

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 208 - Marzo 2023 - 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 2023

IL BAROLO



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Arione

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 255,00

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

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

Affascinante il bouquet del Barolo Arione 2018 dal naso magnifico e di rara finezza, che comprende richiami di frutti rossi e neri fragranti, sottobosco bagnato, spezie, ma anche note iodate, legno di rosa e liquirizia. Tesa e ritmata dall'acidità la bocca, ampia e armonica, sorretta da una fitta e ben estratta trama tannica, che chiude in un finale lungo e balsamico. L'Arione di [Giacomo Conterno](#) è una intrigante interpretazione del Cru omonimo, per un'estensione complessiva di 9 ettari, che si trova nella zona più a sud del territorio del comune di Serralunga d'Alba e che [la cantina con sede a Monforte d'Alba](#), vera e propria [icona dello scenario enoico mondiale](#), ha acquisito nel 2015.

(are)

BURLOTTO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Comm. G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

L'azienda con sede a Verduno, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie, rappresenta un [baluardo del classicismo enoico di Langa](#). Il Barolo Cannubi, è ottenuto da una porzione del celeberrimo Cru di Barolo che incrocia suoli di epoca Serravalliana e Tortoniana ad originare le marne di Sant'Agata fossili, conosciute come "Toù". Fermentato in tini di legno, il vino successivamente riposa dai 20 ai 36 mesi, a seconda dell'annata, in legno grande. La versione 2019 profuma di piccoli frutti rossi, liquirizia e pepe, ad anticipare una progressione gustativa ben accentata dai ritorni balsamici e fruttati, che segnano anche un finale solido e persistente.

(fp)

CERETTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

Il Barolo Bussia 2019 profuma di frutti rossi e neri, accenni di viola, arancia sanguinella, spezie dolci, balsami e pietra focaia Di buon peso in bocca, è sapido, morbido e caldo, con tannini eleganti e ben integrati; lungo e speziato il finale. A partire dagli anni Trenta del secolo scorso e passando da Riccardo a Bruno e poi Marcello - che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbotigliamento dei singoli Cru - per arrivare ad Alessandro, che sta attualmente guardando ad un più stretto rapporto con l'ambiente, la famiglia Ceretto è una delle [dinastie di riferimento del Piemonte enoico](#) ed oggi possiede 160 ettari a vigneto tra Langhe e Roero, da cui ricava 900.000 bottiglie.

(are)

PIO CESARE

Docg Barolo Pio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa Pio

Da Cascina Ornato, La Serra e Briccolina di Serralunga d'Alba, da Gustava e Garretti di Grinzane Cavour, da Roncaglie a La Morra, da Ravera a Novello e da Mosconi di Monforte d'Alba: è da qui che arrivano le uve che compongono il Barolo Pio di Pio Cesare, cui la famiglia Boffa Pio ha dato un nome dal 2017 per non sentirlo più chiamare "Barolo a**ata". Era un punto fermissimo di Pio Boffa, scomparso 2 anni fa ormai, che conosceva il pregio di quella bottiglia e non voleva sminuirlo. Ed eccolo qui il Barolo Pio 2019, vino austero e severo, ma così didattico: ciliegie, fiori appassiti, note terrose di sottobosco e speziate, di imprimo testarde sulla lingua, con sapidità e freschezza pepata.

(ns)

EDITORIALE

IL SEGRETO DEL BAROLO

Dopo le oscillazioni del biennio 2020-2021, il Barolo è tornato, nel 2022, al suo potenziale produttivo "normale" di 14 milioni di bottiglie, che poi è la produzione media dell'ultimo decennio, imposta soprattutto dal fatto che non è possibile farne di più (la superficie dei vigneti a Barolo è 2.200 ettari, con un [valore ad ettaro](#), soprattutto dei Cru più importanti, che va ben oltre i 2 milioni e mezzo di euro). Le cantine sono tornate vuote, le giacenze sono ai minimi storici, il prezzo medio a bottiglia è fra i più alti dei territori di pregio italiani e il [prezzo dello sfuso](#) spunta cifre ragguardevoli (l'annata 2018, secondo i dati di Settembre/Ottobre 2022 della Camera di Commercio di Cuneo sta su una forbice tra 878 e 947 euro ad ettolitro), anche se poi gli scambi sono pressoché scarsi. Così, il 2023 è partito sotto i migliori auspici, almeno guardando alla semplice ma essenziale legge che governa la denominazione e cioè quella di [mantenere, in generale, la domanda superiore all'offerta](#). È questo, in estrema sintesi, il segreto del Barolo che, naturalmente, viaggia di pari passo, con un [confortante standard qualitativo](#) che sembra davvero ormai consolidato se non addirittura in crescita. Poi, va da sé, le incognite non mancano neppure a queste latitudini. E sono sotto gli occhi di tutti: dal riscaldamento climatico, con il Piemonte già oggi a rischio siccità, alle incertezze di un mondo a dir poco in fibrillazione, tra guerra, inflazione e potere di acquisto in tendenziale calo. Resta però ancora accogliente la ["comfort zone"](#) dei [mercati esteri](#), anche per il Barolo, [un tempo il vino del re d'Italia ed oggi più democraticamente il vino dei presidenti](#) a partire dai piemontesi doc Cavour ed Einaudi in testa.

