

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 196 - Marzo 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MARZO 2022

IL BAROLO



COGNO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Agricola Elvio Cogno](#)

Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore

Enologo: Valter Fissore

Il Barolo Ravera 2018 possiede finezza aromatica floreale e di erbe officinali ad anticipare una progressione gustativa fragrante e succosa, dai richiami di liquirizia sul finale. 17 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, identificano nei numeri l'azienda di proprietà di Valter Fissore e Nadia Cogno, continuatori dell'esperienza e del percorso tracciato dal suo fondatore Elvio Cogno, che la avviò nel 1990. Fermentazioni lunghe e sobrio apporto del rovere caratterizzano le etichette di questa cantina, che offrono una cifra stilistica solida e costante, ricca ma mai eccessiva, di impronta tendenzialmente classica.

(are)

GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Conterno Giacomo](#)

[Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

Roberto [Conterno](#), figlio di Giovanni, che nel 1974 acquistò il vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve per il [pluricelebrato Monfortino](#), è il continuatore di un percorso enoico a dir poco sfavillante. Oltre dieci anni fa "conquista" il Cru Cerretta, luogo d'elezione che ha bisogno di poche presentazioni, e successivamente, ma siamo alla storia di oggi, la vigna Arione, in Serralunga d'Alba, a cui seguirà nel 2018 l'acquisizione di Cantine Nervi. Il Barolo Cerretta 2017 possiede accenti aromatici floreali e balsamici, di rabarbaro e tabacco. Il sorso è succoso, agile e contrastato, dal tocco continuo in sapidità e dal finale a dir poco lungo.

(are)

BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.372

Prezzo allo scaffale: € 700,00

Azienda: [Bruno Giacosa Società Agricola](#)

Proprietà: Bruna Giacosa

Enologo: Giuseppe Tartaglino

Signori, giù il cappello. Siamo di fronte ad una delle realtà più nobili di Langa e, dunque, dell'intero panorama del vino italiano. Fondata nel 1900 da Carlo Giacosa, vede succedersi il figlio Mario e, subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, Bruno, che diventerà un personaggio a dir poco di riferimento in Langa e la condurrà fino alla sua morte (2018), lasciandola, a sua volta, nelle mani della figlia Bruna. Il Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2016 propone aromi di frutti di bosco, agrumi, spezie e petali di rosa. Il sorso è pieno ma leggiadro, con tannini appuntiti ad emergere da uno sviluppo fragrante, sapido e succoso. Finale in crescendo che sa di liquirizia.

(are)

CERETTO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

Il Barolo Prapò 2018 ha naso dal tocco fruttato che sa di ciliegia e fragola, con cenni di viola, liquirizia e noce moscata. In bocca, il sorso è ampio e profondo, i tannini ben scanditi e il finale persistente ancora sul frutto e con nota balsamica di rifinitura. La famiglia Ceretto, dal dinamismo e visione imprenditoriale sempre [vivace](#) - antesignani nell'associare il vino all'[alta ristorazione](#) creativa dello [chef Crippa](#) allo stellato Piazza Duomo - ha conquistato una posizione di assoluto rilievo nello scenario enoico del Bel Paese, con una gamma di vini di eccellenza assoluta basata sui Cru. 130 sono gli ettari a vigneto in biologico e biodinamico, per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie.

(are)

EDITORIALE

BAROLO:

MODELLO DI ECCELLENZA INTERNAZIONALE

780 ed i 797 euro ad ettolitro (dati Camera di Commercio di Cuneo); Piemonte, nel suo complesso, nel podio delle Regioni con l'export più forte nel 2021 (+12,2%, dati Istat). Oltre a tutto questo, una superficie dedicata al Nebbiolo da Barolo di 2.150 ettari (con un valore ad ettaro, soprattutto dei Cru più importanti, che va ben oltre i 2 milioni e mezzo di euro), non enorme in assoluto, dunque, ma "giusta" a determinare quel fondamentale differenziale tra domanda e offerta che può rendere, guardando, naturalmente, al mondo, un vino un [bene esclusivo](#) (l'obiettivo fondamentale per un vino come il Barolo). Un modello, evidentemente ancora in fieri (lontano, per carità, dalla blasonatissima Borgogna, che potrebbe avvicinarsi di più alla conformazione barolista), ma che nell'Italia del vino appare ancora poco seguito.

