

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 159 - Febbraio 2019 - Tiratura: 29.265 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



FEBBRAIO 2019

# IL BAROLO



## GAJA

Docg Barolo Sperss

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 21.000

Prezzo allo scaffale: € 225,00

Azienda: [Gaja](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

## MASSOLINO

Docg Barolo Vigna Rionda Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Azienda Agricola Vigna Rionda](#)

Proprietà: Franco e Roberto Massolino

Enologo: Franco e Roberto Massolino,  
Giovanni Angeli

## ACCOMASSO

Docg Barolo Vigneto Rocchette

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: Azienda Vinicola Accomasso

Proprietà: Lorenzo Accomasso

Enologo: Lorenzo Accomasso

## GIUSEPPE MASCARELLO

Docg Barolo Monprivato

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Mascarello e Figlio](#)

Proprietà: Mauro Mascarello

Enologo: Giuseppe Mascarello

I vini a marchio Gaja, insieme a pochissimi altri, sono gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enologia mondiale. Ne è una conferma l'assaggio del Barolo Sperss 2014, 30 mesi di maturazione in legno. Si resta conquistati come da un "caleidoscopio" olfattivo, sfaccettato che spazia dalle note di spezie, ai toni balsamici, ai ricordi di legno di cedro, ai sentori affumicati. Al gusto, regna l'equilibrio che non lascia però sfuggire una bellissima acidità e un mirato sostegno del legno, capace di mettere in evidenza un frutto fragrante ed intenso. Il Barolo Sperss deve il suo nome a quello della proprietà di Angelo Gaja, ubicata a Serralunga d'Alba.

Le Langhe sonnecchiano sotto una coltre di neve. La visibilità è scarsa e Roberto Massolino non può indicarmi i loro 2,6 ettari sulla Vigna Rionda (da rotonda, per la forma arrotondata della collina). Vigna mito, nota nell'800, resa poi celebre a fine anni '60 da Bruno Giacosa. Protetta dalle colline di Perno e Castelletto, è baciata dal sole. I Massolino acquistano le prime particelle nel 1956. Le vigne, 30 anni di media, radicano su terreni marnosi e calcarei. Vigna Rionda esprime densità ed eleganza, come questa Riserva 2013, nel tempo. La trama soda si angelizza, come fosse un essere superiore. Potenza rarefatta in pura eleganza.

(Alessandra Piubello)

Siamo a La Morra, frazione Annunziata, prima di Barolo. È qui che si trova la cantina Giovanni Accomasso e figli del Cav. Lorenzo Accomasso, forse l'ultimo vecchio del Barolo. Niente concessioni al glamour enoico, anzi, atmosfera quasi decadente. Il vigneto è quello di Rocche dell'Annunziata, sottozona Rocchette. Macerazioni a dir poco lunghe, legno grande, in pratica nient'altro. Dai 3 ettari di proprietà la cantina ricava due Barolo Cru, Rocche e Rocchette. Il Rocchette 2009, è "semplicemente" Barolo paradigmatico e profuma di liquirizia, fiori appassiti, petali di rose e terra. In bocca, è sapido, leggiadro, dai tannini nervosi e dolci allo stesso tempo. Basta?

Quello del Monprivato è uno tra i più importanti Cru della denominazione del Barolo, posto nel cuore delle colline di Castiglione Falletto, ed è capace di regalare vini luminosi e senza tempo. La declinazione di Mascarello, che ne detiene quasi l'intera estensione, è nota per essere la più significativa. Il naso della versione 2013 è floreale con note di rosa, cenni di spezie dolci e sottotono balsamico. Al palato, il vino è ritmato, dotato di potenza senza peso, articolazione ossuta ma capace di grande energia, alternando sapori dolci e sapidi, che si rincorrono in un finale profondo e agrumato. Da lasciare senza patemi d'animo in cantina per molti anni.

