

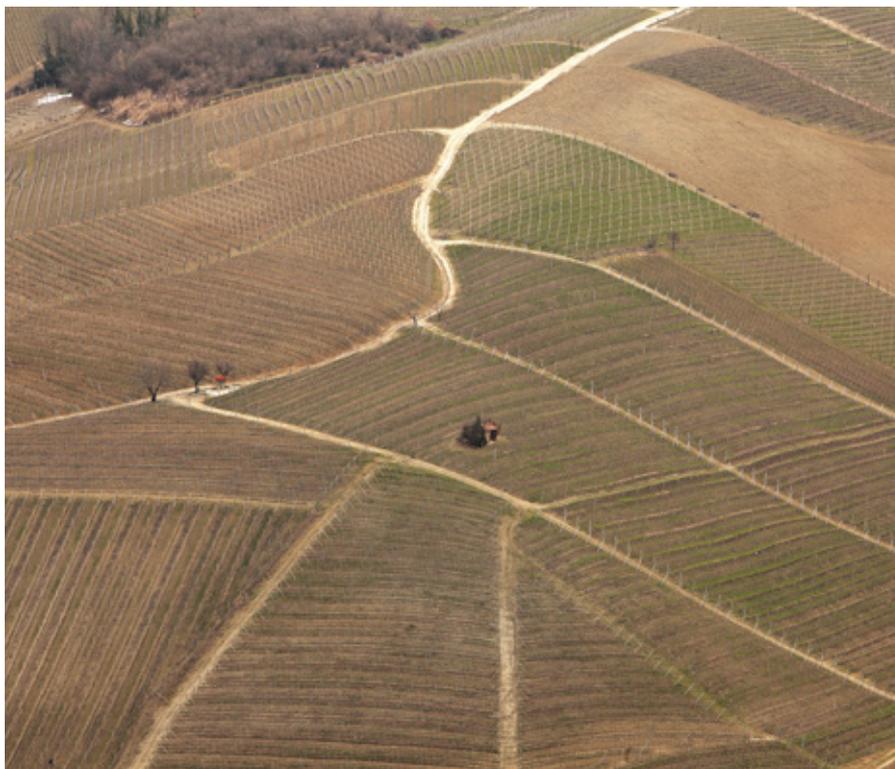
Barbaresco a detta di alcuni deve il nome ai "barbareschi" che invasero le Langhe nel secolo X; secondo altri il nome deriverebbe da "Barbarica Sylva" e fu dato dai Romani alla zona boscosa in cui si erano rifugiati i Liguri incalzati dalle legioni di Roma. Questo bel paese – il più occidentale della denominazione –, quasi a picco sulla valle del Tanaro, è situato in una zona geologicamente interessante, lo "strato tortoniano", le cui marne argillose ricche di sali minerali sono costantemente umide e costituisco-



no dunque un terreno molto favorevole alla viticoltura. Il nebbiolo la fa da padrone, con una superficie vitata superiore a Neive e Treiso, nonostante la superficie vitata totale del comune sia inferiore. I vigneti, a un'altitudine media leggermente inferiore rispetto a quella di Neive e Treiso, sono orientati in prevalenza a sud-ovest più che a sud-est e sono disposti sia sulla principale dorsale longitudinale che va dalla Vicenziana fino al Rabajà (Ovello, Loreto, Morassino, Ronchi) sia sulle dorsali trasversali secondarie (Montefico e Montestefano, Secondine, dai Pagliuzzi alla Martinenga, quindi Roccalini, Roncaglie e Roncagliette, Montaribaldi) che nei punti di incrocio formano vallette spesso a forma di anfiteatro (Cole, Moccagatta, Pajé, Trifolera). Queste valli, procedendo verso sud e quindi verso Treiso, si allargano e allungano, determinando così microclimi diversi a seconda della maggiore o minore circolazione di aria fredda. **La parte settentrionale della dorsale longitudinale, quella che comprende i cru Ovello**



●
IL BARBARESCO DEL RABAJÀ
È CARATTERIZZATO DA ELEGANZA
MA ANCHE POTENZA, FINEZZA
E LONGEVITÀ; HA GRANDE
EQUILIBRIO E MOSTRA BUONA
BEVIBILITÀ FIN DA GIOVANE



e Loreto, e alcuni vigneti delle dorsali trasversali come Secondine e Pajé, più vicini al fiume Tanaro, godono di un microclima leggermente più fresco che dà origine a vini di particolare eleganza olfattiva.

È a Barbaresco che si trovano molte delle vigne più celebri della denominazione. La scelta dei cru che seguono si basa in sostanza sulla loro notorietà e non indica necessariamente una qualità superiore dei vini prodotti. Iniziamo, in ordine alfabetico, dagli **Asili**, splendido cru che dona ai vini eleganza e finezza; sito a un'altitudine che va da 200 a 270 metri, è stato reso famoso dai Produttori del Barbaresco, che lo etichettano dal 1971, poi dall'azienda Ceretto con il suo Bricco Asili e da Bruno Giacosa. L'esposizione va da ovest a sud-ovest per finire con un sud pieno al confine con il Rabajà. La **Martinenga** è un magnifico vigneto a forma di anfiteatro con terreno marnoso-calcareo grigio blu, esposizione prevalente a sud-ovest e un'altitudine

compresa tra 220 e 280 metri. Questo cru è tanto vocato alla produzione del Barbaresco che fino a qualche decina d'anni fa i prezzi delle sue uve costituivano il parametro per l'uva nebbiolo da Barbaresco sul mercato di Alba.

L'area appartiene oggi interamente ai Cisa Asinari di Gresy e al suo interno si trovano due vigne ben distinte, il Gaiun, di forma triangolare, con esposizione a sud, e il Camp Gros, esposto a sud-ovest. Il **Montestefano**, sito su una dorsale trasversale, è degno di nota per i suoi Barbaresco molto potenti e strutturati, particolarmente longevi; la prima etichetta che ne riporta il

nome è il 1961 di Prunotto, vinificato da Beppe Colla. La parte centrale, assai ripida, è rivolta a mezzogiorno. Il **Rabajà** si estende piuttosto uniformemente dal bricco più alto di Barbaresco (311 metri) fino a un fosso all'altezza del termine del Camp Gros della Martinenga. L'esposizione prevalente è sud-ovest, con una piccola parte rivolta a sud. Il Barbaresco del Rabajà è caratterizzato da eleganza ma anche potenza, finezza e longevità; ha grande equilibrio e mostra buona bevibilità fin da giovane. È **doveroso citare il Rio Sordo**, cru storico le cui uve sono sempre state contese dai mediatori delle aziende migliori. Il vigneto si trova su una piccola dorsale solitaria nella seconda vallata di Barbaresco, quella su cui si affacciano il Pora e il Rabaja; il versante che ci interessa è quello rivolto a sud-ovest. Infine il **Secondine**, sito a ridosso del paese, nella valletta che dal Tanaro arriva al Moccagatta passando per la conca del Pajé. È qui, nella parte centrale, che è nato (dal 1967) il Barbaresco Sorì San Lorenzo di Gaja, il quale in seguito ha rinunciato alla Docg per poter utilizzare anche uve diverse dal nebbiolo. Questo vigneto, a un'altitudine compresa tra 200 e 270 metri, era considerato di alto livello già dal Fantini, autore della Monografia sulla viticoltura ed enologia nella provincia di Cuneo a fine Ottocento, e da Renato Ratti.

●
È A BARBARESCO CHE
SI TROVANO MOLTE DELLE
VIGNE PIÙ CELEBRI DELLA
DENOMINAZIONE

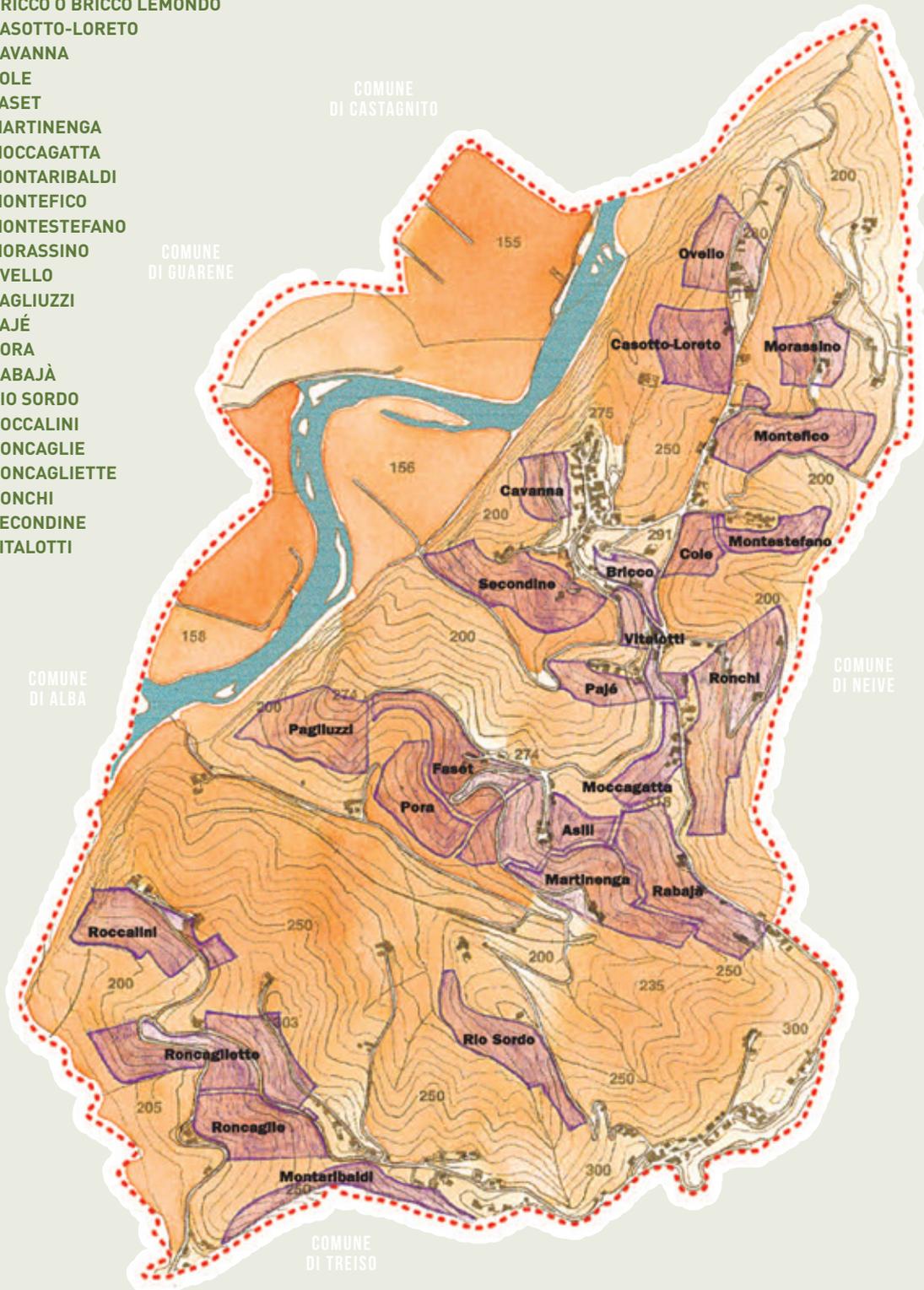


BARBARESCO

- ZONA DEL BARBARESCO
- GRANDI VIGNE

GRANDI VIGNE

- ASILI
- BRICCO O BRICCO LEMONDO
- CASOTTO-LORETO
- CAVANNA
- COLE
- FASET
- MARTINENGA
- MOCCAGATTA
- MONTARIBALDI
- MONTEFICO
- MONTESTEFANO
- MORASSINO
- OVELLO
- PAGLIUZZI
- PAJÉ
- PORA
- RABAJÀ
- RIO SORDO
- ROCCALINI
- RONCAGLIE
- RONCAGLIETTE
- RONCHI
- SECONDINE
- VITALOTTI