Buona lettura.

(fp)

GIOVANNI ROSSO

Docg Barolo Serra

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.675

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanni Rosso](#)

Proprietà: Davide Rosso

Enologo: Davide Rosso, Andrea Delpiano

Sono 130.000 le bottiglie prodotte complessivamente dalla cantina con sede a Serralunga d'Alba, dove primeggiano nei vigneti della famiglia Rosso (18 ettari) i Cru Serra, Ceretta e Vigna Rionda. L'azienda è condotta da Davide da oltre venti anni e possiede una cifra stilistica all'insegna della classicità, anche in virtù di un uso oculato di legno medio e grande e cemento per le maturazioni, declinando il Nebbiolo con sapienza tradizionale e pulizia d'esecuzione sempre ineccepibile. Profuma di viola, lampone, anice e liquirizia il Barolo Serra 2017, facendo da introduzione ad uno sviluppo gustativo fragrante e saporito, dalla spinta tannica non priva di forza e incisività.

(fp)

LA SPINETTA

Docg Barolo Vürsù Campè

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Azienda Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giorgio, Bruno e Carlo Rivetti

Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti

Il Barolo Vürsù Campè 2018 possiede profumi dominati dal frutto, con note dolci e speziate che si uniscono a cenini di tabacco e cacao. Sapido, pieno e spesso il sorso, dal congedo articolato e persistente. La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, ha rappresentato uno dei [punti di riferimento](#) del modernismo enologico, simbolicamente segnalato in etichetta dall'inconfondibile rinoceronte. Anche oggi, la famiglia Rivetti continua a perseverare nella sua idea di come fare un vino, tra roto-maceratori e barrique, partendo, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti.

(are)

BORGOGNO

Docg Barolo Liste

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Simone Borsari

"I Farinetti" sono talmente di casa in Langa da essersi aggiudicati tre realtà storiche del Barolo: [Fontanafredda](#), Casa E. di Mirafiore e Borgogno. La successività del Lazzarito 2018 di Mirafiore e il sornione Vigna la Rosa 2018 di Fontanafredda sono esempi impeccabili di un'annata positiva, ma il Barolo Liste 2017 di Borgogno merita più di una menzione. Un vino in cui tutto si muove in armonia, senza togliere complessità, né tanto meno scorrevolezza: potpourri di fiori, frutti croccanti, balsami delicati, spezie calibrate giocano col tannino fine e la freschezza agrumata, tenendo a bada il calore che contribuisce a sostenere a lungo il sorso. 6,75 ettari e 5.300 bottiglie di puro godimento.

(ns)

PIO CESARE

Docg Barolo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa

Pio

Il Barolo 2018 di Pio Cesare possiede profumi di spezie e piccoli frutti rossi che introducono ad una progressione gustativa tendenzialmente sottile e gustosa, dal finale ben profilato. L'attuale centralità dell'azienda con sede ad Alba è merito in massima parte di Pio Boffa, purtroppo prematuramente scomparso. Oggi a gestire questa importante realtà di 140 anni ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che possono contare su 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco, che ormai si muovono su un confortante e consolidato spessore qualitativo.