## EDITORIALE

### B COME BAROLO

Ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, una delle poche conclamate e grandi varietà italiane a bacca rossa, nasce nelle colline di Langa, con una estensione totale di oltre 2.000 ettari di vigneto a costituirne la zona a Docg, a sud di Alba, nel territorio di 11 Comuni. Sono centrali quelli di Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour. Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece interessati solo parzialmente. Grazie a Camillo Benso Conte di Cavour e a Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, il Barolo cominciò a farsi conoscere fin dall'Ottocento. L'ultima importante operazione di territorio, in ordine di tempo, è stata la delimitazione delle Menzioni Geografiche Aggiuntive - avvenuta nel 2009 - a normare gli innumerevoli nomi di località utilizzati in etichetta. Benché storicamente il Barolo fosse prodotto dalle uve provenienti dai vari Cru, nel recente passato si è sempre di più fatta strada l'opzione del "vino ottenuto da vigna o Cru", ennesima, anche se decisamente condivisibile, deviazione dalla tradizione produttiva della zona. Ben più invasive sono state, sempre nel recente passato, scelte quali quella di introdurre la barrique come legno di riferimento per la maturazione del Barolo o, in ambito tecnico-enologico, dei rotomaceratori per una diminuzione dei tempi di macerazione e una maggiore estrazione. Scelte che non sempre sono state felici, andando ad incidere sulle caratteristiche peculiari del Nebbiolo da Barolo, la chiave per esprimere quella originalità propria solo dei grandi vini.

Buona Lettura

## PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia Vigna Colonnello

Vendemmia: 2011  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 5.676  
Prezzo allo scaffale: € 130,00  
Azienda: [Prunotto](#)  
Proprietà: famiglia Antinori  
Enologo: Gianluca Torrenzo

Agli inizi degli anni Novanta, dopo la decisione dei fratelli Colla, storici proprietari dell'azienda albese (fondata nel 1923 da Alfredo Prunotto), di ritirarsi dalla scena enologica, la toscana Marchesi Antinori rileva la casa vinicola Prunotto. Da allora, i vini hanno acquisito una connotazione stilistica moderna che, nel recente passato, è stata ricalibrata per una cifra più classicheggiante. Il Barolo Bussia Vigna Colonnello 2011 esprime profumi netti che rimandano a sensazioni balsamiche e a note di fiori appassiti. Un perfetto anticipo della sua progressione gustativa, affilata, tonica, di grande articolazione tannica e dall'allungo preciso e quasi nervoso.

## BORGOGNO

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2011  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Prezzo allo scaffale: € 105,00  
Azienda: [Giacomo Borgogno&Figli](#)  
Proprietà: famiglia Farinetti  
Enologo: Andrea Farinetti

Borgogno vuol dire la migliore tradizione vinicola delle Langhe. Data di fondazione, 1761. Il pranzo celebrativo per l'Unità d'Italia venne innaffiato da uno dei loro Barolo. L'altro passaggio fondamentale nel 2008: arriva Oscar Farinetti, che sceglie di rispettare le "regole". Questo rosso fa fermentazione per due settimane, macerazione a cappello sommerso di un mese, affinamento in botti di rovere per 6 anni e 1 di bottiglia. Il risultato è un calice dal colore granato non intenso, che porta al naso sentori di liquirizia e di tabacco. Sul fondo note di ciliegia. C'è un profumo di rosa essicata che circonda la beva, ma in bocca la matrice fruttata si fa più intensa.