NEIVE

Questo bel borgo antico, che può vantare una torre campanaria del 1224, deve probabilmente il nome a Nevio della Gens Nevia, poeta e storico romano del II secolo. È il comune più orientale della denominazione e confina a ovest con Barbaresco e a sud con Treiso e Neviglie. È inoltre il comune più esteso del comprensorio del Barbaresco. **I suoi cru sono situati sui pendii di sette colline disposte quasi a raggi-**

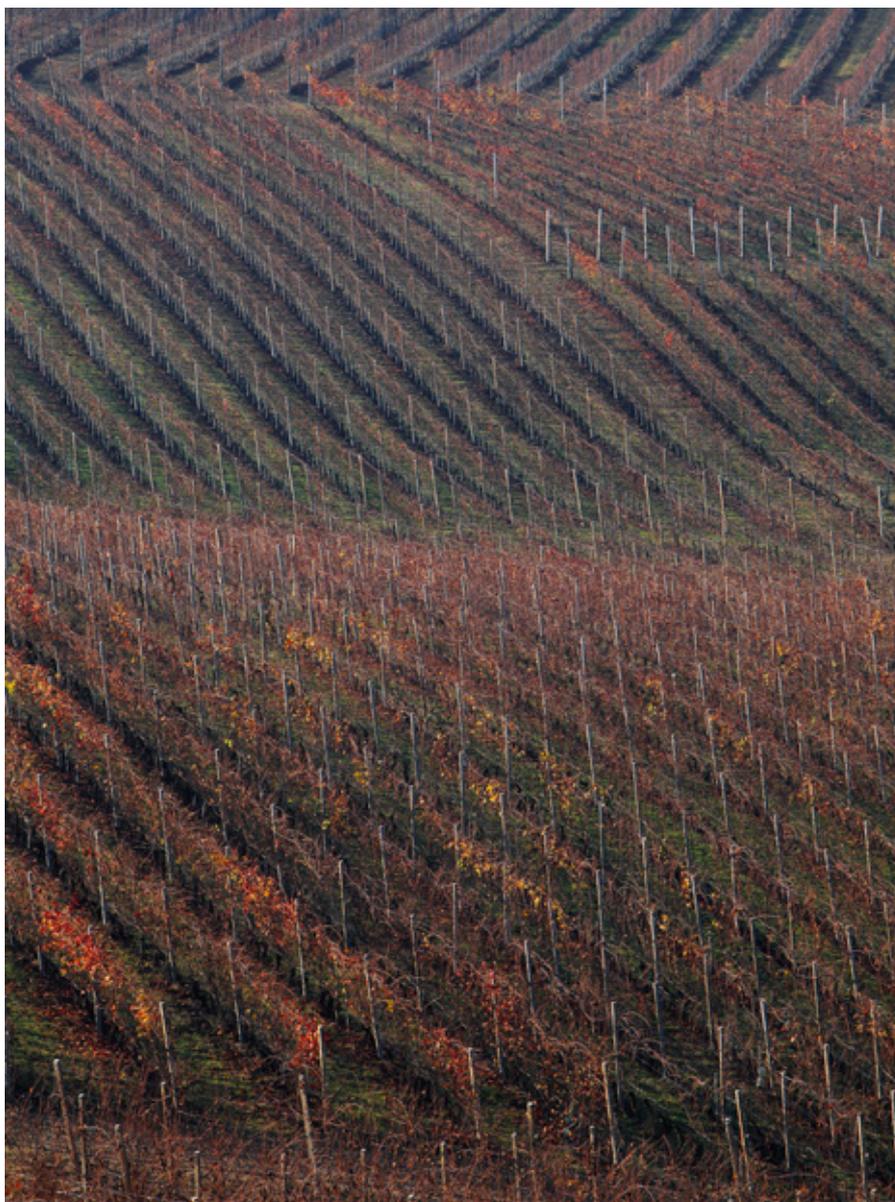
ra intorno al paese del Borgo Antico; partendo da nord, troviamo le colline Serracapelli, Starder, Bordini, Albesani, Gallina, Basarin e infine San Cristoforo a sud. Inoltre, nella zona orientale del comune, dall'altra parte della ferrovia, c'è un'altra area vocata per la produzione di Barbaresco: il Bricco di Neive, in cui si trovano la Serraboella, il Bricco e la Canova, tre colline pressoché parallele, con un terreno che diventa via via più sabbioso procedendo verso Castagnole Lanze e il Tanaro a nord-est. Il nebbiolo occupa i versanti a mezzogiorno, da ovest fino a est; nelle zone più fredde o pianeggianti sono presenti altri vitigni. Neive è il solo comune del Barbaresco trascurato da Fantini nella sua Monografia di fine '800; eppure diversi suoi cru hanno dato e danno risultati di grande livello.

La collina degli **Albesani** ospita una delle vigne più famose delle Langhe, il **Santo Stefano**; questo cru, situato a un'altitudine di 200-230 metri, è esposto interamente a sud ed è ulteriormente favorito dalla tipologia del terreno. **Grazie alle splendide uve di questa vigna, per decenni Bruno Giacosa ci ha deliziato con numerosi Barbaresco indimenticabili; le degustazioni di svariate annate confermano l'eccellenza di questo rosso potente e profumato, longevo, tanto godibile quanto profondo, che esprime con costanza inconfondibili note di terra e di spezie.** Un'altra vigna situata sulla collina degli Albesani è **Vigna Borgese**, valorizzata da anni da Piero Busso di Neive. Subito a sud degli Albesani si trova la collina più conosciuta del paese, quella dei **Gallina**, uno dei primi cru a essere riportato in etichetta da cantine di fama. Da sempre le uve dei Gallina hanno

●
NEIVE È IL SOLO COMUNE
DEL BARBARESCO
TRASCURATO DA FANTINI
NELLA SUA MONOGRAFIA
DI FINE '800; EPPURE
DIVERSI SUOI CRU HANNO
DATO E DANNO RISULTATI
DI GRANDE LIVELLO



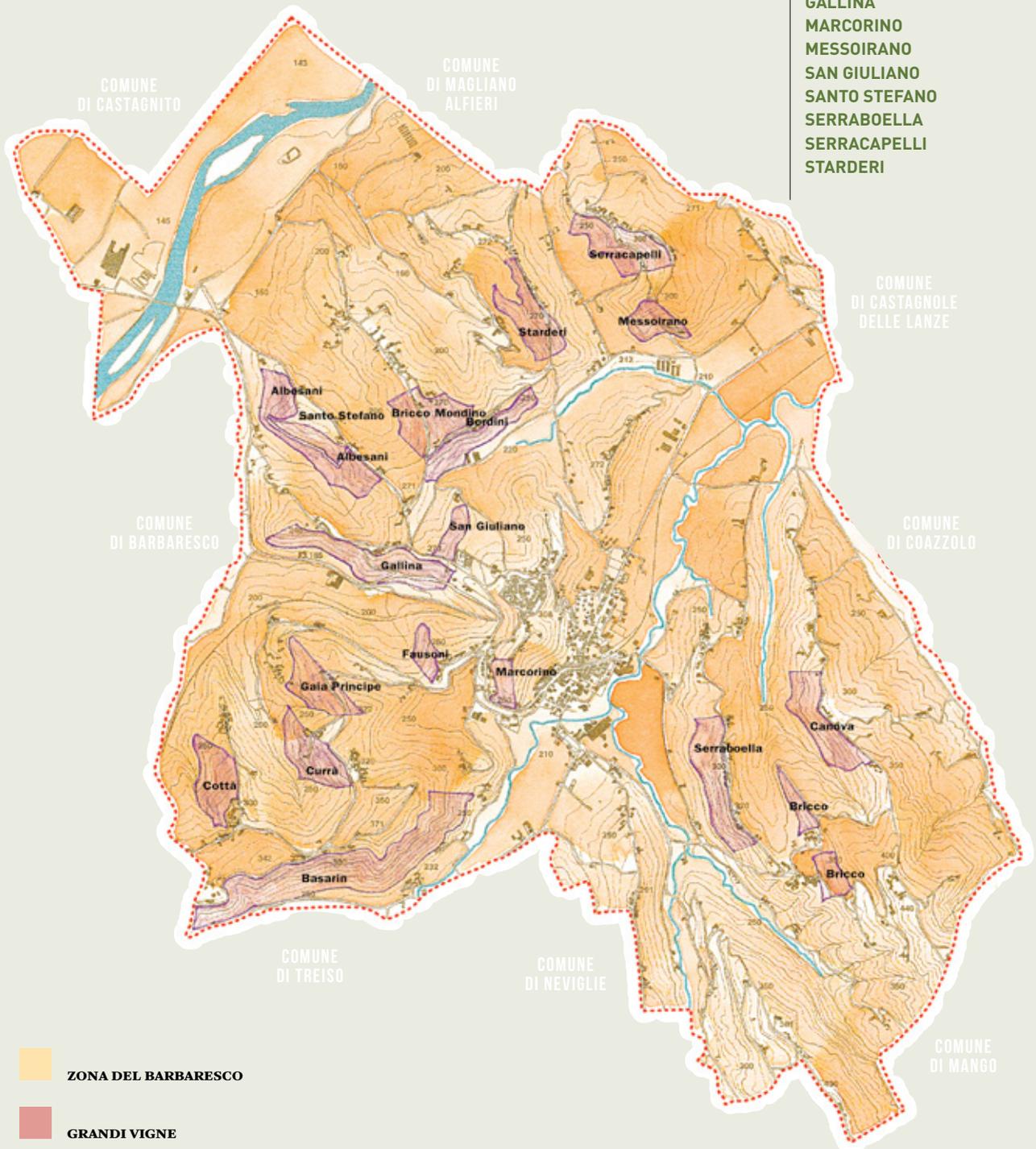
dimostrato di poter dare vita a vini di bella struttura e magnifica eleganza; la parte più vocata del vigneto è un'ampia striscia con un'esposizione che varia continuamente da sud a sud-ovest, mentre l'altitudine è piuttosto omogenea ed è compresa tra 200 e 250 metri. Il gruppo di vigneti immediatamente a sud dei Gallina, a occidente di Neive e al confine con il comune di Barbaresco (**Gaia Principe, Cottà, Currà**), dà vita a vini di ottima struttura tannica e bella polpa fruttata; mentre il **Basarin**, situato grosso modo sotto il bricco San Cristoforo, dà vini più gentili e immediati per la concomitanza di più fattori: l'altitudine superiore (300-350 metri), il terreno più sabbioso e la ventilazione proveniente dalla valle del fiume Tinella. Dall'altra parte del paese, dunque nella zona orientale del comune, si trovano, partendo da sud, i cru **Bricco, Serraboella e Canova**; partiamo dal Serraboella, il più noto dei tre grazie ai vini di Renato Cigliuti. L'altimetria varia da 250 a 320 metri e l'esposizione è ovest-sud-ovest; i vini che nascono in questa vigna hanno una robusta struttura tannica e invecchiano molto bene. Il Bricco, che si trova a un'altitudine notevole, fra 300 e 350 metri, produce Barbaresco che si esprimono sui toni dell'eleganza più che della potenza, anche in virtù della natura del terreno; **il Canova è la collina più orientale del comune di Neive e, pur non essendo un vigneto storico della denominazione, grazie all'esposizione e all'altitudine è in grado di dare vini di notevole interesse**. Infine, spostandoci a nord, troviamo **Serracapelli**, al limite settentrionale dell'intera denominazione Barbaresco, e accanto **Starderì**; la presenza del fiume Tanaro a nord di queste colline determina un clima più fresco, che si traduce in una bella finezza nei vini qui prodotti.