(fp)

LA GRIFFE



SANDRONE

Docg Barolo Aleste

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Sandrone Luciano](#)

Proprietà: Luciano Sandrone

Enologo: Luciano e Luca Sandrone

È il vino che costituisce la continuità con il Cannubi Boschis, prodotto dal 1985 al 2012 e poi sostituito, con l'annata 2013, appunto dall'Aleste (l'acronimo dei nomi dei nipoti di Luciano Sandrone, Alessia e Stefano). Ottenuto dalle uve del Cru Cannubi Boschis ed affinato in tonneau, possiede profilo olfattivo che incrocia frutti rossi fragranti, tabacco e pepe, con cenini balsamici e affumicati a rifinitura. La progressione gustativa è fitta, dinamica e articolata, dai tannini dolci e dal finale succoso, ancora su tocchi balsamici e speziati. Luciano Sandrone, nel 1979, è stato tra i primi ad introdurre la barrique, inaugurando uno stile decisamente innovativo per quegli anni, che ha aperto la strada ai "Barolo Boys" e ad una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace di innalzare la qualità complessiva del Barolo. I suoi vini - originati dai Cru Cannubi Boschis e Vignane a Barolo, Merli di Novello, in Villero a Castiglione Falletto e a Baudana di Serralunga d'Alba - restano tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile e, specialmente in alcuni millesimi, esecuzioni cristalline, che hanno fatto la storia enoica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda, dove sono impegnati anche il fratello Luca e la figlia Barbara, conta su 27 ettari per 110.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore indiscutibile, dalla cifra classicheggiante, che tuttavia non smette di comprendere anche un sobrio modernismo, in fase di affinamento. I protagonisti di questa storia, oltre agli uomini e alle donne, sono i tre vitigni, Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, intimamente legati a queste terre insieme a due precisi territori la Langa e il Roero (zona che entra nella dimensione produttiva di Sandrone agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, attorno al vigneto Valmaggioro). È da questa solida base che l'azienda con sede a Barolo ha costruito il suo portafoglio prodotti, composto da sei vini aziendali (Barolo, con il Vite Talin e l'Aleste; il Nebbiolo d'Alba Valmaggioro, la Barbera e il Dolcetto d'Alba), accanto ai quali si uniscono quelle del progetto "Sibi et Pausis". Non una "selezione", né una produzione "Riserva", lo sviluppo di un'idea: far crescere la naturale attitudine del Nebbiolo a resistere nel tempo. Tre le etichette che alimentano, ogni anno, con pochissime bottiglie, questo progetto: i Barolo Cannubi Boschis e il Barolo Le Vigne, che escono dopo dieci anni di ulteriore affinamento in bottiglia e il Nebbiolo d'Alba Valmaggioro, che, invece, aspetta sei anni prima di uscire dalla cantina.

(fp)





ETTORE GERMANO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Germano Ettore](#)

Proprietà: Sergio Germano

Enologo: Sergio Germano

La cantina della famiglia Germano, prima con Ettore e poi, a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta con il figlio Sergio, si trova a Serralunga d'Alba e conta su 20 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie, caratterizzata inevitabilmente da una importante produzione rossista (con i Cru di Barolo Vignarionda, Cerretta, Prapò e Lazzarito) ma che trova nel Riesling Héru e nell'Alta Langa Brut due etichette anch'esse da primato. Il Barolo 2018 possiede un naso dalla base speziata e affumicata con tocchi di pietra focaia e fungo, a cui si aggiungono frutti rossi e erbe di campo. In bocca, il sorso è fine e contrastato dai tratti sapidi e slanciati.

(fp)

ANNA MARIA ABBONA

Docg Barolo Bricco San Pietro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agr. Abbona Anna Maria](#)

Proprietà: Anna Maria Abbona,

Franco Schellino

Enologo: Giorgio Barbero

Il bisnonno Giuseppe mezzadro, il nonno Angelo innestino, il padre Giuseppe conferitore e, infine, Anna Maria e Franco vignaioli, coi figli Lorenzo e Federico. È una lunga storia di scelte e passione, di desideri e appartenenza, quella della famiglia Abbona: legata al Dolcetto, alla Barbera e al Nebbiolo; ad un mestiere che "non dà certezze a parte il terreno, colline magnifiche per produrre vini di qualità". Come il Bricco San Pietro, menzione che tocca il punto più meridionale della Docg. Il 2017 di Anna Maria Abbona ha un sorso dolce e vivo di ciliegie e lamponi, mughetto e rosa, menta e chionotto, che si muove con aderenza elegante e consistente sapidità in bocca.