(Francesca Ciancio)

## LA GRIFFE



## GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2013  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Prezzo allo scaffale: € 650,00  
Azienda: [Giacomo Conterno](#)  
Proprietà: Roberto Conterno  
Enologo: Donato Lanati

Dopo il botto e le quotazioni stellari raggiunte sul mercato dei vini da sogno dall'ormai mitico Monfortino 2010, per Roberto Conterno, profeta di questa azienda dal nome e dalla reputazione di diamante, molti approcci ed interpretazioni delle proprie etichette sono cambiate, nello sforzo - senza pause né intermittenze - di ricercare e superare ancora i livelli qualitativi siderali già raggiunti. Parliamo, del resto, di un grande protagonista, di un anticipatore e di un proprietario-vignaiolo con pochi analoghi in Langa e in tutt'Italia per capacità di analizzare chirurgicamente andamento dell'annata e comportamento consequenziale delle piante. In vigna la sua estrema sensibilità a tutti i fattori incidenti e ai loro cambiamenti (luce, temperature, bizzie climatiche, colori) si manifesta già in potatura, uno dei momenti ritenuti topici per il futuro del vino e dunque amministrato con attenzione maniacale, e accortezze ogni anno diverse. In cantina, la decisione di usare tini troncoconici di legno austriaco (la scelta è caduta su Stockinger) per le fermentazioni sta chiarendo via via importanza e peso. E dopo l'acquisto a Gattinara della storica cantina di Nervi (dove dai lavori in progress e dalla sempre maggiore compenetrazione del nuovo conductor si attendono presto squilli di tromba), un altro progetto innovativo che lo ha visto impegnato, è stato lo studio di Sensory - un bicchiere amplissimo che ha come obiettivo l'accentuazione in assaggio di ogni espressione e sfumatura del Dna del vino - prodotto in partnership con la Zwiessel Kristallglas. Una testa instancabile quella di Roberto, insomma; e una parabola professionale che, con ogni elemento a disposizione, prova ad espandere gli orizzonti ed esplorare nuovi gusti e prospettive. Magistralmente sintetizzati, al solito, tanto nella clamorosa riuscita dell'ultimo Cascina Francia (da solo varrebbe un capitolo sul Barolo d'oggi) che nell'assaggio di questo Monfortino targato 2013, figlio sempre - ampelograficamente parlando - di una parte del vigneto di Arione e del Francia di Serralunga d'Alba. La virtù speciale di quei suoli calcarei con nuance blu nell'impasto è di riuscire a ammortizzare il caldo e l'arsura d'annata distillando la giusta quantità di acqua e minerali. E così, ecco il '13: ennesimo esempio di stratificazione materica già ben rappresentata da un naso a tinte intense, condito da tratti balsamici e floreali. L'energia tannica - mai sconnessa o invadente - è però di caratura altissima, e fa da scheletro a una polpa ricca e soda, vivacizzata da un tocco sapido e una tangibile spina acina.

(Antonio Paolini)

## PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2014  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 7.600  
Prezzo allo scaffale: € 100,00  
Azienda: [Pio Cesare](#)  
Proprietà: Pio Boffa  
Enologo: Pio Boffa

Pio Boffa, attuale proprietario di questa antica cantina di Langa, ha portato certamente un vento di novità nello stile dei vini aziendali. Eppure è riuscito a conservare un contatto non secondario con la tradizione, intrecciando con equilibrio e sostanza il classico e il moderno. Il risultato è una gamma di vini di qualità consolidata tra i quali il Barolo Ornato, che si pone tra le etichette più significative dell'intera produzione, sembra essere una espressione fra le più riuscite. La versione 2014 è succosa e non priva di carattere; possiede profumi precisi e uno sviluppo gustativo fresco e piacevole, senza mancare di complessità e mantenendo saldissima la sua fragranza.

## GIOVANNI ROSSO

Docg Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso

Vendemmia: 2014  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 1.962  
Prezzo allo scaffale: € 350,00  
Azienda: [Azienda Agricola Giovanni Rosso](#)  
Proprietà: Davide Rosso  
Enologo: Davide Rosso, Andrea Del Piano

La leggenda è nel nome se hai in etichetta la scritta Vigna Rionda, il vigneto di Serralunga d'Alba che è un po' come la pietra filosofale del produttore e del bevitore. La Giovanni Rosso ha un ettaro, la parcella 251P. Il mosto fermenta per circa un mese, fa rimontaggi e delestage; l'affinamento è in botti da 16 ettolitri (dai 18 ai 36 mesi a seconda dell'annata). Il rubino tende al granato, la frutta rossa si amalgama ai profumi di fiori secchi; una nota verde sferza la beva e fa presumere che ci sia ancora da aspettare per una beva del tutto armonica. La bocca colpisce per complessità grazie a note balsamiche e di sottobosco con una chiosa austera su goudron e china.

