

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 172 - Marzo 2020 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MARZO 2020

IL BAROLO



GIUSEPPE RINALDI

Docg Barolo Tre Tine

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 61,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Rinaldi](#)

Proprietà: famiglia Rinaldi

Enologo: Marta e Carlotta Rinaldi

BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Vigna le Rocche Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Bruno Giacosa](#)

Proprietà: Bruna Giacosa

Enologo: Bruna Giacosa, Dante Scaglione

GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

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

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

ACCOMASSO

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata Vigna Rocchette

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Az. Agricola Lorenzo Accomasso](#)

Proprietà: Lorenzo Accomasso

Enologo: Lorenzo Accomasso

Si sono riempite pagine su Beppe Rinaldi e la sua citricità, sui suoi vini eloquenti e il suo vivere politico e agricolo. Ha ispirato (per affinità o contrasto) una generazione di vignaioli, fuori e dentro Barolo, crescendo due figlie in un contesto fortemente tradizionale e maschile. Oggi tocca a loro: Marta e Carlotta, riservate e coriacee, in cantina una e in campagna l'altra, prendono le misure su di un padre e un'eredità importanti. Nebbiolo, Barbera (finché si riesce), Dolcetto, Freisa e Ruché; 6,5 ettari; meno di 40.000 bottiglie. Il Tre Tine unisce il Nebbiolo di Ravera, Cannubi-San Lorenzo e Le Coste: mazzetto di viole fluido, ritorno instancabile, sapidità da sete. Barolo dall'animo fine.

Appartiene alla storica cantina di Bruno Giacosa la tenuta Falletto di Serralunga, che sta all'inizio del crinale costituito dal borgo di Castiglione Falletto a formare la sottozona "Rocche di Castiglione Falletto" che lambisce Monforte d'Alba. Riconosciuto come uno dei migliori Cru di Barolo (già segnalato da Renato Ratti tra le 10 zone di prima categoria nella sua Carta del Barolo), difficile che deluda, specie nell'interpretazione di Giacosa. La Riserva 2011 propone aromi di frutti di bosco in confettura, agrumi, spezie e petali di rosa. Il sorso è pieno ma leggiadro, con tannini appuntiti ad emergere da uno sviluppo sapido e succoso. Finale in crescendo che sa di liquirizia.

Giovanni, Giacomo, Roberto. Francia, Cerretta, Arione. Denominatore comune: il Nebbiolo, che guida dal 1900 la storia di una famiglia che ha contribuito al successo del Barolo e del vino italiano nel mondo. Il Monfortino nasce nel 1934; dal 1978 è una selezione di Vigna Francia, monopolio di famiglia. Un vino-percorso, seguito separatamente per diventare proprio lui solo alla fine, se convince, se ha la stoffa per diventare quell'icona che oggi vale più di 1.000 euro a bottiglia (7-10.000). Profondità del sottobosco e dolcezza del frutto, morbido e largo, ma centrato da un tannino deciso, chiude sapido e balsamico: l'assaggio da botte del 2015 ammicca a quell'equilibrio che Roberto cerca nei vini che ama.

Lorenzo Accomasso può essere considerato l'ultimo vecchio del Barolo. La cantina Giovanni Accomasso e figli si trova a La Morra, frazione Annunziata, prima di Barolo ed è come se qui il tempo si fosse fermato. 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 2012, è "semplicemente" Barolo paradigmatico, a cui gli si perdona volentieri anche qualche piccola sgrammaticatura: liquirizia, fiori appassiti, petali di rose e terra al naso. In bocca, è sapido, leggiadro, dai tannini nervosi e dolci allo stesso tempo.

EDITORIALE

MGA, UN ESEMPIO PER TUTTO IL VINO ITALIANO

E pensare che l'operazione, andata in porto nel 2010 (nel 2007 per il Barbaresco), ma anticipata pionieristicamente negli anni Sessanta da personaggi come Renato Ratti, era, anche da alcuni top player dell'areale, considerata come un "tradimento" della tradizione perché storicamente il Barolo era ottenuto dalle uve provenienti dai vari Cru. Oggi, per fortuna, le MGA sono diventate importantissime, in un mercato sempre più sensibile alla originalità e alla riconoscibilità dei vini, e finalmente i "barolisti" senza vergogna guardano con grandi aspettative all'interpretazione "alla piemontese" di quell'arte, tutta francese, che mancava (manca) alle nostre latitudini. Un lavoro, quello fatto sulle MGA, che ha dato la possibilità ad aziende con piccole parcelle di vigna di innalzare il proprio livello qualitativo e d'immagine e di consolidare il posizionamento a chi invece aveva preferito, in passato, una politica tutta sul marchio. Non è cosa da poco.