NEIVE

GRANDI VIGNE

- ALBESANI
- BASARIN
- BORDINI
- BRICCO
- BRICCO MONDINO
- CANOVA
- COTTÀ
- CURRÀ
- FAUSONI
- GAIA PRINCIPE
- GALLINA
- MARCORINO
- MESSOIRANO
- SAN GIULIANO
- SANTO STEFANO
- SERRABOELLA
- SERRACAPELLI
- STARDERI



TREISO

Questo antico comune, in una delle cui frazioni sono state rinvenute pietre levigate del Neolitico, in epoca romana fu stazione di posta per il cambio dei cavalli. È il comune più meridionale della denominazione e spesso è messo in disparte quando si parla del Barbaresco a causa dell'esiguità della superficie vitata a nebbiolo, aumentata solo di recente, e dell'altitudine alquanto elevata (fino a oltre 400 metri) che sconsigliava la coltivazione del nebbiolo; può tuttavia vantare diversi cru ad altissima vocazione per la produzione di Barbaresco. Partendo dal centro del paese, sito a circa 420 metri sul livello del mare, si estende verso ovest/nord-ovest una serie di colline; le tre più vocate sono quelle che scendono verso il Tanaro: la più settentrionale è la collina del Pajoré (Pajoré, Marcarini e Casot sono le vigne più note); quella centrale, Valeirano,



ospita le vigne Rombone, Manzola e Valeirano; la più meridionale, proprio a ovest di Treiso, è la collina dei Rizzi, dove troviamo Rizzi, Nervo e Bernardot, di fronte a cui si erge il Bricco, **il punto più elevato della parte settentrionale del comune. Più di una di queste vigne era già citata da Fantini nella sua Monografia di fine '800; quindi già un secolo e mezzo fa si sapeva che il paese poteva offrire grandi Nebbioli.**

Le vigne più settentrionali di Treiso, al confine con il comune di Barbaresco, hanno sempre prodotto uve molto ricercate dai commercianti di Alba. Il **Pajoré** è uno dei cru più famosi del Barbaresco, tanto che Gaja ha voluto acquistarne una parte. L'esposizione è sud/sud-ovest, la ripida pendenza, l'altitudine perfetta e il terreno marnoso molto povero ne fanno una vigna ideale per produrre grandi rossi. Il **Marcarini** è il proseguimento del Pajoré verso sud, ma a un'altitudine superiore (da 290 a 360 metri); l'esposizione varia da sud-ovest fino a ovest. Il **Casot** presenta caratteristiche non dissimili e come gli altri cru di questa collina dà vita a vini potenti e strutturati. **La collina centrale del comune può vantare vigne di grande pregio. Il Rombone, reso famoso da Bruno Nada negli ultimi anni, deve essere considerato un grande cru;** si trova a un'altitudine insolitamente bassa per questo comune (260-200 metri) e come quasi tutte le vigne della parte settentrionale di Treiso ha un'esposizione sud-ovest; il **Valeirano**, anch'esso va-

●
**LE VIGNE PIÙ
 SETTENTRIONALI DI TREISO,
 AL CONFINE CON IL COMUNE
 DI BARBARESCO, HANNO
 SEMPRE PRODOTTO UVE
 MOLTO RICERCATE DAI
 COMMERCANTI DI ALBA**



lorizzato di recente ma ben noto da oltre un secolo, è una lunga fascia longitudinale con esposizione tipica della zona, pendenza omogenea e terreni marnosi poco fertili. In mezzo a queste due magnifiche vigne è incastonato il **Manzola**, sconosciuto ai più, che gode di un microclima più caldo e dà vita quindi a vini di bella potenza. La terza fascia collinare da prendere in considerazione è quella che comprende Rizzi (condiviso con San Rocco Seno d'Elvio), Nervo e Bernardot. Il cuore del cru **Rizzi**, a un'altitudine compresa tra 200 e 300 metri, gode di un'esposizione piena a sud. **Salendo verso**

Treiso su questa collina storicamente vocata alla produzione di vino segue il Nervo, a un'altitudine un po' superiore (compresa tra 350 e 230 metri), parimenti caratterizzato da un terreno fatto di marne bianche molto povere che si traduce in vini di discreta potenza e notevole finezza. Conclude la collina, proprio sotto l'abitato di Treiso, il **Bernardot**; situato in un piccolo anfiteatro riparato, che compensa l'altitudine notevole (350-400 metri), ha la stessa esposizione e tipo di terreno del Nervo. Questo cru è stato valorizzato dall'azienda Bricco Asili dei Ceretto. Le zone a est di Treiso non possono vantare altrettante vigne di grande tradizione come quelle a nord-ovest, ma qualche cru è presente anche in quest'area. A nord troviamo **Castellizzano**, il cui terreno rossiccio dà vita a vini potenti e longevi; più a sud c'è il **Bordino**,

i cui terreni bianchi più leggeri e l'altitudine superiore (fino a 360 metri) danno rossi più eleganti e meno robusti; infine, all'estremità sud-orientale del territorio, troviamo il **Montersino** (in comune con San Rocco Seno d'Elvio), uno dei vigneti più elevati di tutte le Langhe (arrivando a 400 metri), ragione per la quale il nebbiolo è piantato solo nelle zone esposte interamente a mezzogiorno.

Rappresentano una piccola percentuale della produzione del barbaresco le vigne di San Rocco Seno d'Elvio, frazione di Alba, tra le quali meritano una menzione il Meruzzano e il Montersino.

●
**IL CASOT PRESENTA
 CARATTERISTICHE NON
 DISSIMILI E COME GLI ALTRI
 CRU DI QUESTA COLLINA
 DÀ VITA A VINI POTENTI E
 STRUTTURATI**


TREISO



**GRANDI
VIGNE**

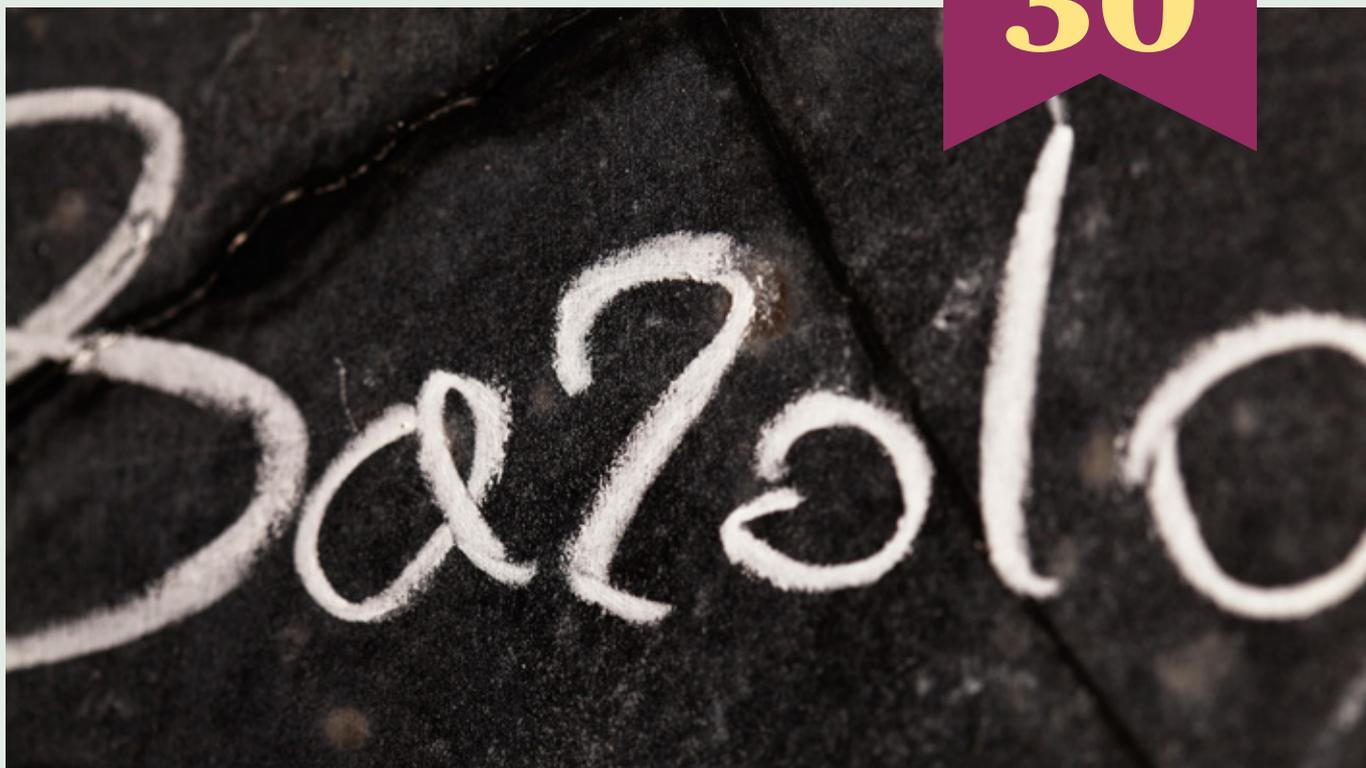
- BERNARDOT O BERNARDOTTI
- BORDINO
- BRICCO
- CASOT
- CASTELLIZZANO
- MANZOLA
- MARCARINI
- MONTERSINO
- NERVO
- PAJORÉ
- RIZZI
- ROMBONE
- VALEIRANO

-  ZONA DEL BARBARESCO
-  GRANDI VIGNE

BAROLO

LA DEGUSTAZIONE

Abbiamo assaggiato oltre 250 Barolo del 2010 e almeno 50 di altre annate. Pertanto la lista che troverete in seguito è una super selezione del meglio assoluto che offre la denominazione. Non esprimiamo mai in centesimi il nostro gradimento, ma siamo convinti che nessuno di quelli compresi in questa lista meriti un punteggio minore rispetto agli 88/100.