(Francesca Ciancio)





## BREZZA

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2015  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 5.796  
 Prezzo allo scaffale: € 75,00  
 Azienda: [Brezza Giacomo e Figli](#)  
 Proprietà: Enzo Brezza  
 Enologo: Enzo Brezza

Nascita nel 1910 a Barolo, 20 ettari e vecchie vigne in bio da poco. Tradizione con vista sul domani. Austerità ragionata mixata a bevibilità amplissima, rispetto per tutti i palati. Da dieci anni, per Nebbiolo, Dolcetto, Freisa, etc., tappi in vetro. Il sughero resta su (noblesse...) questo Sarmassa, da singolo ettaro (ovest-sud-ovest, 300 metri) dove le marne di Sant'Agata fanno la differenza, specie con i grandi caldi, garantendo maggior apporto idrico. Così l'uva è salva (in fieri) e il vino sviluppa note di spezia e rose essiccate, preludio a una beva stupefacente per ritmo ed equilibrio: elegante e felpato il tannino, cremoso il succo, fresco e lungo il finale. (Antonio Paolini)

## DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2012  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 60.000  
 Prezzo allo scaffale: € 40,00  
 Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)  
 Proprietà: famiglia Damilano  
 Enologo: Alessandro Bonelli

Sono partiti alla fine dell'Ottocento, e oggi sono alla terza generazione. Ma questo è solo uno, fra i dati rilevanti che emergono, nel vedere da vicino quanto fatto dalla famiglia Damilano, artefice di vini e di numeri importanti grazie ai possedimenti relativi ai cru langaroli di Brunate, Cerequio e Cannubi (l'ultimo per un 60% della sua totalità, più o meno): vale a dire i fiori all'occhiello della denominazione. Una cantina moderna e accogliente, capace di diverse selezioni di livello fra cui un vino da cinque vigne, per l'appunto: solido ma comunicativo, speziato, balsamico, floreale e fruttato, dal palato succoso ma rigoroso, ampio, dinamico e di classe. (Fabio Turchetti)

## MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2014  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 60.000  
 Prezzo allo scaffale: € 42,00  
 Azienda: [Michele Chiarlo](#)  
 Proprietà: famiglia Chiarlo  
 Enologo: Stefano Chiarlo

Di tutto, di più. Una famiglia che produce più di un milione di bottiglie e che esporta regolarmente in oltre sessanta nazioni; undici vigneti che coprono una parte rilevante delle principali denominazioni piemontesi, dalle Langhe al Monferrato; la passione per l'arte, foriera di continue mostre e installazioni in azienda; un relais mozzafiato per godere di un'ospitalità ai massimi livelli: serve altro? Sì: questo Barolo Tortoniano che arriva da Cannubi e Cerequio, tipico per i suoi rimandi alla viola, alle spezie, alla rosa, alla prugna e al melograno. In bocca è di beva immediata, nonostante l'opulenza: elegante, sapido, persistente e dal fine tannino. (Fabio Turchetti)

## MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2015  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Prezzo allo scaffale: € 52,00  
 Azienda: [Marchesi di Barolo](#)  
 Proprietà: famiglia Abbona  
 Enologo: Flavio Fenocchio, Fausto Battaglino