Buona lettura.

(fp)

ELVIO COGNO

Docg Barolo Ravera Vigna Elena Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Società Agricola Elvio Cogno](#)

Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore

Enologo: Valter Fissore

16 ettari a vigneto, 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 portò a nuova vita nel 1990. Intrigante e sfaccettato il bouquet del Barolo Ravera Vigna Elena Riserva 2017, dai sentori di frutti rossi freschi, cassis e more, dal ben dosato ed elegante legno che conferisce al vino profondità e ricchezza, con ulteriori cenni di liquirizia, violette e tabacco. Struttura importante ma raffinata e ben bilanciata tra la componente fruttata e i tannini serici, maturi e ben estratti, finale balsamico e molto lungo.

(are)

LIVIA FONTANA

Docg Barolo Bussia Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.444

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Azienda Agricola Ettore Fontana](#)

Proprietà: Livia Fontana

Enologo: Michele Fumero Fontana

Un filo lunghissimo di passione collega otto generazioni alla terra che coltivano e che nei tempi più recenti conduce a Ettore Fontana, la figlia Livia e i nipoti Michele e Lorenzo. Livia Fontana e i suoi due figli oggi gestiscono la cantina con sede a Castiglione Falletto e 10 ettari vitati di proprietà coltivati a Nebbiolo, Barbera e Arneis, da cui ricavano ogni anno 60.000 bottiglie. Di Barolo ne producono 3: il Fontanin, il Villero e questo Bussia Riserva, che dalla siccitosa annata 2017 ha estratto note ematiche e di erbe aromatiche gentili, che confluiscono nel sapore dolce di ciliegia e petali di rosa; il sorso è decisamente aderente e con una spiccata nota balsamica e amandorlata nel finale.

(ns)

LA GRIFFE



BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 11.600

Prezzo allo scaffale: € 600,00

Azienda: [Bruno Giacosa Società Agricola](#)

Proprietà: Bruna Giacosa

Enologo: Giuseppe Tartaglino

Bruno Giacosa ha segnato la storia enoica langarola indelebile. Senza tanti inutili giri di parole, è stato forse uno dei migliori produttori al mondo e probabilmente il più grande négociant italiano di tutti i tempi. Nessuno altro ha saputo esprimersi a livelli così alti sia sui Barolo che sui Barbaresco. Pochi hanno conosciuto così intimamente i Cru di Langa come Bruno Giacosa e nessuno è riuscito a produrre capolavori da uve (e talvolta vini) acquistati da terzi. Un'arte sottesa ad una sensibilità più da affinare che da viticoltore, verrebbe da dire, sintetizzata nelle tante bottiglie vestite di bianco e di rosso, da lui firmate in oltre mezzo secolo di carriera. Fondata nel 1900 da Carlo Giacosa, questa cantina con sede a Neive vede poi il figlio Mario prenderne le redini, coadiuvato, subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, dal figlio Bruno, che diventerà per l'appunto personaggio a dir poco di riferimento in Langa e la condurrà fino alla sua morte (2018), decretandone il successo definitivo e planetario, e lasciandola, a sua volta, nelle mani della figlia Bruna, in azienda dal 2004. Nel 1967 escono le prime due etichette simbolo della Maison: Barbaresco Asili e Barolo Collina Rionda (poi Vigna Rionda). Inizialmente l'azienda della famiglia Giacosa vinificava uve acquistate da conferitori di provata capacità e, soltanto nel 1982, con l'acquisto del vigneto Rocche, seguito, nel 1996, dalle acquisizioni di parte dei Cru Asili e Rabajà, Bruno Giacosa sposterà il baricentro produttivo di casa sui vigneti di proprietà (oggi l'azienda ne possiede 20 ettari per una produzione di 300.000 bottiglie). [Rocche di Castiglione Falletto](#) è spesso considerato (insieme a Bussia) il primo Cru di Barolo, anche se Nebbiolo da singola zona o vigna (vedi Cannubi) non erano una novità quando furono commercializzati il Rocche di Vietti e il Bussia di Prunotto con la vendemmia 1961. Ma il debutto del Rocche segnò indiscutibilmente una cesura nelle vicende enoiche di Langa e i Barolo realizzati da assemblaggi di più parcelle, come voleva la tradizione, sarebbero stati sempre di meno, lasciando spazio a quelli vinificati e imbottigliati come Cru ed oggi codificati dalle Menzioni Geografiche Aggiuntive. Rocche di Castiglione si sviluppa su 16 ettari, fra i 300 e i 350 metri di altitudine, alternando suoli di Diana del Tortoniano, sabbie e marne. Il Barolo Falletto Vigna Le Rocche 2017 profuma di frutti di bosco, rosa appassita, erbe officinali, agrumi e menta. In bocca, il sorso è raffinato e scattante, dalla composta e composita tessitura acido-tannica e dal finale profondo e balsamico.