(ns)

DOMENICO CLERICO

Docg Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Domenico Clerico Az. Agricola](#)

Proprietà: Giuliana Viberti

Enologo: Oscar Arrivabene

Il Barolo Monforte d'Alba 2018 alterna aromi fruttati e leggere speziature su base balsamica. In bocca, il sorso è scorrevole e ben accentato, dal profilo tannico leggiadro e dal finale che torna fruttato e balsamico. L'azienda di Monforte d'Alba, portata al successo da Domenico Clerico, scomparso prematuramente nel 2017, oggi è condotta dalla moglie Giuliana e portata avanti da un team guidato da Oscar Arrivabene, enologo e direttore generale, nell'assoluto rispetto dell'impronta senza compromessi del suo fondatore. Attualmente, su conta 21 ettari vitati, per un totale di 110.000 bottiglie prodotte ogni anno e coltiva unicamente tre vitigni, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo.

(fp)

DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

Il Barolo Lecinquevigne nasce dall'assemblaggio delle uve allevate in alcune delle zone più vocate della denominazione: Barolo, Grinzane Cavour, Monforte e Novello. La versione 2017 propone uno spettro olfattivo che svara su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato e radici, mentre la bocca è densa, succosa e tendenzialmente sapida. 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'area - Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste - che si materializza in una produzione che sfiora le 350.000 bottiglie annue.

(fp)

VINTAGE



MASCARELLO GIUSEPPE

Docg Barolo Monprivato

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 22.440

Prezzo allo scaffale: € 310,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe](#)

[Mascarello e Figlio](#)

Proprietà: Mauro Mascarello

Enologo: Mauro e Giuseppe

Mascarello

Quello del Monprivato è uno tra i più importanti Cru 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 2010 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 di grande energia, alternando sapori dolci e sapidi, fino ad un finale agrumato. La famiglia Mascarello si occupa di vitivinicoltura da oltre un secolo e mezzo ed oggi la cantina con sede a Castiglione Falletto può contare su 13,5 ettari, per una produzione di 60.000 bottiglie. L'azienda è nota per firmare alcuni tra i più prestigiosi Cru della denominazione del Barolo, rilasciando etichette rigorose, raffinate e dallo stile inconfondibile di chiara cifra classicheggiante. Vini, quelli a marchio "Mascarello Giuseppe & Figlio", ormai famosi in tutto il mondo, di grande personalità, sempre più ricercati dai collezionisti e in possesso di un'anima fortemente territoriale.

(are)

L'OUTSIDER



FORTEMASSO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Fortemasso](#)

Proprietà: famiglia Gussali Beretta

Enologo: Piero Ballarò

Piccola realtà con sede a Monforte d'Alba, il progetto enologico langarolo, nato nel 2013, di Agricola Gussali Beretta (che comprende anche altre realtà produttive in areali importanti quali il Castello di Radda in Toscana, Lo Sparviere in Franciacorta e Orlandi Contucci Poggio in Abruzzo), conta su 8 ettari, che ruotano attorno al Cru Castelletto, per una produzione complessiva di 45.000 bottiglie, ripartita tra il Barolo Castelletto, anche in versione Riserva, un Langhe Nebbiolo e una Barbera d'Alba. I vini sembrano già ben centrati, nonostante la gioventù del progetto, offrendo una solida connotazione stilistica, sobriamente declinata con tocchi moderni, ma senza mai dimenticare l'influsso determinante del territorio e delle caratteristiche del Nebbiolo. Affinato per 30 mesi in legno, il Barolo Castelletto 2018 possiede un profilo aromatico di convincente freschezza, con cenni di lampone e fragola a restare sempre protagonisti, con richiami di tabacco e spezie e rimandi balsamici e affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è ben profilato, solido e succoso, tendenzialmente sapido e dal finale intenso e dai ritorni balsamici.