Buona Lettura

Non nascondiamocelo: il Barolo e dunque il Piemonte enoico ha centrato un obiettivo importante con le sue Menzioni Geografiche Aggiuntive. Un traguardo che dovrebbe essere, pur nella diversità di situazioni e territori, appunto, perseguito da molte altre zone del Bel Paese enoico, anche se, purtroppo, il cerchio non pare che si chiuda a breve in nessun'altra denominazione. Il primo effetto, probabilmente "sottotraccia" ancorché adombrato sul piano del messaggio da sacrosante parole d'ordine come "originalità" e "riconoscibilità", è quello della valorizzazione delle etichette del Barolo. Processo lungo, ancora in fieri, che trova, per adesso, una sua evidenza nel prezzo dei terreni (nei migliori Cru, per un ettaro si parla di oltre 2 milioni di euro).

VAJRA

Docg Barolo Bricco delle Viole

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Azienda Agricola G.D. Vajra](#)
Proprietà: Aldo e Milena Vaira
Enologo: Aldo Vaira

Magico 2016: ricchezza espressiva, nitidezza gustativa. Con, certo, eccezioni. Negative. O eccelse. Aldo Vaira con questa selezione top è dritto tra le seconde. Da questa vigna ove ha imparato a cogliere il valore dell'attesa, la pazienza che fa il carattere, ha tratto una delle più riuscite versioni del suo vino: classicità, pacata austerità, il ricamo setoso della grazia. Con le viole del nome al naso. Il frutto brillante. E nuance minerali a far tutto più complesso. Merito del cru a 480 metri - cresta ovest di Barolo - delle selezioni di Lampia e Michet datate 1949-'63-'68 e, ovvio, della mano saggia e lieve al lavoro nell'iconica cantina di via delle Viole.

(Antonio Paolini)

PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: [Casa Vinicola Pio Cesare](#)
Proprietà: Pio Boffa
Enologo: Pio Boffa, Paolo Fenocchio

Pio Boffa, oggi insieme alla figlia Federica e al nipote Cesare, a guidare questa antica cantina di Langa, ha costruito una moderna cantina che, al medesimo tempo, non si è dimenticata della 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'intero portafoglio etichette aziendale, esprimendosi sempre a livelli notevoli. La versione 2015 è in bocca un vino succoso e centrato dalla progressione solida e sicura; possiede profumi precisi ed intensi, senza mancare di complessità e mantenendo saldissima fragranza ed intensità.

GUIDO PORRO

Docg Barolo Lazzairasco

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Azienda Agricola Guido Porro](#)
Proprietà: Guido Porro
Enologo: Guido Porro

Guido Porro vive e lavora all'ombra di un castello. È quello di Serralunga d'Alba nelle Langhe, i cui pendii ospitano alcune delle vigne più belle e storiche del territorio. Tra queste c'è quella del Lazzairasco nel cru di Lazzarito, esposta a sud-sud ovest prendendo il miglior sole di Langa. Guido continua il lavoro che fu del bisnonno e da una certa idea di Barolo non si è mai mosso: tradizionale dalle lunghe macerazioni, dai frequenti rimontaggi, cemento e legni grandi. Il risultato è un'etichetta elegantissima e snella, vibrante nella polpa di frutta rossa ma anche nelle note più cupe di sottobosco e di humus. Lunghissimo e sapido in chiusura.

(Francesca Ciancio)

PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Prunotto](#)
Proprietà: Albiera Antinori
Enologo: Gianluca Torrenzo

Prunotto appartiene alla griffe Toscana Antinori dal 1989. La cantina conta su 55 ettari a vigneto, per una produzione media di 800.000 bottiglie, nei territori di Langa e Monferrato e comprende alcuni Cru di proprietà. Tra questi si distinguono Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco), Costamiolo (per la Barbera d'Asti), e Bussia. Quest'ultimo si estende per 7,35 ettari e contiene il Cru Bussia Vigna Colonnello. Il Barolo Bussia 2015 è decisamente importante. Si tratta di un Barolo di taglio classico, dai profumi intensi e maturi con cenni balsamici e note di fiori appassiti. Progressione gustativa, di grande energia tannica e dall'allungo preciso e profondo.