1

BROVIA

www.brovia.net

16,5 HA - 60.000 BT

BAROLO VILLERO 2010

Castiglione Falletto (CN)



Un'altra scelta difficile tra i superbi Barolo di Brovia; questo Villero dona al naso una sensazione floreale di grande finezza, cui segue un palato molto solido, ricco, con un perfetto equilibrio tra le componenti dure e quelle morbide del vino e un finale lunghissimo.



SLOW: *le sorelle Cristina ed Elena Brovia seguono il solco tracciato dal compianto padre Giacinto con una novità di grande rilievo, il passaggio alla viticoltura biologica; insomma, un modello che vorremmo fosse seguito da tanti.*



2

AZELIA

www.azelia.it

15 HA - 75.000 BT

BAROLO MARGHERIA 2010

Castiglione Falletto (CN)



Luigi Scavino ci delizia anno dopo anno con una serie di Barolo uno più buono dell'altro; il Margheria ci ha conquistato con i suoi sentori di erba sfalciata e una bocca particolarmente dinamica e godibile, accompagnata da tannini fitti e dolci e da bella sostanza, in un quadro di grande equilibrio.



3

GIACOMO CONTERNOwww.conterno.it

17 HA - 40.000 BT

BAROLO FRANCIA 2010

Monforte D'Alba (CN)



L'azienda, una delle grandi firme del Barolo, ha da sempre uno stile preciso, come attesta questo 2010 dalle note di terra bagnata e fragolina, austero eppure di eccezionale gradevolezza al palato, marcato da tannini forti, mai amari o verdi, con un finale lunghissimo e particolarmente persistente.



4

E. PIRA & FIGLI - CHIARA BOSCHISwww.pira-chiaraboschis.com

8,5 HA - 35.000 BT

BAROLO MOSCONI 2010

Barolo (CN)



Chiara Boschis ci ha presentato anche quest'anno una grande batteria di Barolo; abbiamo scelto il Mosconi, travolgente nelle note di viola e liquirizia, strepitoso nel frutto dolce e succoso, terroso, lunghissimo in un finale in cui si riaffacciano i sentori di viola, con un frutto di impeccabile maturità.



SLOW: *un percorso che dall'alta qualità dei vini, di bello stile moderno, ha portato Chiara ad adottare la viticoltura biologica e a battersi per l'intero territorio di Barolo a difesa di un'agricoltura più sostenibile. Una nuova e meritatissima Chiocciola nella guida Slow Wine 2015.*



5

VIETTIwww.vietti.com

37 HA - 250.000 BT

BAROLO RAVERA 2010

Castiglione Falletto (CN)



Difficile scegliere tra le etichette di quest'ottima azienda; abbiamo optato per il Ravera grazie al timbro olfattivo preciso, floreale, con un apporto sottile del legno; al palato il frutto è maturo con un'acidità spiccata che gli dona slancio e un finale lungo di viola e rosa davvero intrigante.



6

G. D. VAJRAwww.gdvajra.it

60 HA - 350.000 BT

BAROLO RAVERA 2010

Barolo (CN)



Eravamo abituati a un grande Bricco delle Viole e a un ottimo Albe ed ecco che Vajra ci propone una nuova etichetta di livello eccelso, un rosso dalle note di erba sfalciata e radice, ancora chiuso e poco espressivo ma dotato di un grande dinamismo, lunghissimo, con finale vibrante di energia.



SLOW: *è tutt'altro che facile abbinare grandi numeri, sensibilità per l'ambiente e alta qualità dei vini. La famiglia Vajra, unita e compatta, lo fa con una semplicità e una professionalità che non ci lasciano certo indifferenti.*



7

BARTOLO MASCARELLO

5,5 HA - 33.000 BT

BAROLO 2010

Barolo (CN)



Un Barolo classico, frutto dell'unione delle uve di varie vigne come si usava in passato; al naso, ancora in sé, esprime cenni floreali, mentre in bocca dona la forza e insieme l'eleganza dei grandi Barolo, profondo e molto incisivo senza che una componente prevalga sulle altre.



SLOW: *Maria Teresa Mascarello non si è discostata di un solo centimetro dalla grande tradizione paterna e continua a proporre vini di grande classicità e qualità, in qualche caso ancora più precisi di un tempo.*



8

ALESSANDRIA FRATELLIwww.fratellialessandria.it

14 HA - 80.000 BT

BAROLO GRAMOLERE 2010

Barolo (CN)



Un Barolo di grande fascino, caratterizzato al naso da aromi molto fini di rosa e da un cenno di terra bagnata; al palato ha giusto calore, slancio, un frutto dolce e sapido, con un finale di grande tensione e lunghezza che lascia una sensazione davvero piacevole.



SLOW: grande semplicità e disponibilità, un'attenzione crescente alle tematiche della sostenibilità, vini di alto livello che sanno valorizzare il territorio di Verduno, a volte un po' trascurato: c'è bisogno di altro?



9

ELIO GRASSOwww.eliograsso.it

18 HA - 90.000 BT

BAROLO GINESTRA CASA MATÈ 2010

Monforte D'Alba (CN)



Da anni Elio Grasso propone Barolo di grande livello, di bella struttura ma mai aggressivi nei tannini, come questo 2010 che possiamo definire classico nelle note di violetta, cui segue una bocca polposa e succosa, con un finale scattante e incisivo in cui emergono tannini fitti e dolci.



SLOW: prima un lavoro scrupoloso di risistemazione delle vigne, poi la ricostruzione della vecchia cascina, infine "l'antro delle meraviglie", la cantina scavata nel cuore della collina: insomma, Elio, uomo curioso, da decenni non sbaglia un colpo.



10

GIOVANNI ROSSOwww.giovanniroso.com

15 HA - 110.000 BT

BAROLO CERRETTA 2010

Serralunga D'Alba (CN)



Davide Rosso è ambizioso e ha ragione di esserlo, considerato il suo parco vigneti, tra cui il Cerretta, classico Barolo di Serralunga dalla grande dolcezza del frutto che riveste tannini solidi; la bocca ha grande profondità e la freschezza acida che gli dona un dinamismo particolare; il lungo finale è deliziosamente fruttato.



11

GIACOMO BREZZA & FIGLIwww.brezza.it

15,5 HA - 90.000 BT

BAROLO CASTELLERO 2010

Barolo (CN)



Brezza ci ha abituato a uno stile di Barolo sottile e fine, scarico di colore e misuratissimo nei tannini, all'apparenza leggero ma in realtà leggiadro e insieme incisivo; tale è il Castellero 2010, ancora chiuso eppure già capace di donare sensazioni inebrianti; il finale è splendido per succosità e lunghezza.



SLOW: ci piace pensare che la conversione al biologico voluta da Enzo Brezza faccia parte di quello stile tradizionale che è la cifra dell'azienda, un'ulteriore valorizzazione di un territorio unico da tutelare e amare.



12

LA SPINETTAwww.la-spinetta.com

100 HA - 450.000 BT

BAROLO VIGNETO CAMPÈ 2010

Grinzane Cavour (CN)



Un'azienda che in pochissimi anni è riuscita a crearsi una solidissima reputazione internazionale realizzando nebbioli (Barolo e Barbaresco) che giocano sull'esuberanza olfattiva e anche questo vino non fa eccezione: ricco nel frutto e nella polpa, segnato da dolci note speziate e dal finale di buon succo e lunghezza.



13

MARIO MARENGO

6 HA 28.000 BT

BAROLO BRICCO VIOLE 2010

La Morra (CN)



Un Barolo sontuoso che ha messo tutti d'accordo: si apre pian piano su note di erba fresca e poi viola, al sorso dona una sensazione di forza e leggerezza contemporaneamente, ha grande dinamismo, sentori terrosi e un finale in cui tornano cenni di viola e liquirizia; molto lungo, lascia la bocca gratificata.



14

G. B. BURLOTTOwww.burlotto.com

14 HA - 80.000 BT

BAROLO MONVIGLIERO 2010

Verduno (CN)



Da una vigna da sempre considerata di ottima qualità nasce questo rosso di gran classe, dalle tipiche note di erbe alpine e fiori secchi, con un palato di notevole slancio e lunghezza, equilibrato, di giusta maturità, e un finale di bocca in perfetta sintonia con l'olfatto.



15

CONTERNO FANTINOwww.conternofantino.it

27 HA - 150.000 BT

BAROLO MOSCONI 2010

Monforte D'Alba (CN)



Un Barolo che sembra giocato più sulla leggerezza, lo slancio e una certa immediatezza che sulla solidità della struttura e la potenza alcolica. I profumi di rosa sono accompagnati da un sentore mentolato che si ritrova al palato, con uno slancio finale invitante.



SLOW: un impegno scrupoloso in ogni fase della filiera, un'attenzione alla sostenibilità che denota sensibilità e amore per la propria terra, vini eccellenti apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo: un grazie a Claudio Conterno e Guido Fantino.



16

DAMILANOwww.cantinedamilano.it

53 HA - 320.000 BT

BAROLO CANNUBI 2010

Barolo (CN)



Un'annata felice ha permesso a Damilano di proporci, e non è la prima volta, un ottimo Cannubi, che esprime al naso note di frutta matura e dolce e al palato dimostra grande slancio, grazie a un'acidità salivante, con un finale di bocca solido ed elegante.



17

CASA DI E. MIRAFIOREwww.mirafiore.it

20 HA - 100.000 BT

BAROLO PAIAGALLO 2010

Serralunga D'Alba (CN)



Un vero Barolo di Barolo, che esprime al naso intense note di viola e cenni terrosi e al palato dona una polpa molto succosa, con tannini fitti ma per nulla aggressivi, una componente alcolica ben presente, equilibrata, e un finale lungo che rimanda ai sentori floreali.



18

FERDINANDO PRINCIPIANOwww.ferdinandoprincipiano.it

15 HA - 70.000 BT

BAROLO SERRALUNGA 2010

Monforte D'Alba (CN)



Non solo la Ravera a Monforte, ma anche belle parcelle a Serralunga, da cui proviene questo Barolo classico nelle note di radice e sottobosco, che al palato mostra tannini ben controllati in equilibrio con il frutto e l'acidità; incisivo il finale, sapido e minerale.



SLOW: una viticoltura che va perfino oltre il biologico, con un rispetto per tutte le forme di vita che dovrebbe servire da esempio per i vignaioli meno virtuosi, e una caparbia volontà di rappresentare attraverso i vini ogni singolo territorio. Questo è Ferdinando Principiano.