(fp)



ENOTECA DAMARCO

P.ZZA DELLA REPUBBLICA, 4 - TORINO

L'Enoteca Damarco di Torino (tel. +39 011 436 1086) ha una storia ultra-centenaria alle spalle ed è un punto di riferimento per gli appassionati della città della Mole e non solo. Oggi offre ai suoi clienti una completa scelta tra i migliori vini delle Langhe e del resto dell'Italia, "condensato" in 4.000 referenze, senza trascurare l'Europa, in particolare la Francia, e i vini del Nuovo Mondo:

COSA VENDE

Pescaja, Roero Arneis 2021 - € 5,75

Bella fragranza e facilità di beva per questo bianco da uve locali

Domaine Jacky Marteau, Loira Sauvignon 2020 - € 8,25

Profumi intensi e fragranza gustativa per un Sauvignon ben profilato

Maison Castel, Pays d'Oc Gewürztraminer 2020 - € 6,00

Successione di fiori e frutti esotici che anticipano una bocca dolce e appagante

The Cloud Factory, Nuova Zelanda Sauvignon Blanc 2020 - € 10,25

Declinazione "nuovomondista" di uno dei vitigni internazionali più diffusi

Cantina Colosi, Salina Bianco 2021 - € 8,75

Suggerimenti mediterranea in un bianco sapido e gustoso

Massimo Marengo, Ruché di Castagnole Monferrato 2020 - € 8,25

Vitigno di antica coltivazione, pepato nei profumi e molto sapido in bocca

Marco Porello, Barbera d'Alba Mommiano 2020 - € 7,00

Rosso dalla bevibilità sempre molto accentuata

Gatto Pierfrancesco, Barbera d'Asti Robiano 2020 - € 6,25

Un'altra Barbera sfumata nei profumi e godibile nel sorso

Portinale, Nebbiolo d'Alba Tommaso 2018 - € 6,00

Rosso ben profilato al palato e dai tratti aromatici nitidi

Renato Ratti, Langhe Nebbiolo Ochetti 2020 - € 14,75

Buone sensazioni per un rosso ottenuto in un'annata interessante

COSA CONSIGLIA

Poderi Luigi Einaudi, Barolo Coste Grimaldi 2017 - € 48,25

Barolo soprattutto raffinato e dal carattere ben definito

Vajra, Barolo Coste delle Rose 2016 - € 57,75

Da una delle aziende di riferimento un Barolo di esecuzione ineccepibile

Francesco Rinaldi e Figli, Barolo Brunate 2017 - € 52,75

Buona compattezza gustativa anticipata da aromi ben profilati

Marziano Abbona, Barolo Ravera 2015 - € 39,00

Da uno dei Cru più noti un rosso dal notevole fascino

Massolino, Barolo 2018 - € 28,50

Robusto e austero, come i miglior Barolo sanno essere

Cavallotto, Barolo Bricco Boschis 2017 - € 63,00

Una delle espressioni più nitide della sottozona di Castiglione Falletto

Comm. G.B. Burlotto, Barolo Acclivi 2017 - € 54,00

Garanzia di ottima esecuzione e tratti raffinati il Barolo di questa cantina

Domenico Clerico, Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2017 - € 40,00

Rosso dai profumi definiti e dal gusto ben bilanciato

E. Pira & Figli - Chiara Boschis, Barolo Mosconi 2017 - € 84,25

Sempre intrigante il Barolo ottenuto da questo Cru nella declinazione Pira

Elio Grasso, Barolo Gavarini Chinera 2017 - € 76,75

Ben eseguito nelle componenti aromatiche, gustoso nel suo sviluppo gustativo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CAVALLOTTO

Docg Barolo Bricco Boschis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 19.410

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Cavallotto Fratelli - Tenuta](#)

[Vitivinicola Bricco Boschis](#)