LA GRIFFE



CERETTO

Docg Barolo Bricco Rocche

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)
Proprietà: famiglia Ceretto
Enologo: Alessandro Ceretto

La storia delle Langhe e dei Ceretto si sono spesso intrecciate dal 1930 quando Riccardo Ceretto fondò la sua cantina, sino ai giorni nostri. Sono i suoi figli, Bruno e Marcello, negli anni Sessanta ad intuire che è il momento di scommettere sul territorio, cominciando a comprare nuove vigne nelle colline più vocate delle Langhe e del Roero. La svolta ulteriore è del 1999 con la terza generazione: Lisa, Roberta, Alessandro e Federico, sono loro a convertire la cantina al biodinamico e ad allargarne il campo d'azione, nasce così il ristorante Piazza Duomo, con la straordinaria e geniale intuizione di affidarne la cucina al giovane e talentuoso Enrico Crippa, chef poco conosciuto in Italia ma con una lunga esperienza all'estero, capace in soli sei anni a conquistare le Tre Stelle Michelin. Sono anche gli anni in cui i Ceretto investono molto in immagine, stupendo le assonate Langhe con L'Acino e Il Cubo, due architetture di grande impatto visuale ed emotivo, concepite per degustare i vini in uno spazio aperto a 360 gradi sulle colline langarole. Una grande semisfera di vetro sospesa sui vigneti della tenuta Monsordo Bernardina la prima, un cubo in cristallo in cima alla vigna di Bricco Rocche la seconda. Sempre in questo periodo nascono Terrois, una distribuzione che riunisce tra i migliori produttori del mondo, ma soprattutto tutti i progetti che ancora di più legano i Ceretto alla loro terra, Relanghe per la valorizzazione delle nocchie piemontesi, La Cappella del Barolo nel vigneto Brunate a La Morra, opera di David Tremlett e Sol LeWitt, La Casa dell'Artista ad Alba e le sue mostre d'arte contemporanea. Ceretto diventa così una delle aziende italiane più autorevoli e prestigiose, senza mai però recedere il cordone ombelicale che lega la cantina alle Langhe. Adesso con 160 ettari vitati e quattro cantine quella dei Ceretto è una solida realtà con ancora tanti progetti in cantiere, ma sempre solidamente ancorata alle sue radici contadine, perché come diceva Riccardo Ceretto "Siamo per la terra al cento per cento, la cantina certo un poco conta, comunque i grandi vini si fanno con l'uva". Bricco Rocche è la più piccola menzione geografica tra quelle autorizzate per il Barolo, un monopolio di neanche un ettaro e mezzo a Castiglione Falletto a 350 metri d'altitudine. Al naso ancora in grande spolvero il frutto - more, mirtillo e ciliegia - poi note di spezie rosse, liquirizia, tabacco biondo, sottobosco e muschio; tannini ancora esuberanti così come la freschezza acida, ma ben integrati ad alcol e frutto; nel lungo finale - a sgomitare con il frutto - agrumi e balsamici.

(Massimo Lanza)



IL NOSTRO IMPEGNO: VOI,
IL VOSTRO VINO ED IL PIANETA

by VINVENTIONS



BROVIA

Docg Barolo Rocche di Castiglione

Vendemmia: 2015
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 5.500
 Prezzo allo scaffale: € 70,00
 Azienda: [Azienda Agricola Brovia](#)
 Proprietà: Elena e Cristina Brovia
 Enologo: Elena Brovia

L'azienda dei Brovia vanta vigne in alcuni dei Cru più vocati della denominazione: Rocche, Villero e Garblèt Sue' (Castiglione Falletto), Ca' Mia e Brea (Serralunga d'Alba). Quelli di Brovia sono vini senza inutili orpelli o eccessi materici e mostrano una chiara impronta stilistica, sussurrata ed estremamente elegante. Vini splendidi e appaganti, insomma, come il Rocche di Castiglione 2015, che in un'annata più generosa, fa superare del tutto il confine tra magrezza e leggiadria a favore di quest'ultima, spesso in verità l'unico punto critico delle etichette a marchio Brovia. Saporito, solido e succoso, profuma di piccoli frutti di bosco, tabacco, liquirizia, anice ed erbe.