19

LUIGI PIRA

12 HA - 50.000 BT

BAROLO MARGHERIA 2010

Serralunga D'Alba (CN)



Ci sono aziende che non godono di tutta la fama che meritano e vini che a volte non sono capiti a fondo. È il caso di questa bella realtà di Serralunga e dei suoi grandi vini; questo Margheria, come gli altri, ha un corredo tannico notevole ma senza cenni amari e sul palato ha una leggiadria tale da mascherarne la forza. Finale lungo.

**20****BRANDINI**www.agricolabrandini.it

7 HA - 60.000 BT

BAROLO RESA 56 2010

La Morra (CN)



Un buon esempio di come un adeguato lavoro in campagna - con rese molto contenute - possa dare ottimi risultati anche in vigne meno prestigiose; ancora reticente, floreale, al palato è caldo e maturo senza nulla perdere in beva e slancio, grazie a un'acidità molto viva.

21**DIEGO CONTERNO**www.diegoconterno.it

7,5 HA - 40.000 BT

BAROLO LE COSTE DI MONFORTE 2010

Monforte D'Alba (CN)



Una delle grandi, benvenute sorprese dell'annata, un vino di particolare finezza nelle note di fiori e frutti, che al palato riesce a coniugare la facilità di beva, rara per un Barolo giovane, con una grande profondità che nasce dalla componente tannico-acida unita all'intensa sapidità.

**22****DOMENICO CLERICO**www.domenicoclerico.it

22 HA - 110.000 BT

BAROLO CIABOT MENTIN 2010

Monforte D'Alba (CN)



Come spesso accade con i vini provenienti dalla Ginestra di Monforte, questo 2010 è molto austero e chiuso da giovane, pur esprimendo al naso una bella nota di liquirizia; il palato mostra grande tensione acida, forza tannica e notevole lunghezza. Attendere, prego.

23**GUIDO PORRO**www.guidoporro.com

8 HA - 40.000 BT

BAROLO LAZZAIRASCO 2010

Serralunga D'Alba (CN)



Anno dopo anno, Guido Porro ha saputo crescere e valorizzare le sue vigne, in particolare il Lazzairasco, capace di donare come nel 2010 vini di notevole eleganza, dotati di un corredo tannico decisamente sottile per un vino di Serralunga, bevibili già da giovani perché ingannevolmente facili ma in grado di invecchiare molto bene.





24

FRANCESCO RINALDI E FIGLIwww.rinaldifrancesco.it

11 HA - 70.000 BT

BAROLO CANNUBI 2010

Barolo (CN)



Le grandi vigne, quelle davvero grandi, lasciano sempre la loro impronta sui vini; lo dimostra questo Cannubi di grande eleganza e fascino al naso, floreale e sfaccettato, e sottile, fine, profondo e ricco di succo al palato, in cui l'armonia tra tannini, acidità e frutto è perfetta.



25

FRATELLI SEGHESSIOwww.fratelliseghesio.com

11 HA - 60.000 BT

BAROLO LA VILLA 2010

Monforte D'Alba (CN)



Il Barolo La Villa nasce in una vigna in parte di 60 anni che sembra dare il meglio di sé nelle annate meno calde; ha dolcezza del frutto, una solida struttura senza eccessi tannici, una polpa discretamente succosa e un finale scattante grazie all'adeguata componente acida. Un bel Barolo da invecchiare.



26

SANDRONEwww.sandroneluciano.com

26 HA - 100.000 BT

BAROLO LE VIGNE 2010

Barolo (CN)



Non si contano i grandi vini sfornati da questa che è da annoverare tra le più grandi firme del Barolo; il 2010 è terroso e floreale e al palato mostra tutta la sua giovinezza, con una polpa ricca sorretta da buona acidità e tannini mai fuori misura, con un finale di discreta persistenza.



27

ASCHERIwww.ascherivini.it

40 HA - 240.000 BT

BAROLO COSTE & BRICCO 2010

Bra (CN)



Un Barolo di alto profilo da far assaggiare a chi parla di un vino tannico, troppo impegnativo; al contrario, a un naso assai sfaccettato fa seguito una bocca leggiadra, viva, guizzante: un sorso al tempo stesso facilissimo e profondo, appagante e lungo.



28

MAURO MOLINOwww.mauromolino.com

12 HA - 70.000 BT

BAROLO BRICCO LUCIANI 2010

La Morra (CN)



La bella famiglia Molino aggiunge un'etichetta alla sua nutrita e convincente gamma di Barolo lamorresi e lo fa subito con il botto: un vino ricco di stile moderno con una gran polpa succosa, che invita alla beva grazie alla sapidità e alla misura dei tannini; ha buona persistenza.



29

460 CASINA BRICwww.casinabric-barolo.com**BAROLO 2010**

Barolo (CN)



Entrata nella nostra Guida quest'anno, l'azienda di Gianluca Viberti presenta un gran bel Barolo 2010, caldo, ricco di polpa ma anche succoso e sapido e dotato di tannini di notevole finezza, un vino di stile moderno equilibrato e armonioso che non potrà che invecchiare bene.



30

ALESSANDRO VEGLIO

4,5 HA - 20.000 BT

BAROLO 2010

La Morra (CN)

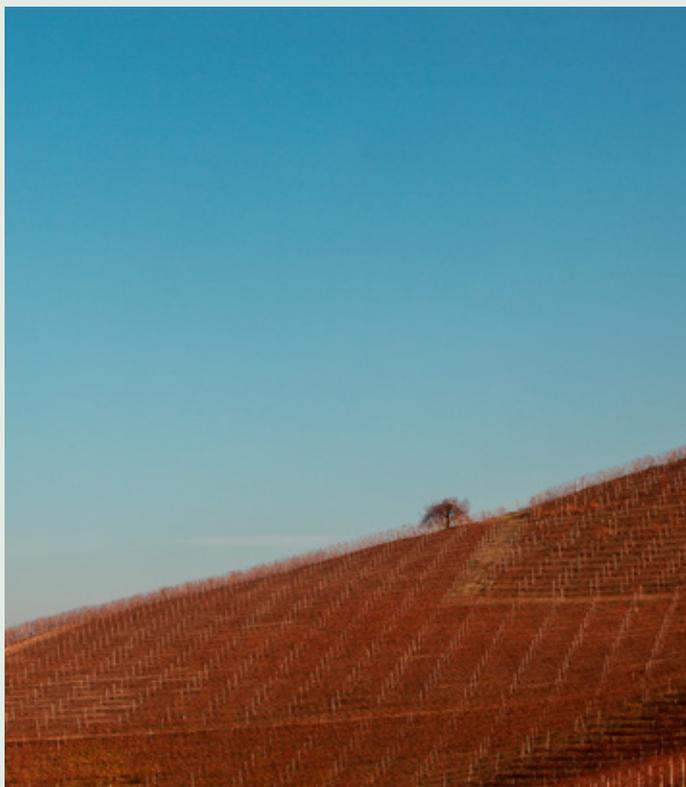


Ha imparato in fretta, Alessandro Veglio, e bene: due Barolo entrambi buoni, ma al bel Gattera abbiamo preferito questo "base" emblematico delle potenzialità di La Morra: un bel frutto polposo e dolce, adeguato e sottile corredo tannico e una sensazione generale di equilibrio e bevibilità.

slow
wine
• MAGAZINE •

BAROLO
2008 - 2009

TOP
10



1

GIUSEPPE MASCARELLO E FIGLIO

www.mascarello1881.com

12,5 HA - 60.000 BT

BAROLO MONPRIVATO 2009

Monchiero (CN)



Non è facile parlare di un vino assurto al rango di mito, un monopolio alla borgognona che ogni anno rinnova il miracolo di una leggiadria di beva senza pari unita a una profondità del sorso e a un'incisività sul palato che lasciano quasi storditi, con un finale talmente sapido da richiedere un altro sorso per riassaporarne la dolcezza...

2

MASSOLINO - VIGNA RIONDA

www.massolino.it

23 HA - 150.000 BT

BAROLO VIGNA RIONDA RIS. 2008

Serralunga D'Alba (CN)



Se Napoleone fosse stato imperatore d'Italia avrebbe scelto come suo vino preferito non lo Chambertin ma il Vigna Rionda, un Barolo capace, come questo 2008, di sposare alla perfezione un'eccezionale leggerezza sul palato con un'energia e una profondità che solo i migliori terroir sanno dare. Succo e lunghezza completano il quadro.



3

ROAGNA - I PAGLIERI

www.roagna.com

12 HA - 60.000 BT

BAROLO LA PIRA VECCHIE VIGNE 2009

Barbaresco (CN)



Un grande Barolo che coniuga alla perfezione gli aromi classici del nebbiolo, con la rosa in primo piano, con la solida struttura tannica, priva di accenti amari, e con un frutto pieno e profondo sorretto da una vena acida che ne allunga la beva e rende il lungo finale particolarmente appagante.



SLOW: *quando si pensa alla terra come al più prezioso dei beni, da tutelare a ogni costo, e da essa si ricavano vini che mandano in estasi i fortunati che li bevono, ebbene, allora ci troviamo di certo di fronte a un produttore di altissimo livello.*

4

PAOLO SCAVINO

www.paoloscavino.com

24 HA - 150.000 BT

BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA RIS. 2008

Castiglione Falletto (CN)



Enrico Scavino conosce a fondo le Langhe, tanto da aver acquisito vigne in vari comuni che danno vini molto diversi tra loro. Questo di La Morra è affascinante al naso, grazie ai cenni di rosa, e ha una bocca solida e succosa, equilibrata nella dolcezza e nella componente tannica, con un finale di bella freschezza.





5

ELVIO COGNOwww.elviocogno.com

13 HA - 74.000 BT

BAROLO BRICCO PERNICE 2009

Novello (CN)



Nadia Cogno e Valter Fissore guidano un'azienda davvero splendida e regalano agli appassionati vini come questo 2009 ricco e concentrato ma senza eccessi, capace di superare i limiti di un'annata calda e conservare uno slancio e una freschezza che invitano alla beva.



SLOW: *rigore assoluto a tutti i livelli, dalla ristrutturazione della magnifica cascina alla cura delle vigne fino alla vinificazione e rispetto per il paesaggio circostante e per l'ambiente; e vini di alto livello che danno sempre grandi soddisfazioni.*



6

BORGOGNO & FIGLIwww.borgogno.com

17 HA - 130.000 BT

BAROLO CANNUBI 2009

Barolo (CN)



Andrea Farinetti, giovanissimo, è a capo di questo nome storico del Barolo e sta dimostrando di sapere il fatto suo. Questo 2009 è ampio e caloroso come vuole l'annata, con un frutto ricco e tannini ancora ben presenti e quell'eleganza di fondo che caratterizza i Cannubi.



7

CA' VIOLAwww.caviola.com

10 HA - 50.000 BT

BAROLO SOTTOCASTELLO 2009

Dogliani (CN)



Beppe Caviola ci ha abituato a ottimi exploit come consulente enologo, ma la sua azienda non è da meno, come dimostra questo Barolo, figlio di un'annata calda ma capace di affiancare al frutto ricco e maturo sensazioni balsamiche rinfrescanti e una vivacità di beva sorprendente.