Proprietà: famiglia Cavallotto

Enologo: Giuseppe e Alfio Cavallotto

I fratelli Alfio, Giuseppe e Laura Cavallotto gestiscono con grande passione alle porte di Castiglione Falletto questa cantina, nata nei primi anni Settanta, che conta oggi su 25 ettari a vigneto, condotti a biologico e posti quasi tutti sullo storico Cru Bricco Boschis, dove si produce una gamma di vini distribuita su 110.000 bottiglie complessive. Si tratta di etichette di bella personalità, all'insegna di una cifra coerente e rigorosa, [capace di trascinarsi mente e palato](#) in sensazioni antiche, senza mai cedere agli eccessi o alle sbavature stilistiche, che hanno pure caratterizzato la produzione barolista nella prima decade del Nuovo Millennio. Affinato per 36 mesi in legno grande, il Barolo Bricco Boschis 2017, evitando le insidie di un andamento climatico a dir poco molto caldo, conserva un profilo aromatico fresco e ben accentato dai piccoli frutti rossi, che trova anche toni balsamici e rimandi affumicati a completare il quadro. In bocca, il sorso alterna morbidezza a ritmi più decisi, conservando un continuo contrasto che ne amplifica la bevibilità, fino ad un finale solido e articolato.

(fp)

LA SORPRESA



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.906

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi](#)

[Azienda Agricola](#)

Proprietà: Matteo Sardegna Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

Questo spazio è decisamente troppo piccolo per raccontare la [lunga e densa storia](#) di questa cantina, che coinvolge uno dei politici più noti e influenti d'Italia - Luigi Einaudi, che pare non abbia mai mancato una vendemmia. Dopo il figlio Roberto, ingegnere meccanico curioso, la gestione è passata alla nipote Paola, che ha rilanciato con entusiasmo l'azienda. Il territorio di riferimento è chiaramente Dogliani, dove si trova anche Villa San Giacomo - podere di famiglia, sede della biblioteca personale di Luigi Einaudi - ma già dagli anni Quaranta iniziano le acquisizioni nel Barolo: a Terlo seguono Cannubi, nei primi anni Novanta, e poi Bussia nel 2015. Il figlio di Paola, l'architetto Matteo Sardegna Einaudi, ha fortificato il nome dell'azienda, ponendo ancora più in alto l'asticella di qualità delle sue etichette. Lo conferma il Cannubi 2018, che, godendo di una stagione fresca e di maturazioni lente e regolari, ha un sorso di luminosa piacevolezza: profumi di ciliegia, violetta, vaniglia, melissa, sottobosco a dare profondità, anticipano una bocca sapida e vellutata, fresca di agrumi e vivace di fragola.

(ns)



SPUNTATURE

UN'ANNATA SIGNIFICATIVA

Anche in terra di Langa l'annata 2017 ha messo alla prova tutti i produttori con la sua tendenziale siccità e con temperature estive spesso torride, segno di un cambiamento climatico ormai tangibile. Ad un'annata critica se n'è contrapposta, anche stavolta, una più regolare, adatta alla produzione di vini importanti. È il caso della **2018**, che nella terra del Barolo ha concesso vini bilanciati e freschi, dotati di una purezza di frutto estremamente attraente, e che in bocca hanno una cifra, in generale, raffinata, con una propensione all'invecchiamento importante. Una impostazione di fondo che - lavorando alla monografia dedicata al Barolo (**2019-2020-2021**) - rivelano anche gli assaggi di WineNews in una molteplicità di vini, che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter: dall'austero Barolo Tortonaio 2018 di Chiarlo al ben profilato Barolo Bussia 2018 di Prunotto, dal piacevole Barolo 2017 di Marchesi di Barolo al solido Barolo La Morra 2018 di Gianni Gagliardo, dal tonico Barolo San Rocco 2018 di Azelia al saporito Barolo Gallinotto 2018 di Mauro Molino, dal nitido Barolo Rocche di Castiglione 2018 di Sordo al contrastato Barolo Villero 2018 di Giacomo Fenocchio, dal convincente Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2018 di Silvio Grasso al leggiadro Barolo Rocche di Castiglione 2018 di Arnaldo Rivera, dallo scalpitante Barolo Sarmassa 2018 di Brezza all'intenso Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2016 dei Fratelli Giacosa, dal profumato Barolo Scarrone 2018 di Bava al fragrante Barolo Serradenari 2018 di Giulia Negri, dal ben eseguito Barolo 2018 di Oddero al raffinato Barolo Acciavi 2018 di Burlotto, dal moderno Barolo Carpegna 2018 di Enrico Serafino al sapido Barolo 2018 di Figli Luigi Oddero.