BORGOGNO

Docg Barolo Liste

Vendemmia: 2016
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 6.666
 Prezzo allo scaffale: € 65,00
 Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)
 Proprietà: Andrea Farinetti
 Enologo: Giuseppe Caviola

Borgogno è uno dei marchi storici più importanti del vino italiano, vanto autentico delle Langhe, memoria e attualità dei più grandi Barolo. Emblema e quintessenza della tradizione, oggi la cantina è compresa nella "galassia" che fa capo alla famiglia Farinetti, tra le altre cose proprietaria di Eataly e di Fontanafredda, altro brand celeberrimo del vino piemontese. Il Barolo Liste 2016 firmato Borgogno nasce dalla MGA omonima e dà una lettura molto puntuale e fascinosa dell'annata. Un vino più stretto, scaltro e sinuoso di altre versioni e millesimi, che va ad accentuare le tradizionali coordinate stilistiche della casa. Sicuramente adatto ad un lungo invecchiamento in cantina.

DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2015
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Prezzo allo scaffale: € 50,00
 Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)
 Proprietà: famiglia Damilano
 Enologo: Alessandro Bonelli

La famiglia Damilano, oggi alla quarta generazione da produttori, conta su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti collocati in alcuni dei Cru più importanti dell'areale - Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste - che si materializza in una produzione che sfiora le 350.000 bottiglie annue. Il Barolo Lecinquevigne nasce dall'assemblaggio delle uve di alcune delle zone più vocate dell'areale: Barolo, Grinzane Cavour, Monforte e Novello. La versione 2015 possiede colore granato e sensazioni mediterranee diffuse. Profumi e aromi spaziano su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato, cacao e radici, mentre la bocca è densa, succosa e profonda.

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo del Comune di Barolo

Vendemmia: 2012
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Prezzo allo scaffale: € 40,00
 Azienda: [Antiche C. dei Marchesi di Barolo](#)
 Proprietà: famiglia Abbona
 Enologo: Flavio Fenocchio

La famiglia Abbona produce vini a Barolo da due secoli, ma assunse l'attuale nome nel 1929 quando Pietro Abbona, uno dei patriarchi del Barolo, acquistò le storiche cantine dei Marchesi Falletti di Barolo. Questo Barolo viene prodotto solo nelle annate migliori assemblando una parte del vino proveniente dai cru aziendali nel comune Barolo: Cannubi, Sarmassa e Costa di Rosa. L'annata 2012 si presenta al naso con un ampio e variegato bouquet che rimanda a rose, viole, bacche rosse, spezie e balsami, mentre il sorso fresco e ricco di frutto si articola bene intorno ad una struttura tannica fitta, possente e ancora in piena evoluzione; molto lungo e sapido il finale.
(Massimo Lanza)

VINTAGE



BARTOLO MASCARELLO

Docg Barolo

Vendemmia: 1996
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Prezzo allo scaffale: € 450,00
 Azienda: [Cantina Bartolo Mascarello](#)
 Proprietà: Maria Teresa Mascarello
 Enologo: Maria Teresa Mascarello

Confesso che aprire un Barolo di Bartolo Mascarello - e il 1996 lo era - mi mette soggezione. Quei pochi secondi di spasmodica attesa che passano da quando il tappo viene fuori dalla bottiglia a quando il bicchiere arriva al naso per quel primo importantissimo approccio, diventano davvero infiniti, così come la ansia in attesa che l'olfatto certifichi che quel maledettissimo pezzo di sughero sia libero dall'infame tricloroanisolo...solo in quel preciso istante la tensione può calare. Bartolo non amava i luoghi comuni: niente barriere, niente vigne singole. Il suo Barolo nasce da quattro vigne: Cannubi, Rué e San Lorenzo a Barolo e Rocche dell'Annunziata a La Morra; così lo faceva suo padre Giulio già nel 1919, così lo fa adesso sua figlia Maria Teresa. Il 1996 di Bartolo conferma ampiamente la grandezza di questa annata: granato brillante, ancora ricco di frutto al naso, ciliegia e melograno, verdi note balsamiche, fiori appassiti e liquirizia e una leggera nota di fungo. Il sorso è elegante, austero, tannini e frutto sono integrati a dovere, l'acidità è ancora vibrante, mentre nel lungo finale si aggiunge un bel rimando agrumato.