(fp)

SORDO

Docg Barolo Monprivato

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Sordo Giovanni](#)

Proprietà: Giorgio Sordo

Enologo: staff tecnico aziendale

L'azienda Sordo Giovanni, oggi guidata dal figlio Giorgio, produce 350.000 bottiglie da 53 ettari, distribuiti tra Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour. Otto i Cru da cui sono ricavati 10 Barolo (comprensivi di due Riserva), a sottolineare senza indugi l'obbiettivo enologico e l'indirizzo qualitativo della cantina con sede a Castiglione Falletto, l'unica a produrre 8 diversi tipi di Barolo in 5 diversi comuni. Il Barolo Monprivato 2019 rimanda aromaticamente ai piccoli frutti rossi, alla liquirizia e alle spezie. In bocca, il sorso è pieno e ben scandito da tannini energici, che marciano anche un finale tonico e ampio.

(are)

RÉVA

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.689

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Réva Società Agricola](#)

Proprietà: Miroslav Lekes

Enologo: Gabriele Adriano

Di proprietà di Miroslav Lekes, dal 2011, Réva, [oggi con 23 ettari vitati](#) a biologico, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie, è gestita da Daniele Gaia con l'aiuto dell'enologo Gabriele Adriano e si distingue tra le più significative novità recenti dell'areale. Al centro della sua produzione, i classici vini della zona, ben rappresentati dai Cru Ravera, Cannubi e Lazzarito. Il Barolo Cannubi 2019, maturato per 24 mesi in legno grande, possiede profumi di rosa, liquirizia, erbe officinali e ciliegia su base speziata. In bocca, la trama tannica è presente ma delicata, declinandosi con buona fragranza e ritmo, anche nel finale lungo, segnato da ritorni fruttati.

(are)





PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 85,00

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

Proprietà: Matteo Sardegna Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

È partito tutto da Dogliani e dall'attaccamento che Luigi Einaudi - governatore della Banca d'Italia, Ministro e Presidente - aveva per la sua tenuta in Langa e che è riuscito a passare a Roberto, a Paolo e infine a Matteo Sardegna Einaudi, erede di una storia e di una tradizione che è riuscito a portare ancora più lontano, sbarcando a Barolo e nelle sue zone più vocate. Come Monvigliero, Villero, Terno, Bussia e, appunto Cannubi. L'annata 2019 profuma di frutti e fiori rossi, con un tratto metallico che dà spina dorsale: in bocca ha tanta aderenza che avrà tempo di smussarsi, ma che già oggi imprime sapidità e sapore dolce di ciliegia e vaniglia, e fresche note di sottobosco.

(ns)

RATTI

Docg Barolo Marcanasco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Ratti](#)

Proprietà: Pietro Ratti

Enologo: Pietro Ratti

Coerente come sempre alla filosofia aziendale che sin dai tempi di Massimo Martinelli ha sempre coniugato al meglio Nebbiolo e territorio, il Barolo Marcanasco 2019 è elegante e sfaccettato al naso tra sentori di ribes, mirtilli, amarena, sottobosco bagnato, rose appassite, china e un tocco di tabacco. Al palato, si apre su aromi speziati, buona sapidità, in grande armonia anche tannini e frutto per una beva già molto piacevole. Nata per volontà di Renato Ratti, vero e proprio protagonista a tutto tondo della cultura di Langa, l'azienda oggi conta su 35 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie ed è gestita in continuità dal figlio Pietro.