8

ETTORE GERMANOwww.germanoettore.com

15 HA - 80.000 BT

BAROLO LAZZARITO RIS. 2008

Serralunga D'Alba (CN)



Sergio Germano ci ha abituato a begli exploit come questo Lazzarito, ancora reticente nell'espressione olfattiva ma di grande fascino ed equilibrio al palato, dove si susseguono sentori di terra bagnata, frutto dolce e una incantevole florealità nel finale, lungo e di grande vivacità.



9

GIACOMO FENOCCHIOwww.giacomofenocchio.com

15 HA - 90.000 BT

BAROLO BUSSIA RIS. 2008

Monforte D'Alba (CN)



Di Claudio Fenocchio non ci conquistano solo la simpatia e la semplicità di modi, ma anche Barolo che sono la quintessenza della Bussia, dalle note di fiori secchi ai cenni mentolati, dai tannini fitti e fini al frutto integro e croccante, in un quadro di impeccabile pulizia sia al naso sia al palato.



10

SCHIAVENZAwww.schiavenza.com

9 HA - 40.000 BT

BAROLO PRAPÒ RIS. 2008

Serralunga D'Alba (CN)



Un grande rosso che presenta al naso aromi dolci di frutti rossi, precisi e intensi, con un sottofondo floreale intrigante; al palato l'attacco è dolce e incisivo, a metà bocca è pieno e concentrato ma conserva bell'equilibrio e nel finale i tannini, solidi, gli conferiscono compattezza e profondità.



GLI ALTRI BAROLO

CERETTO

www.ceretto.it

90 HA - 900.000 BT

BAROLO BRUNATE 2010

Alba (CN)



Ancora segnato dalle note dell'affinamento in rovere, questo 2010 mostra tutta la sua giovinezza in una certa irruenza dei tannini, comunque dolci, che per il momento prevale sulla buona materia fruttata; il finale è caratterizzato da una discreta vena acida.

PRUNOTTO

www.prunotto.it

50 HA - 850.000 BT

BAROLO BUSSIA

VIGNA COLONNELLO RIS. 2008

Alba (CN)



Ci sono passaggi di proprietà che per varie ragioni non danno buoni risultati; il caso di Prunotto è esattamente opposto, i suoi vini conservano un carattere indiscutibilmente territoriale come questo 2008 leggiadro e incisivo, scattante e balsamico nel finale lungo e persistente.

GIUSEPPE RINALDI

6,5 HA - 38.000 BT

BAROLO BRUNATE 2010

Barolo (CN)



Un'annata felice in cui ci aspettavamo un Brunate sontuoso; in effetti il vino presenta qualche impuntatura all'olfatto, con cenno di volatile; al palato ha bella materia e il necessario corredo acido-tannico, lasciando però una lieve sensazione evoluta nel finale di bocca.



SLOW: *firma storica del Barolo e di Barolo, Beppe Rinaldi ha sempre sposato qualità e sostenibilità, facendo propria la tradizione contadina langarola e mostrando sempre intelligenza e una benvenuta ironia.*

CAVALLOTTO FRATELLI

www.cavallotto.com

23 HA - 100.000 BT

BAROLO BRICCO BOSCHIS 2010

Castiglione Falletto (CN)



Una riuscita a metà per questo 2010: il naso presenta una certa impuntatura, senza esprimere la consueta, nitida florealità; al palato il frutto è vivo e integro, non mancano il succo e la tipica facilità di beva, il finale non è lunghissimo.



SLOW: *una famiglia presente da tempo immemorabile nel territorio, che continua a promuovere con vini caratteriali e classici e ha sposato una viticoltura sostenibile, con sperimentazioni e innovazioni continue.*

MICHELE CHIARLO

www.chiarlo.it

60 HA - 100.000 BT

BAROLO TORTONIANO 2010

Calamandrana (CN)



Un Barolo che rappresenta bene i vini di La Morra, dalle note di frutta matura ed erbe ai sentori maturi e allo stesso tempo fini al palato, con un equilibrio tra le componenti che ne facilita la beva, grazie anche a una rinfrescante vena sapida finale. Persistente.



MARZIANO ABBONAwww.abbona.com

50 HA - 280.000 BT

BAROLO TERLO RAVERA 2010

Dogliani (CN)



Un bel Barolo di Monforte che si caratterizza per la sensazione gusto-olfattiva di eleganza e finezza, con aromi floreali molto tipici (rosa) e nitidi e un palato in cui il frutto si dona integro, accompagnato da tannini sottili e da un'acidità che ne facilita la beva: un Barolo di bella immediatezza.

PECCHENINOwww.pecchenino.com

25 HA - 120.000 BT

BAROLO LE COSTE 2010

Dogliani (CN)



I doglianesi Attilio e Orlando Pecchenino compiono da anni "escursioni" fuori dalla loro terra natia per produrre Barolo come questo Le Coste di Monforte, ancora un po' chiuso nei profumi, dotato di notevole struttura e attraversato da una vena acida rinfrescante.



SLOW: *i "Peck", così li chiamano in tanti, sono virtuosi in vigna, attivi nella promozione dell'amata Dogliani, sempre alla ricerca di soluzioni sostenibili, non chimiche, ai problemi della viticoltura: una bella coppia di fratelli, insomma.*

PODERI LUIGI EINAUDIwww.poderieinaudi.com

52 HA - 250.000 BT

BAROLO CANNUBI 2010

Dogliani (CN)



Quest'azienda, che vanta una storia lunga e illustre, è condotta oggi con mano sicura da Matteo Sardagna e Roberta Einaudi e continua a proporre vini di ottimo livello come questo Cannubi floreale ed etereo, misurato e fine nei tannini, dotato della freschezza necessaria a conferirgli una bella bevibilità.

LORENZO ACCOMASSO

3,5 HA - 20.000 BT

BAROLO ROCCHETTE RIS. 2007

La Morra (CN)



Gli aromi intensi di rosa sono accompagnati da cenni di frutta rossa e agrumi e da una sensazione minerale; al palato mostra bella ampiezza, tannini dolci e non troppo marcati, un centro bocca caldo e ricco e un finale tutt'altro che privo di succo e brio, senza cenni amari o rasposità.



SLOW: *suggeriamo ai lettori di andate a trovare Lorenzo Accomasso e ascoltarlo: apprenderete tante cose sulle Langhe, i suoi personaggi, i luoghi, il percorso fatto negli ultimi decenni, e vivrete un'esperienza che non dimenticherete.*

ELIO ALTARE - CASCINA NUOVAwww.elioaltare.com

13 HA - 80.000 BT

BAROLO VIGNA BRICCO CERRETTA RIS. 2008

La Morra (CN)



Che produca vino a La Morra o a Serralunga o nelle Cinque Terre, Elio Altare si dimostra sempre e comunque bravo. Questo Cerretta è terroso e floreale al naso, mentre al palato ha un frutto maturo e dolce, la viva spina acida dell'annata e un finale di bocca polposo e di bella persistenza.



SLOW: *Elio ha sempre rivendicato con orgoglio la sua appartenenza al mondo contadino, perché tale è e si sente; per lui la tradizione significa legame profondo con la terra di Langa e i suoi abitanti; dunque, lo dice lui stesso, la sua prima casa è la vigna.*

ENZO BOGLIETTIwww.enzoboglietti.com

23 HA - 100.000 BT

BAROLO BRUNATE 2010

La Morra (CN)



Enzo Boglietti ha in mente un'idea ben precisa circa lo stile dei suoi vini, come questo Brunate ricco e polposo, al palato si avverte una polpa ricca e dolce, con tannini fitti, ancora irruenti ma non amari e un finale di buona freschezza.



Marcato dagli aromi del legno ma senza perdere l'identità langarola

RENATO CORINO

7 HA - 45.000 BT

BAROLO ROCCHETTE DELL'ANNUNZIATA 2010

La Morra (CN)



Un Barolo di stampo moderno che nasce in una delle grandi vigne di La Morra, l'Annunziata; al naso esprime note particolari di frutti rossi accompagnate da una presenza non invadente del rovere; al palato è ricco e slanciato, di buon peso a centro bocca e con un finale brioso e godibile.

GIANFRANCO BOVIOwww.boviogianfranco.it

10 HA - 60.000 BT

BAROLO ARBORINA 2010

La Morra (CN)



Uno stile "moderno con moderazione": il frutto è dolce e pieno, gli aromi danno più sul floreale che sullo speziato, al palato la dolcezza è ben contrastata da un'adeguata acidità, dando una sensazione di dinamismo che il finale di buon succo conferma.

CORDERO DI MONTEZEMOLO - MONFALLETTOwww.corderodimontezemolo.it

35 HA - 240.000 BT

BAROLO ENRICO VI 2010

La Morra (CN)



Proveniente dal magnifico Villero di Castiglione Falletto, dona al naso note di frutti freschi accompagnate da un cenno speziato e al palato dimostra giusta maturità del frutto, tannini fitti di discreta finezza e una tensione che lo allunga nel finale.

GIOVANNI CORINOwww.corino.it

8 HA - 35.000 BT

BAROLO ARBORINA 2010

La Morra (CN)



Un bel risultato per questa piccola azienda, che sfrutta bene le caratteristiche dell'annata per offrire un vino sì ricco e concentrato, denso e compatto, ma anche sorretto da un nerbo acido che gli conferisce lo slancio necessario per un sorso appagante e gustoso.

DOSIOwww.dosiovigneti.com

11 HA - 60.000 BT

BAROLO FOSSATI RIS. 2008

La Morra (CN)



La nuova proprietà, la famiglia Lanci, ha scelto con decisione la strada della qualità, come dimostra questo Barolo, che nasce dalle viti più vecchie site a maggiore altitudine del cru, ed è solido e slanciato, floreale, di bel tannino fitto e di sicuro avvenire.

RENATO RATTIwww.renatoratti.com

45 HA - 250.000 BT

BAROLO MARCENASCO 2010

La Morra (CN)



Una delle aziende che hanno fatto la storia del Barolo, in specie negli anni Settanta e Ottanta, che fatica un po' a dare un'identità e un'impronta territoriale precise ai suoi Barolo 2010; questo Marcenasco deve ancora assorbire i sentori del rovere e ammorbidire un tannino per ora rasposo.

ROCCHES COSTAMAGNAwww.rocchecostamagna.it

14 HA - 90.000 BT

BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2010

La Morra (CN)



Frutto di un affinamento in botte grande e proposto a un prezzo ragionevole, dona fini e vivaci note di erba fresca e piccoli frutti rossi e al palato è ricca ed equilibrato, succoso, con un sottofondo minerale e un finale disteso, marcato da freschezza e dolcezza del frutto.

ALESSANDRO E GIAN NATALE FANTINOwww.vinofantino.com

13 HA - 40.000 BT

BAROLO CASCINA DARDI BUSSIA 2010

Monforte D'Alba (CN)



All'inizio reticente, si apre poi su note di radice e fiori secchi molto affascinanti; al palato l'ingresso è dolce senza eccessi, il centro bocca pieno e snello e il finale ben allungato grazie a un'acidità molto viva e rinfrescante; i tannini sono fitti, ben presenti ma in equilibrio con le altre componenti.