(Massimo Lanza)

L'OUTSIDER



FERDINANDO PRINCIPIANO

Docg Barolo

Vendemmia: 2015
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 400
 Prezzo allo scaffale: € 50,00
 Azienda: [Azienda Vitivinicola Ferdinando Principiano](#)
 Proprietà: Ferdinando Principiano
 Enologo: Ferdinando Principiano

Ci sono voluti un po' di anni per convincere Ferdinando a metter da parte un poco di quel Barolo e divertirsi a fare una loro piccola selezione. Alla fine, Pietro Vergano, anima del Ristorante Consorzio di Torino, c'è riuscito: sono nate così 400 bottiglie, un'esclusiva che il vignaiolo di Monforte d'Alba riserva al ristoratore conosciuto per la sua carta vini oltranzista sul natural-estremo. La prima annata è il 2015, ma si darà continuità. L'etichetta è il numero 15 in antico egizio, un gioco apotropico del grafico Gianluca Cannizzo. Le uve arrivano da Boscareto e da Lirano, vigneti di Serralunga d'Alba. Non si superano i 70 quintali a ettaro. Fanno un mese di macerazione sulle bucce con lieviti indigeni, due rimontaggi delicati. Invecchia in una botticella riservata a Pietro, di rovere francese esausto, «che a forza di sentir parlare piemontese, non ha più niente di francese!» scherza Principiano, 47 anni, ex Barolo boy, tanti esperimenti in cantina e già trenta vendemmie sulle spalle. Nel bicchiere, è un Barolo disteso, rilassato, elegante. Verrebbe da dire: accessibile a molti palati. In una parola, vino godibile.

(Fiammetta Mussio)



ENOTECA NOI VIGNAIOLI PIEMONTESI

VIA ALBA, 15 - CASTAGNITO (CN)

Il marchio "Enoteche Noi Vignaioli Piemontesi" (tel. +39 0173 210350), nasce dall'esperienza di oltre 30 anni della più grande associazione cooperativa di viticoltori in Piemonte: Vignaioli Piemontesi. Nelle enoteche associate è offerto il meglio della produzione enologica piemontese con una selezione di vini che spazia dai piccoli ricercati e selezionati produttori ai marchi di grande fama:

COSA VENDE

Serafino, Alta Langa - € 17,50

Fresco e tonico, tagliente e dritto come nello stile dei vini di questa zona

Cascina Chicco, Arneis 2018 - € 9,40

Un vino immediatamente piacevole, godibile e non privo di personalità

Pico Maccario, Barbera d'Asti Superiore Tre Roveri 2016 - € 10,50

Tutta la piacevolezza di uno dei vitigni simbolo del Piemonte enoico

Massolino, Langhe Nebbiolo 2017 - € 15,00

Sapidità e intensità aromatica in questo rosso succoso e pieno

Ratti, Dolcetto d'Alba 2017 - € 11,00

Rosso di bevibilità imbattibile, come prevede la tipologia

Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2015 - € 25,50

Non deludono mai i vini prodotti dalla cantina sociale più importante della zona

Pelissero, Barbaresco Pasquale 2015 - € 19,00

Liquirizia e frutto maturo nei profumi, articolazione e complessità al palato

Batasiolo, Barolo 2015 - € 24,00

Buone sensazioni complessive per un vino figlio di un'annata ricca e suadente

Saracco, Moscato d'Asti 2018 - € 12,00

Non dovrebbe mancare mai a fine pasto ad accompagnare i dolci

Noi Vignaioli Piemontesi, Barbera Superiore 2017 - € 6,50

Godibile e goloso questo rosso d'impatto aromatico

COSA CONSIGLIA

Francesco Rinaldi, Barolo Le Brunate 2015 - € 39,00

Bella interpretazione di una sottozona di grande fascino

Clerico, Barolo 2015 - € 42,00

Strutturato e dai profumi invitanti il Barolo di Clerico

Conterno Fantino, Barolo Vigna Del Gris 2015 - € 62,00

Un piccolo classico dell'enologia langarola

Gagliardo, Barolo 2014 - € 34,00

Convincente, ma non è una novità, questo Barolo prodotto a La Morra

Massolino, Barolo 2015 - € 32,00

Personalità e precisione d'esecuzione da manuale

Prunotto, Barolo 2014 - € 35,00

Classico e ben fatto il Barolo a marchio Prunotto-Antinori

Ratti, Barolo Marcanasco 2015 - € 36,50

Tradizionale e di buona personalità questo Barolo prodotto da un'azienda storica

Scavino, Barolo 2014 - € 45,00

Ben fatto e per certi versi paradigmatico il Barolo di Scavino

Vietti, Barolo 2013 - € 47,00

Da uno dei marchi storici dell'areale, un vino che difficilmente delude

Voerzio Martini, Barolo La Serra 2013 - € 54,00

Fine nei profumi e articolato in bocca con trama tannica solida e saporita

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



PODERI COLLA

Docg Barolo Bussia Dardi Le Rose

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Poderi Colla](#)