IL BUONO DEL TERRITORIO



SALSICCIA DI BRA
CONSORZIO DI TUTELA
P.ZZA GIOLITTI, 8
BRA (CN)

(fp)

Tel: +39 0172 413030

Sito Web: www.salsicciadibra.it

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA MURIVECCHI

VIA G. PIUMATI, 19 - BRA (CN)

Tel: +39 0172 431008

Sito Web: www.murivecchi.it

L'Osteria Murivecchi di Bra, il piccolo paese langarolo noto per essere la sede storica niente di meno che di Slow Food, è quella che si definisce una vera e propria osteria e cioè un luogo di tradizione, dove si può mangiare seguendo il menù scritto sulla lavagna, fatto solo di piatti tipici piemontesi, con un servizio familiare su vecchi tavoli di legno e la possibilità di degustare i vini al bicchiere. Il locale è ricavato nei vecchi spazi destinati all'affinamento dei Barolo della famiglia Ascheri, di cui l'osteria è una componente insieme all'Ascheri Hotel. Semplice quanto golosa l'offerta dei piatti, come ad esempio, il carpaccio di vitello affumicato con frullato di rucola e noci o la cocotte di porri e patate gratinate in forno con Bra tenero, i tajarin con sugo di pancetta, topinambur e castagne e i bocconcini di agnello fricassati con carciofi.

(fp)

LA TOP 5 DELL' "OSTERIA MURIVECCHI"

- 1° Poderi Colla, Alta Langa Extra Brut 2018 - € 29,00**
Fresca e di bella bevibilità questa bollicina dai profumi leggiadri e ben centrati
- 2° Cordero di Montezemolo, Dolcetto 2020 - € 19,50**
Il classico rosso di grande ed immediata piacevolezza
- 3° Matteo Ascheri, Langhe Barbera Fontanelle 2021 - € 15,00**
Rosso saporito e profumato come da tradizione
- 4° Conterno Fantino, Conterno Fantino**
Rosso balsamico al naso e ben profilato nel suo sviluppo gustativo
- 5° Matteo Ascheri, Barolo Matteo Ascheri 2018 - € 40,00**
Tratti aromatici classici e austeri per questo Barolo di bella definizione

Costituito nel maggio 2003, il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Salsiccia di Bra è nato per volontà del Consorzio Macellai Braidesi e dall'Ascom di Bra, e si propone di incrementare la produzione, della Salsiccia di Bra, preparata con carni magre di bovino e pancetta di suino così come ufficializzata un Regio Decreto del 1847, che autorizzava i macellai di Bra ad utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia, proibendo all'epoca la produzione di salsicce bovine in tutto il resto del territorio. Il nome "Salsiccia di Bra" o in termine dialettale "Salciccia" o "Sautissa ed Bra", è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde a determinati requisiti stabiliti nel Disciplinare di produzione in vigore dell'insaccato, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale. La denominazione "Salsiccia di Bra" è riservata al tipico prodotto ottenuto da carni di bovino e suino le cui fasi di produzione hanno luogo nella zona tipica di produzione, geograficamente individuata dai confini amministrativi del Comune di Bra. La "Salsiccia di Bra" deve essere prodotta con carni bovine fresche provenienti da allevamenti siti nella Regione Piemonte. La carne magra di bovino viene unita a pancetta di suino macinata finemente, condita (sale, pepe, spezie ed aromi naturali, zuccheri, ed è consentita, rispetto alla ricetta originaria, l'aggiunta di vino bianco secco e/o formaggio vacchino grattugiato) ed insaccata nel budello naturale. Si consuma fresca, cotta alla griglia, ma specialmente cruda.

(fp)



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