CASCINA FONTANAwww.cascinafontana.com

4 HA - 22.000 BT

BAROLO 2010

Monforte D'Alba (CN)



Un Barolo di grande classicità, che matura in botti grandi e si esprime al naso, di bella fragranza, su toni di fiori secchi e frutti rossi, con un palato molto leggiadro ma anche incisivo, una bella misura nell'estrazione dei tannini e un finale slanciato e balsamico.



SLOW: è impossibile non essere conquistati dalla simpatia, dalla semplicità e dalla competenza di Mario Fontana, che rappresenta al meglio quella figura di vignaiolo vero che è alla base delle fortune delle Langhe.

PODERI MARCARINIwww.marcarini.it

20 HA - 130.000 BT

La Morra (CN)



Barolo Brunate. La compianta Luisa Marcarini e suo marito Manuel Marchetti hanno deliziato per tanti anni i palati degli appassionati con i loro magnifici Barolo; questo 2010 è per il momento molto chiuso, un po' ostico nei tannini, in fase di involuzione. Occorrerà attenderlo.

MICHELE REVERDITOwww.reverdito.it

18,5 HA - 80.000 BT

BAROLO BRICCO COGNI RIS. 2008

La Morra (CN)



Uno stile ricco e concentrato per questo Barolo di Michele Reverdito, giovane e capace vignaiolo; i profumi ricordano la frutta rossa matura e al palato i tannini, ancora in evidenza, accompagnano una polpa dolce resa più dinamica dalla buona acidità.



Avvertiamo qualche leggera impuntatura rustica e non proprio precissima all'olfatto.



PODERI ALDO CONTERNOwww.poderialdoconterno.com

26 HA - 80.000 BT

BAROLO BUSSIA CICALA 2010

Monforte D'Alba (CN)



Questo Cicala, sempre più strutturato del Colonnello, ha un frutto profondo e di grande vivacità e in bocca mostra tannini fitti, incisivi e dolci, una materia ricca e matura e la giusta acidità, con un finale lungo e succoso; gli gioverà di certo l'affinamento in bottiglia.

PAOLO CONTERNOwww.paoloconterno.com

10 HA - 60.000 BT

BAROLO RIVA DEL BRIC 2010

Monforte D'Alba (CN)



Ci è capitato più di una volta di apprezzare il Riva del Bric più del Ginestra di casa Paolo Conterno, quando sono giovani, forse proprio per la bella leggerezza del sorso, la definizione più rapida dei profumi e quella vena acida corroborante che gli conferisce un bel brio.

GIOVANNI MANZONEwww.manzonegiovanni.com

9 HA - 45.000 BT

BAROLO CASTELLETTO 2010

Monforte D'Alba (CN)



Anche quest'anno i Manzone hanno proposto una batteria molto convincente di Barolo, primo tra tutti un Castelletto dal frutto integro e dolce, dalla bocca snella e di notevole freschezza, che dona belle sensazioni floreali nel finale segnato da un'invitante sapidità.

ARMANDO PARUSSOwww.parussovini.com

22 HA - 120.000 BT

BAROLO BUSSIA 2010

Monforte D'Alba (CN)



Marco Parusso ha definito uno stile ben preciso per i suoi Barolo, uno stile che piace molto o non piace affatto, ma di certo non lascia indifferenti: note fortemente agrumate del legno, corpo pieno e ricco, tannini solidi - ma non amari - e presenza dei sentori speziati anche al palato.

GIOVANNI ROCCA

22 HA - 80.000 BT

BAROLO RAVERA DI MONFORTE 2010

Monforte D'Alba (CN)



Una magnifica vigna, ripida come poche, da cui Giovanni Rocca ha ricavato un Barolo tipico di Monforte, terroso, con accompagnamento di fragoline; al palato è ricco e teso, dotato di un'acidità che lo rende scattante e invita alla beva. Durerà e sarà ancora più buono.

JOSETTA SAFFIRIOwww.josettasaffirio.com

5 HA - 20.000 BT

BAROLO MILLENOVECENTO48**RIS. 2008**

Monforte D'Alba (CN)



Il 1948 è l'anno di impianto della vigna in cui nasce questo Barolo, un rosso di notevole struttura, che al naso esprime note di fiori secchi e al palato ha concentrazione e materia, bella acidità e un finale un po' asciugante che suggerisce di aspettare a berlo ancora diversi anni.

SIMONE SCALETTAwww.viniscalletta.com

4,5 HA - 20.000 BT

BAROLO CHIRLET 2010

Monforte D'Alba (CN)



Non solo la bella favola del cittadino accolto dai vignaioli, che per di più sceglie la strada del biologico, ma anche e soprattutto vini buoni, sempre più convincenti anno dopo anno come questo Chirlet elegante e succoso, di bel tannino fitto e dolce, ancora tanto giovane e fatto per durare.

BAUDANAwww.baudana.com

8 HA - 25.000 BT

BAROLO CERRETTA 2010

Serralunga D'Alba (CN)



L'azienda, rilevata qualche anno fa dalla famiglia Vaira, è condotta dal giovane Giuseppe Vaira con competenza e mano sicura, come dimostra questo 2010 che ha un frutto dolce e bel tannino maturo, profondità di beva e un allungo finale convincente, con bel sentore terroso conclusivo.

BRUNA GRIMALDIwww.grimaldibruna.it

11 HA - 60.000 BT

BAROLO BADARINA 2010

Serralunga D'Alba (CN)



È un Barolo che esprime note di erbe aromatiche e di fiori secchi, con uno sfondo di sentori di petali di rosa; al palato dimostra grande snellezza grazie alla misura dei tannini, ben rivestiti di polpa e accompagnati da un'acidità che facilita il sorso. Non manca un'adeguata dolcezza di frutto.

FRANCO M. MARTINETTIwww.francomartinetti.it

0 HA - 150.000 BT

BAROLO MARASCO 2010

Torino



Vera figura di gourmet, quasi d'altri tempi, Franco Martinetti ha coronato la sua passione per il vino offrendo una gamma di belle etichette tra cui questo Marasco polposo e dolce nel frutto, misurato nei tannini e di approccio non difficile, succoso quanto basta.

CASTELLO DI VERDUNOwww.castellodiverduno.com

10 HA - 60.000 BT

BAROLO MONVIGLIERO RIS. 2008

Verduno (CN)



Il Monvigliero, lo ripetiamo ancora una volta, è una vigna magnifica capace di donare vini eleganti e profondi, di grande aromaticità, come questa Riserva che ha una spalla acida che allunga il sorso e lo rende fresco.



Ancora reticente e non ben definito nel tannino ma di bella lunghezza.

BARBARESCO

LA DEGUSTAZIONE

Dopo aver degustato oltre 150 Barbaresco, in gran parte dell'annata 2011, abbiamo realizzato questa selezione molto restrittiva di quelle che per noi sono le migliori etichette dell'intera denominazione.



1

ROAGNA - I PAGLIERI

www.roagna.com

12 HA - 60.000 BT

BARBARESCO MONTEFICO VECCHIE VIGNE 2009

Barbaresco (CN)



Quintessenza del Barbaresco al suo meglio, con sensazioni floreali e di sottobosco che si alternano a un cenno di liquirizia; al palato coniuga in un equilibrio mirabile leggiadria e incisività, profondità e una facilità di beva che appartiene soltanto ai vini di qualità e classe eccelse; e dire che è ancora chiuso...



SLOW: *quando si pensa alla terra come al più prezioso dei beni, da tutelare a ogni costo, e da essa si ricavano vini che mandano in estasi i fortunati che li bevono, ebbene, allora ci troviamo di certo di fronte a una Chiocciola.*

2

PIERO BUSSO

www.bussopiero.com

10 HA - 45.000 BT

BARBARESCO ALBESANI BORGESE 2011

Neive (CN)



L'impatto olfattivo è coinvolgente, con un rimando tra note di fiori e di liquirizia davvero intrigante; al palato il frutto è succoso e slanciato, sapido e in equilibrio con i tannini fitti e l'acidità. Finale di particolare lunghezza e persistenza, con ritorno dei sentori di viola.



SLOW: *un'agricoltura sostenibile come vuole la tradizione contadina migliore e la volontà di proporre vini di stile moderno ma antichi per fedeltà ai diversi vigneti e capacità di invecchiare.*

slow
wine
MAGAZINE •

BARBARESCO

TOP
15



3

CANTINA DEL PINO

www.cantinadelpino.com

7 HA - 35.000 BT

BARBARESCO ALBESANI 2010

Barbaresco (CN)



Un'interpretazione magistrale di una grande annata: note intense e molto precise di violetta e liquirizia, con sottofondo di fragolina, e bocca di bella solidità e particolare brio, equilibrio perfetto, lunghezza da primato e sensazione finale di energia e profondità. Durerà a lungo.



4

MARCHESI DI GRÉSY

www.marchesidigresy.com

35 HA - 200.000 BT

BARBARESCO MARTINENGA 2011

Barbaresco (CN)



Un Barbaresco che impressiona per la finezza delle classiche note floreali e per la leggerezza con cui attraversa la bocca, una levità che maschera grande energia e incisività, con un finale di particolare lunghezza e persistenza. Un'interpretazione magnifica di un'annata calda.



5

BRUNO GIACOSAwww.brunogiacosa.it

20 HA - 400.000 BT

BARBARESCO ALBESANI VIGNA**S. STEFANO 2011**

Neive (CN)



Vera e propria leggenda del vino a livello mondiale, Bruno Giacosa si è imposto grazie allo stile sommessso, sottile e profondo dei suoi grandi nebbioli, riuscendo a estrapolare da ciascun vigneto il carattere più autentico della terra. Lo dimostra questo 2011 dall'irresistibile succosità.



6

GAJA

100 HA - 350.000 BT

BARBARESCO 2011

Barbaresco (CN)



Azienda modello, e punto di riferimento per gli appassionati, che sa offrire con assoluta regolarità vini sontuosi come questo 2011, ancora reticente all'olfatto ma ricco di sapidità al palato maturo ed equilibrato, dotato di adeguata dorsale acida e dal finale di grande persistenza.



7

CASCINA ROCCALINI

4,5 HA - 12.000 BT

BARBARESCO ROCCALINI 2011

Barbaresco (CN)



Paolo Veglio e la madre Luciana Spinardi hanno creato questa piccola realtà con una passione che si ritrova nei loro vini, profondi e territoriali come il 2011, che ha note classiche di rosa e uno slancio al palato che rende il sorso facile e molto appagante.



SLOW: è impossibile non sentirsi come a casa propria quando si visita Paolo, tanto è contagioso il suo amore per la terra e il vino, tanto accoglienti sono sia le sue parole sia la piccola, raccolta cantina. E quanto sono buoni i suoi vini!



8

SERAFINO RIVELLA

2 HA - 11.500 BT

BARBARESCO MONTESTEFANO 2010

Barbaresco (CN)



Il cru Montestefano dona vini di grande struttura, per così dire baroleggianti, e l'interpretazione che ne dà Teobaldo Rivella esalta queste caratteristiche: un vino austero e di notevole solidità che racchiude in sé tutto ciò che ci piace del nebbiolo, dalle note di fiori al sottobosco: armiamoci di pazienza!