Proprietà: Tino e Federica Colla

Enologo: Pietro Colla

La storia della famiglia Colla affianca, inizialmente, quella dell'azienda Prunotto. Nel 1956 Beppe Colla la rileva introducendo la vinificazione separata delle uve proveniente dai singoli Cru. Tino Colla, fratello di Beppe, lo affianca nell'avventura di Prunotto e poi diventa il punto di riferimento per la Poderi Colla, azienda nata nel 1994 dalla fusione delle proprietà di Federica Colla (la nipote) e di Pietro Colla (suo figlio), che oggi comprende Cascine Drago a San Rocco Seno d'Elvio di Alba, Tenuta Roncaglia a Barbaresco e Dardi Le Rose a Bussia di Monforte d'Alba, per un totale di 26 ettari a vigneto e una produzione media di 150.000 bottiglie. Dalla sottozona Dardi di Bussia, uno dei Cru più significativi di Barolo, arriva questo rosso affinato in legno tra i 24 e i 28 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2015 ha colore rosso granato intenso, ad anticipare un profilo olfattivo speziato, con note di fiori, piccoli frutti rossi e goudron ad emergere con forza. Al palato, il vino ha struttura opulenta dai tannini fruttati dal finale che torna su cenni di liquirizia.

LA SORPRESA



PELASSA

Docg Barolo San Lorenzo di Verduno

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Az. Agricola Daniele Pelassa](#)

Proprietà: Daniele Pelassa

Enologo: Daniele Pelassa

Situata a Montà d'Alba l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno. La famiglia Pelassa produce vini da vigne di proprietà fin dal 1960 quando Mario Pelassa, insieme alla moglie Maria Teresa Viglione, cominciò la sua avventura enologica tra le colline di Langa. Dal 2000 in azienda anche i figli Davide e Daniele che hanno dato un impulso dinamico e moderno all'impresa di famiglia. Protagonisti assoluti delle etichette aziendali l'Arneis, il Moscato, la Barbera e, evidentemente il Nebbiolo, coltivati su 14 ettari di vigneto, per una produzione di 80.000 bottiglie, che sono posti in una zona particolarmente fresca e boscosa. Se Verduno, probabilmente, è noto soprattutto per la produzione del suo Pelaverga, anche il Nebbiolo trova qui un habitat favorevole, dando vita a vini di buona personalità e carattere. Il Barolo San Lorenzo di Verduno 2016, affinato per 2 anni in tonneau e per uno in bottiglia, ha un bagaglio aromatico che comprende cenni di fiori leggermente appassiti, piccoli frutti rossi e cenni di pietra focaia. In bocca, il vino è tonico, dalla trama tannica articolata e dal finale incisivo e profondo.



SPUNTATURE

NEW YORK, NEW YORK

New York, "anno 0" verrebbe da dire, anche se la "capitale dell'Impero" è da molto tempo al centro della promozione del Bel Paese enoico in Usa. Ma questa volta, con il "Barolo & Barbaresco World Opening", si può davvero parlare di un evento made in Italy a tutto tondo. Presto per parlare del suo ritorno in termini di bottiglie vendute, ma decisamente una manifestazione di rilievo, che ha saputo mettere insieme produttori e zone viticole diverse rivelando un'unicità d'intenti davvero encomiabile. Vino, anzi vini e non solo. Anche la cucina italiana sotto i riflettori con Massimo Bottura in cattedra. Pubblico delle grandi occasioni con code lunghissime per accedere alla grande degustazione che, nel cuore di Manhattan, ha riunito oltre 200 produttori di Langa sotto lo stesso tetto, a conferma che gli americani "ci vogliono bene". 181 Menzioni Geografiche Aggiuntive a raccontare le varie declinazioni del Nebbiolo, un vitigno decisamente tutto italiano e che non ha eguali al mondo, sia dal lato organolettico che da quello delle sue caratteristiche principali. Un grande spot per un territorio che esprime già da anni, è inutile nascondere, un livello qualitativo delle proprie etichette che è anch'esso con pochi eguali in Italia. Con la parola d'ordine più semplice protagonista: unità. Uniti si può affrontare il mondo e anche le più minute diversità possono trovare il loro spazio più adeguato. Un lavoro appena cominciato tuttavia e che dovrà trovare una sua ripetibilità (sarà la volta della Cina nel 2021) ma soprattutto anche una sua "misurabilità" in termini di incremento di vendite e di prezzo medio a bottiglia (il tallone d'Achille del vino italiano che non risparmia neppure il Barolo).