Sarmassa, storica vigna del comune di Barolo, è piuttosto anomalo nel contesto della sua ubicazione. Ritenuta da generazioni di alto livello - e così descritto nei testi di Luigi Veronelli e sulla mappa di Renato Ratti - il suo Barolo non assomiglia allo stile relativamente morbido di questa parte dell'appellazione. Anzi, è sempre un vino strutturato con un bel tannino, forte e solido ma mai ruvido. Come quello di Marchesi di Barolo, una produzione annuale importante, ma sempre di notevole classe e tipicità. Queste uve, lavorate bene in cantina, danno un Barolo moderno ma assolutamente tipico, dolce, speziato e voluminoso, dotato di intensità e peso storici del cru. (Daniel Thomases)

## VINTAGE



### BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Riserva

Vendemmia: 1989  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 11.200  
 Prezzo allo scaffale: € 1.200,00  
 Azienda: [Giacosa Bruno](#)  
 Proprietà: famiglia Giacosa  
 Enologo: Dante Scaglione

Il 1989 non è stata un'annata positiva in Italia: l'anticiclone delle Azzorre si era spostato al nord, permettendo l'ingresso nel Mediterraneo di aria fresca e "regalando" al Bel Paese un ciclo vegetativo piovoso, fresco e con poco sole. Unica eccezione, il Piemonte, che ha goduto un'annata storica, uguale alle più rinomate del passato, e uve pienamente mature, dotate di una buccia dura e di grande resistenza, perfetta per le lunghe fermentazioni dei grandi vini a base del Nebbiolo. Occasione che non poteva sfuggire a Bruno Giacosa, nel pieno dei suoi poteri realizzativi e il solo proprietario della tenuta Falletto di Serralunga, alto sopra la vallata che divide Serralunga da Monforte d'Alba e, secondo tutti, una delle massime posizioni di tutta la Docg. La parcella migliore, rocciosa, è stata impiegata per la Riserva, ora conosciuta come Barolo Falletto Riserva Vigna Le Rocche. La Riserva 1989 è un vino indimenticabile, maestoso, infinito, che abbina struttura, concentrazione e persistenza alle rose, ciliegie, liquerizia, catrame, eucalipto e fumé che deliziano naso e palato. Esperienza disponibile alle aste per modiche cifre. (Daniel Thomases)

## L'OUTSIDER



### CANONICA

Docg Barolo Grinzane Cavour

Vendemmia: 2014  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 6.000  
 Prezzo allo scaffale: € 55,00  
 Azienda: [Azienda Agricola Giovanni Canonica](#)  
 Proprietà: Giovanni Canonica  
 Enologo: Giovanni Canonica

Il Quarto Stato. Non si può fraintendere il nome dell'agriturismo nel pieno centro di Barolo. Appartiene a Giovanni Canonica e a sua moglie Elena, che dopo aver scartato "Guernica" ("perché bisogna sempre ricordarsi cosa può succedere"), hanno scelto un messaggio più italiano, per dire da che parte stanno (per la gioia delle voci di paese). Qui pochi fronzoli e lavoro sodo son di casa, avvolti da voci e occhi giovani e dolci, e dalla gratitudine verso una terra, che permette loro di vivere più che dignitosamente con pochi ettari. E c'è un occhio costantemente rivolto a Beppe, da sempre punto di riferimento di Gianni, da quando a 23 anni ha iniziato a fare il vino dalla vigna di famiglia, Paigallo. Poi arriva quella del suocero, a Grinzane Cavour, da cui nasce un nuovo Barolo: più magro, più profumato e chiaro. "Nella parte vecchia del vigneto le piante potrebbero essere di Nebbiolo Rose, anziché Lampia. Questo spiegherebbe la differenza col Paigallo", ma non vuole indagare: vuole crederci e basta, romanticamente. A chi manca Teobaldo, Giuseppe e Bartolo, qui può trovare un po' di conforto: in un vino umile e anarchico, proprio come le mani che lo fanno.