SLOW: la cura più che minuziosa della vigna, dalla potatura allo sfoltimento della chioma, la vinificazione lenta, diremmo pacata, fino a quando il vino è pronto, la serenità di chi attinge forza ed energia dalla sua terra: questo è Teobaldo Rivella, emblema del contadino langarolo.



9

FIRENZO NADAwww.nada.it

7 HA - 45.000 BT

BARBARESCO ROMBONE 2010

Treiso (CN)



Un vino all'apparenza contraddittorio, austero nel tannino e nell'acidità da una parte e dall'altra dotato di un succo finemente dolce; in effetti è solo molto giovane, ma la tensione gustativa lo porterà lontano e ripagherà con gli interessi chi saprà aspettarlo.



SLOW: Bruno Nada non è solo un produttore di vini eccellenti e un uomo che rispetta profondamente la natura, ma anche persona colta e sensibile con cui è sempre molto interessante e istruttivo confrontare le proprie opinioni.



**10****CERETTO**www.ceretto.it

90 HA - 900.000 BT

BARBARESCO BERNARDOT 2011

Alba (CN)



Un rosso di stile austero, dapprima chiuso e poi ricco di note di frutta matura, con una bocca molto giovane, ampia, generosa e appagante per dolcezza e supporto acido, con un finale ben disteso e una sensazione globale di grande giovinezza e longevità.

**11****MARCO E VITTORIO ADRIANO**www.adrianovini.it

23 HA - 140.000 BT

BARBARESCO BASARIN RIS. 2009

Alba (CN)



Dona al naso sensazioni floreali e sapide e al palato rispecchia appieno l'annata calda nei sentori di frutta matura; è pieno e ampio, ma conserva un brio e una freschezza che sorprendono favorevolmente, tanto più che la vigna ha consistente componente sabbiosa.

**12****GIGI BIANCO**www.gigibianco.it

2,4 HA - 18.000 BT

BARBARESCO OVELLO 2011

Barbaresco (CN)



Cantina, verrebbe da dire, di altri tempi, date le dimensioni e l'afflusso costante di clienti privati, capace di offrire vini come questo Ovello di beva strepitosa, equilibrato e armonioso, ricco di succo, leggiadro nel sorso dal principio alla fine: un cesello.



SLOW: *sì, lo confessiamo: siamo innamorati della famiglia Bianco, del suo modo di fare vino e di offrirlo a tutti coloro - e sono numerosi, davvero! - che si bussano al portone della piccola, accogliente cantina nel cuore di barbaresco.*

**13****ALBINO ROCCA**www.albinorocca.com

18 HA - 100.000 BT

BARBARESCO OVELLO**VIGNA LORETO 2011**

Barbaresco (CN)



Un grande Barbaresco che unisce l'austerità di un rosso tradizionale a cenni speziati e dolci, ancora reticente ma già affascinante; al palato la sapidità marcata aggiunge freschezza e brio a un frutto maturo e avvolgente, fino a un finale di nitidi e intensi sentori floreali.

**14****CASTELLO DI NEIVE**www.castellodineive.it

26 HA - 160.000 BT

BARBARESCO GALLINA 2011

Neive (CN)



Un vino che sembra racchiudere il dinamismo di un'azienda che non cessa mai di sperimentare per migliorarsi; si apre lentamente su eleganti sentori floreali e dona grande tensione gustativa, con tannini mai esuberanti e un finale lungo e persistente impreziosito da una nota di violetta.

**15****RIZZI**www.cantinarizzi.it

35 HA - 65.000 BT

BARBARESCO RIZZI 2010

Treiso (CN)



Azienda in costante crescita sul piano della qualità, come dimostra questo 2010 dai bei profumi di erbe e fiori secchi; al palato mostra struttura solida, quasi austera, per poi distendersi donando un frutto maturo e succoso fino al finale di grande lunghezza, in cui si ritrovano sentori floreali.

GLI ALTRI BARBARESCO

GIANLUIGI LANO

www.lanovini.it

6 HA - 35.000 BT

BARBARESCO ROCHE MASSALUPO 2010

Alba (CN)



Un grande Barbaresco che ci ha colpito per la sfaccettatura olfattiva, con note di fragoline, cera e rosa, e per la freschezza del frutto al palato, con una misura del corredo tannico e un equilibrio tra frutto maturo e acidità reso ancor più interessante dalla grande sapidità.

PIO CESARE

www.pioesare.it

65 HA - 420.000 BT

BARBARESCO 2010

Alba (CN)



Nome storico delle Langhe, Pio Cesare ha scelto da tempo uno stile moderno per i suoi rossi più strutturati; questo Barbaresco è marcato da note dolci di spezie, con un cenno di agrumi che si ritrova al palato, di buon peso e dolcezza del frutto maturo.

PODERI COLLA

www.podericolla.it

26 HA - 150.000 BT

BARBARESCO RONCAGLIE 2011

Alba (CN)



Il nome Colla è ben noto a chiunque ami i grandi nebbioli delle Langhe, et pour cause: da tanti anni i Colla producono vini che sono dei classici, come questo Roncaglie, caldo e ampio sia al naso sia al palato, con tannini decisamente presenti che il tempo ammorbidirà.

GIUSEPPE CORTESE

www.cortesegiuseppe.it

8,5 HA - 50.000 BT

BARBARESCO RABAJÀ 2011

Barbaresco (CN)



Azienda che negli ultimi anni ha trovato una continuità ai massimi livelli che in passato forse le difettava; questo 2011, sempre un po' austero nei primi anni di vita, ha doti di freschezza e maturità del tannino che spiccano in un'annata piuttosto calda.

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

www.produttoriidelbarbaresco.com

110 HA - 550.000 BT

BARBARESCO MONTESTEFANO RIS. 2009

Barbaresco (CN)



Di stile assolutamente tradizionale, con i classici aromi di erbe e fiori secchi e una bocca in cui i tannini sono percepibili ma senza asciugare il palato; ha una discreta beva già ora, grazie all'invitante dolcezza del frutto.



Non mostra una grande profondità.

BRUNO ROCCA

www.brunorocca.it

15 HA - 65.000 BT

BARBARESCO 2011

Barbaresco (CN)



Noto da anni agli appassionati per i suoi vini ricchi, solidi, di stile moderno, Bruno Rocca propone un Barbaresco "base" di buona maturità, con una polpa fruttata resa più intrigante da cenni di spezie dolci.



Il finale ancora un po' marcato dall'affinamento in legno.



ICARDI

www.icardipierino.com

65 HA - 400.000 BT

BARBARESCO MONTUBERT 2011

Castiglione Tinella (CN)



Da agricoltura biodinamica, questo Montubert sa unire una polpa fruttata matura e ampia a un'eleganza che fa pensare a certi Bourgogne, accarezzando il palato con tannini fitti e morbidi e una cremosità appagante; nel finale si percepisce una bella energia.

CANTINA DEL GLICINE

www.cantinadelglicine.it

4 HA - 35.000 BT

BARBARESCO VIGNESPARSE 2011

Neive (CN)



Una realtà piccola e incantevole, tra glicine e una cantina secolare, che ci offre da anni vini convincenti, con punte come questo 2011 floreale e balsamico, ampio e maturo senza però perdere in freschezza, con tannini rotondi e finale vivo.

CIGLIUTI FRATELLI

www.cigliuti.it

7,5 HA - 35.000 BT

BARBARESCO SERRABOELLA 2010

Neive (CN)



I Cigliuti, una bella famiglia contadina, offrono ai consumatori vini che sanno parlare la lingua della terra in cui nascono, come questo Serraboella tanto schietto, terroso, sostanzioso e ricco di carattere che gli si perdona volentieri qualche piccola imprecisione all'olfatto.

FONTANABIANCA

www.fontanabianca.it

13 HA - 55.000 BT

BARBARESCO BORDINI 2011

Neive (CN)



Una bella azienda, che possiamo definire "bifamiliare", che offre agli appassionati vini che paiono racchiudere lo stesso buonumore dei loro artefici; questo bel Bordini ha come sempre eleganza nelle note floreali e una bocca di misurata dolcezza, tannini fini e un finale adeguatamente succoso.

PAITINwww.paitin.it

17 HA - 80.000 BT

BARBARESCO SORÌ PAITIN 2011

Neive (CN)



Da una vigna di Neive, la Serraboella, che gode di ottima fama, nasce questo rosso che unisce l'eleganza propria del cru a una sapidità spiccata che gli dona freschezza e conferisce slancio a un frutto maturo e dolce, con un sentore floreale finale a coronamento del sorso.

PUNSETwww.punset.com

15 HA - 100.000 BT

BARBARESCO 2009

Neive (CN)



Un buon Barbaresco che si esprime in termini classici, con le note di fiori secchi al naso accompagnate da una sensazione di cuoio e di incenso; al palato mostra un corpo ampio, ricchezza della polpa fruttata e tannini percepibili ma equilibrati, con ritorno finale dei sentori floreali.



SLOW: sono sufficienti quattro passi tra i filari dell'azienda di Marina Marcarino per rendersi conto delle differenze tra una viticoltura come la sua, biologica e in parte biodinamica, e i metodi convenzionali: qui, infatti, troverete tra l'altro anche orchidee spontanee.

SOTTIMANOwww.sottimano.it

18 HA - 85.000 BT

BARBARESCO PAJORÉ 2011

Neive (CN)



Nel corso degli anni Rino e Andrea Sottimano hanno acquisito una grande sensibilità nella vinificazione dei loro cru; questo Pajoré ha un frutto intenso di notevole dolcezza, ben contrastata da tannini solidi.



Nel finale si avvertono con un po' troppa insistenza le note speziate dell'affinamento in piccoli legni.



SLOW: famiglia contadina vera, i Sottimano rappresentano bene quel tessuto sociale di piccoli produttori che costituisce il vero punto di forza delle Langhe. La qualità di tutti i loro vini è sempre molto alta.

CA' DEL BAIOwww.cadelbaio.com

25 HA - 120.000 BT

BARBARESCO VALGRANDE 2011

Treiso (CN)



L'azienda punta sulla valorizzazione dei singoli cru; questo Valgrande esprime il frutto maturo proprio dell'annata e mostra finezza del tannino.



Manca forse un po' di incisività nel finale di bocca, molto piacevole ma non lunghissimo.



SLOW: una famiglia contadina unita e con i piedi per terra, che non ha mai perso il legame fondamentale con la terra e sa proporre vini dotati di grande facilità di beva.

ORLANDO ABRIGOwww.orlandoabrigio.it

25 HA - 85.000 BT

BARBARESCO RONGALIO 2009

Treiso (CN)



Un'interpretazione moderna convincente: se al naso l'apporto del rovere è percepibile nelle note di vaniglia, al palato la polpa è succosa, il tannino dell'uva apporta adeguata struttura e la spina dorsale acida rende il sorso molto godibile fino al bel finale brioso.