IL BUONO DEL TERRITORIO



NOCCIOLA PIEMONTE IGP

ALTALANGA AZIENDA AGRICOLA
CORSO ITALIA, 5
ALBA (CN)

Tel: +39 0173 262221

Sito Web: altalangaaziendaagricola.it



PAROLA DI RISTORANTE

OSTERIA CAMPAMAC

STRADA GIRO DELLA VALLE, 1 - BARBARESCO (CN)

Tel: +39 0173 635051

Sito Web: www.campamac.com

Campamac in piemontese significa "mettine ancora, dacci dentro" ed è il motto che usa in cucina Maurilio Garola, executive chef del Campamac, già famoso in Langa da più di vent'anni con la sua Ciau del Tornavento, una stella Michelin. Al suo fianco Paolo Dalla Mora, imprenditore friulano nato e cresciuto con i genitori e i nonni in un ristorante tra Udine e Venezia. Campamac vuole esaltare il concetto di osteria, per quello che realmente è: un locale dove si mangia una cucina genuina, fatta con materie prime per lo più locali, una forte attenzione alla semplicità e alla tradizione dei piatti. Ogni giorno al Campamac si fa il pane fresco, le paste, i ripieni, i condimenti, selezionando le migliori carni di Fassona allevate al pascolo, dando ai clienti quello che i titolari darebbero ai loro figli, ovvero genuinità, passione e gusto.

LA TOP 5 DI "CAMPAMAC"

- 1° Bruno Giacosa**
Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2012 - € 550,00
- 2° La Spinetta**
Barolo Campé 2013 - € 190,00
- 3° Roberto Voerzio**
Barolo La Serra 2011 - € 180,00
- 4° Luciano Sandrone**
Barolo Aleste 2013 - € 190,00
- 5° Carlo Viglione**
Barolo 2013 - € 65,00

Il Piemonte offre una quantità notevole di prodotti tipici gastronomici, anche trasformati. Oltre che per la costellazione di Doc e Docg che caratterizzano il suo firmamento enologico, la regione è infatti famosa, ad esempio, per i suoi pin, il tartufo, il Vermouth, il Castelmagno la bagna cauda, il bonet, i grissini, la carne di Fassona. Ma non mancano le nocciole, nello specifico la Tonda Gentile Trilobata (Nocciola Piemonte Igp): 3.315 sono gli ettari fra Cuneo, Asti ed Alessandria dedicati a questo piccolo frutto secco, con una produzione totale di 4.860 tonnellate divise fra 784 aziende. La nocciola contiene una quantità significativa di aminoacidi essenziali e vitamina E ed è altresì ricca di lipidi, di cui oltre il 40% acidi grassi monoinsaturi, come l'acido oleico, contenuto anche nell'olio d'oliva, che aiuta il "Colesterolo buono": ebbene, la Nocciola Piemonte si distingue da tutte le varietà di italiane ed estere proprio per un alto contenuto di olio (circa il 70%). Oltre ad essere buone - e notoriamente ottime compagne del cioccolato - sono quindi anche sane. Altalanga coltiva nocciole bio in modo artigianale e le trasforma in una decina di prodotti di golosa qualità: dalle nocciole crude (da provare!), tostate, salate, caramellate e ricoperte di cioccolato, alla granella e farina; non manca il delicato olio puro di nocciola e nemmeno le creme: la deliziosa pasta di nocciole e la crema di langa. Infine la pasticceria: torroni, torroncini, tartufi, biscotti e la torta. Prima di comprare vi fanno assaggiare tutto...e vi conquistano (anche online).



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



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

Foto di copertina: © Consorzio Langhe Vini - © Tino Gerbaldo

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

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!



International
Exhibition
Management

PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



« Se è Diam, dico Sì! »

DIAM

Il garante degli aromi

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