### VINIFERA

VIA EINAUDI, 7/P-7Q - ALBA (CN)

Ideata da Paolo Repetto, [Vinifera](#) (tel. +39 0173 442000) è uno dei principali attori nel commercio di vini pregiati in Italia, punto di riferimento per collezionisti e operatori in tutto il mondo. Focalizzata sui più ricercati vini italiani (principalmente Piemonte e Toscana), oltre che sulle principali etichette internazionali, pone grande attenzione alla provenienza e alla conservazione di annate recenti e più mature:

#### COSA VENDE

##### **Bérèche et Fils, Champagne Brut Réserve - € 45,00**

Quint'essenza della proverbiale verticalità delle migliori bollicine francesi

##### **Dom Pérignon, Champagne Dom Perignon 2008 - € 155,00**

Un classico inossidabile, intramontabile e dall'eccezionale costanza qualitativa

##### **Giuseppe Mascarello, Langhe Nebbiolo dai Vigneti di Proprietà 2016 - € 38,00**

Non si perde mai il tratto stilistico leggiadro nei vini di Mascarello

##### **Elio Grasso, Langhe Nebbiolo Gavarini 2017 - € 15,90**

Succoso e pimpante, questo rosso dalla beva golosa e appagante

##### **Produttori del Barbaresco, Barbaresco Asili Riserva 2013 - € 50,00**

Sempre al vertice produttivo della denominazione con numeri non confidenziali

##### **Giovanni Rosso, Barolo Cerretta 2013 - € 65,00**

Classicissimo e inappuntabile esecuzione sempre protagonisti per i Barolo Rosso

##### **Rivetto, Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2013 - € 35,00**

Impatto olfattivo folgorante e piena corrispondenza in una bocca ricca e articolata

##### **Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2013 - € 80,00**

Il Brunello più premiato degli ultimi dieci anni

##### **Montevertere, Toscana Montevertere 2015 - € 45,00**

Anche il Second Vin di Martino Manetti sprizza toscana da tutti i pori

##### **Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2015 - € 190,00**

L'etichetta bolgherese più amata dagli italiani e non solo

#### COSA CONSIGLIA

##### **Lorenzo Accomasso, Barbera d'Alba Pochi Filagn 2012 - € 39,00**

Tradizione all'ennesima potenza, con qualche rusticità ma fascino da primato

##### **Serafino Rivella, Barbaresco Montestefano 2014 - € 49,00**

Sfumati aromi in una progressione gustativa definita e senza tentennamenti

##### **Cascina delle Rose, Barbaresco Rio Sordo 2015 - € 45,00**

Un Barbaresco verace e ben declinato

##### **Bruno Giacosa, Barbaresco Asili Riserva 1996 - € 790,00**

Annata ed etichetta strepitose da uno dei grandi di Langa

##### **Giacomo Conterno, Barolo Riserva Monfortino 1988 - € 1.200,00**

Prezzi stellari a sottolineare uno stile e di una qualità assoluta

##### **Bartolo Mascarello, Barolo 2010 - € 475,00**

Difficile resistere al fascino di una delle aziende simbolo del territorio

##### **Pio Cesare, Barolo - € 52,00**

Quantità e qualità che si incontrano nel nome della tradizione

##### **Fratelli Alessandria, Barolo Monvigliero 2014 - € 49,00**

Qualità ormai costante per i vini di questa cantina solida ed essenziale

##### **Cascina Fontana, Barolo 2013 - € 36,00**

Nitido e ben fatto questo Barolo "minore"

##### **Gaja, Langhe Sorì Tildin 2009 - € 299,00**

La griffe per eccellenza di tutto un territorio

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### GIUSEPPE RINALDI

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 450,00

Azienda: Azienda Agricola Giuseppe

Rinaldi

Proprietà: famiglia Rinaldi

Enologo: Marta e Carlotta Rinaldi

Niente compromessi. Un fortissimo legame (di famiglia) col territorio, sia antropologico che agricolo. Idee chiare (e scomode) difese a schiena dritta. Un uomo colto e ruvidamente schietto, ma capace di grande umanità e generosità. Beppe Rinaldi non è stato solo un grandissimo produttore di Barolo "vecchia maniera". Tramite il suo lavoro ha difeso, sì, un'idea di vino, ma anche un'idea di terra e di società. Si è esposto in prima persona (forse anche soffrendone l'impegno e le aspettative che ne conseguirono) per tentare di ridimensionare scelte dettate dal mercato, ormai egemonico: dalla tendenza a piantare il richiestissimo Nebbiolo anche in terreni non tradizionali, all'aumento stesso della superficie vitata (in barba all'erosione del terreno); dalla speculazione sul valore dei terreni e dei vini, alla perdita di coesione umana conseguente alla ricchezza (troppo veloce) che ha investito la sua Barolo. Tutto questo ci diceva Giuseppe Rinaldi. Anche col suo vino: diritto, ma profondo. Che richiede attesa: per svelare la sua incredibile complessità aromatica e corporea; per ricordare il suo messaggio (ancora) rivoluzionario.

### LA SORPRESA



#### ROAGNA

Docg Barolo Pira Vecchie Viti

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Roagna](#)

Proprietà: famiglia Roagna

Enologo: Luca Roagna

Una parabola che dura dal lontano 1929, ma s'impenna (come se un faro da cinema si fosse acceso su un lavoro eccelso, ma non a tutti noto) negli ultimi lustri. C'entrano una distribuzione accorta e, in primis, un lavoro sapiente, artigiano, alimentato da vecchie vigne in zone storiche di Langa, filari a ritocchino, stupendi quanto esigenti. Al timone c'è Alfredo e, sempre più, il talentuoso figlio Luca. I Barbaresco - Asili, Montefico, Pajé, dal 2004 singole etichette - sono il faro. E il Barolo (sorpresa? sulla carta certo, in bottiglia solo certezza) è Pira, calcare e marne blu, gemma a Castiglione Falletto (è qui anche la nuova cantina, con intorno la vigna monopolio dal 1989) e fortunata ancor più col caldo, perché esposta a sud-est e protetta dalle Rocche, da un rivo che cala da Bussia e dal bosco. La ricetta? Due selezioni manuali, lieviti indigeni, tini di legno. Il risultato? Una scia di fiori appena mentolata e marnosa, approccio tattile fitto, tannini marcati ma sostenuti golosamente dalla polpa, eterna scia fresca. Un calice highlander, antico e moderno insieme, praticamente immortale.

(Antonio Paolini)

## SPUNTATURE

### VE LO RICORDATE COM'ERA IL BAROLO?

Non proprio in era giurassica (stiamo parlando di una cinquantina di anni fa o meno, a dire il vero), si puntava sul Dolcetto e si regalava il Barolo. Si proprio così, come se fosse il vino meno nobile che stava nelle cantine della zona. Oggi, la musica è decisamente cambiata e, forse, troppo in fretta. Tant'è che a guardare il mondo del vino italiano in generale è innegabile notare una certa tendenza alla speculazione (specialmente nel valore dei terreni) nelle zone ritenute più significative. Un fenomeno che, alla fine, non riesce a riverberarsi sui vini, che continuano in generale a costare poco, almeno guardando ai prezzi praticati dai nostri veri competitor e cioè i francesi. Nel Barolo le quotazioni dei Cru più prestigiosi ormai sono attestate anche oltre i 2,5 milioni di euro, ma non trovano una corrispondenza generalizzata nel prezzo dei vini là prodotti. Poi c'è anche il fatto che tutti gli oltre 2.000 ettari a Nebbiolo da Barolo non sono soggetti a questi prezzi. Insomma, il problema del Barolo (e del vino italiano che ambisce ad un ruolo davvero di rilievo) è quello di far crescere il valore delle bottiglie. Non sfugge per il Barolo l'analogia con la Borgogna, terra da vino composta di una moltitudine di produttori che si dividono i vigneti dei Cru, come succede a Castiglione Falletto o a Monforte. Ma con diverso valore delle etichette, appunto. Nel Barolo ci sono oltre 1.200 proprietari di vigneti, ma è lecito chiedersi se tutti conducano il medesimo tenore di vita (benché buono, c'è da aggiungere). Purtroppo, non si vedono mosse, e non dei singoli, in grado di gestire il fenomeno. Ma d'altra parte la nostra viticoltura è ancora giovane, non è vero?

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### CASTELMAGNO DOP CONSORZIO DI TUTELA

PIAZZA DEI CADUTI, 1 - FRAZIONE  
CAMPO MOLINO, CASTELMAGNO (CN)

Tel: +39 0171 986148

Sito Web:

[www.consorziocastelmagnodop.it](http://www.consorziocastelmagnodop.it)

Anche in fatto di formaggi a giocare la palma delle migliori produzioni siamo noi e i nostri cugini francesi. Se quest'ultimi primeggiano nei formaggi caprini aromatizzati e a pasta molle, noi siamo i primi per quelli semi-duri e duri stagionati. Tra questi il piemontese Castelmagno è tra i migliori. Prodotto nel territorio dei Comuni di Castelmagno, Pradles e Monterosso Grana, il Castelmagno è formaggio a pasta semidura, erborinata, prodotto in forme cilindriche. La crosta, quando il formaggio è giovane, si presenta liscia e di colore giallo rossastro. Se è stagionato, la crosta è rugosa e il colore paglierino carico, tendente al marrone. La pasta è granulosa, di colore bianco o paglierino, a seconda della stagionatura. Può essere erborinata in modo naturale, presentando venature verdi. È prodotto principalmente con latte vaccino, talvolta addizionato con latte caprino od ovino in percentuali che non superano mai il 20%. Dopo la rottura della cagliata e la pressatura della forma, si procede alla sua rottura per la salatura e la definitiva messa in forma. La stagionatura è minimo di 60 giorni. Il Castelmagno è utilizzato nella cucina piemontese per la preparazione di diversi piatti, primi fra tutti gli gnocchi di patate e il risotto, conditi con formaggio Castelmagno fuso. È anche spesso gustato come formaggio da tavola, puro o con miele. Si abbina in modo perfetto, naturalmente, ai vini del territorio, Barbaresco e Barolo su tutti. A tutelarne la qualità il Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno Dop.

## PAROLA DI RISTORANTE



### PIAZZA DUOMO

PIAZZA RISORGIMENTO, 4 - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 366167

Sito Web: [www.piazzaduomoalba.it](http://www.piazzaduomoalba.it)

È qui che lo chef Enrico Crippa si confronta con la gastronomia tipica di Langa, naturalmente aggiungendo il suo stile inconfondibile per rigore e sobrietà. Il pasto debutta con una serie di finger creativi, mentre erbe, fiori, verdura e frutta non sono mai attori non protagonisti dei piatti, ma li esaltano all'ennesima potenza. Materie prime scelte con meticolosità certissima in un territorio d'eccellenza generoso in fatto di ingredienti culinari. A rifornire la cucina una serra e un orto eclettici, dove lo chef stesso sceglie i suoi ortaggi. Ed è forse la fragranza il tratto distintivo di questo ristorante che è nato per volere della famiglia Ceretto. La cifra stilistica è quella della contemporaneità e della leggerezza, ma l'architettura su cui poggia l'intero edificio è quello imposto da una terra e da una tradizione che non vengono mai dimenticate.

## LA TOP 5 DI "PIAZZA DUOMO"

- 1° Ceretto**  
Barolo Brunate 2013 - € 220,00
- 2° Palladino**  
Barolo Ornato 2012 - € 80,00
- 3° Ettore Germano**  
Barolo Lazzarito Riserva 2012 - € 140,00
- 4° Reva**  
Barolo Ravera 2013 - € 100,00
- 5° Sobrero e Figli**  
Barolo Pernanno Riserva 2012 - € 120,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)



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

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

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

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



**SIGNORVINO**  
100% VINI ITALIANI