(are)

ANGELO NEGRO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agr. Angelo Negro e Figli](#)

Proprietà: Giovanni Negro

Enologo: Angelo Negro

Tra Monte Roero e Canale si trova la cantina dell'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli, 350.000 bottiglie complessive ottenute da 60 ettari a vigneto, dislocati in molte fra le sottozone più importanti: Perdaudin, Gianat, Prachiosso, Sudisfà, Nicolon, Bertu, Cascina Basarin, Neive, Cascina San Vittore in Canale, Ciabot San Giorgio in Monteu Roero, e, per il Barolo, Baudana e Serralunga d'Alba. Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019 profuma di piccoli frutti rossi, erbe di campo, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ben profilato, muovendosi tra un frutto fragrante e un deciso ricamo tannico, mentre un tocco agrumato ne ravviva ed allunga il finale.

(fp)

GIANFRANCO BOVIO

Docg Barolo Arborina

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.132

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Bovio Gianfranco](#)

Proprietà: Alessandro Bovio

Enologo: Matteo Franchi, Giuseppe Caviola

Gianfranco Bovio diventa produttore di vino in proprio a La Morra negli anni Settanta del secolo scorso, trasformando la cantina di famiglia e i vigneti in un'azienda indipendente. Oggi, a guidare la cantina, in continuità con il percorso tracciato dal padre, ci sono la figlia Alessandra e il marito Marco, che gestiscono gli 8,5 ettari a vigneto da cui si ricavano 65.000 bottiglie. Il Barolo Arborina 2019 profuma di piccoli frutti di bosco, china, tabacco, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il vino è ben profilato con una presa tannica dinamica e articolata, sostenuta da fragranza acida e frutto, fino ad un finale in crescendo dai ritorni balsamici e fruttati.

(fp)

VINTAGE



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

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

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio

Ha una trama finissima il Barolo Sarmassa 2009 di Marchesi di Barolo, tanto da sembrare un pizzo d'altri tempi, in cui ogni filo s'intreccia con garbo e armonia, in modo quasi silenzioso, all'altro: polvere di ciliegia e noce moscata, un accenno di chiodo di garofano, liquirizia e cuoio si susseguono al naso, mentre in bocca il sorso è dolce, chinottato, dal tannino vivo ma docile, che lascia scorrere il sapore di frutta, cioccolato e ginepro. La sensazione è che abbia bisogno di tempo per concedersi appieno, ed è una licenza che gli si riconosce volentieri. Sarmassa è solo uno dei Cru storici su cui può contare la famiglia Abbona - proprietaria dell'antica Cantina dei Marchesi di Barolo dal 1929: c'è il Serragrilli per il Barbaresco, il Roccheri per il Nebbiolo d'Alba, il Bosset per il Dolcetto d'Alba, il Peiragal per la Barbara d'Alba e infine il Costa di Rose e il Cannubi per il Barolo. L'anno scorso si sono aggiunti anche 3 ettari a corpo unico di [Cru Perno](#), che si aggiungono ai 102 totali distribuiti tra Langhe, Roero e Monferrato, da cui Ernesto e Anna Abbona, coi figli Valentina e Davide, ottengono un milione e 600.000 bottiglie all'anno.

(ns)

L'OUTSIDER



CASTELLO DI VERDUNO

Doc Verduno Pelaverga Basadone

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pelaverga

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Castello di Verduno Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Bianco e Burlotto

Enologo: Mario Andriano

Il Pelaverga è uno dei vini più originali, gustosi e divertenti d'Italia. Ancora poco noto ai più, ha una storia antica che affonda le radici nella leggenda (che gli attribuisce poteri afrodisiaci, per il suo inconfondibile sapore speziato, da cui, deriverebbe l'allusivo nome). Certo, esce a fatica dai confini regionali, realizzato com'è da una decina di cantine, che lo producono in alcune centinaia di migliaia di bottiglie. Rientra tra i vini da bere senza troppi pensieri, ma ha carattere personale e decisamente distintivo. Quello proposto dal Castello di Verduno, il Basadone, è uno tra i più riusciti. La versione 2021 profuma paradigmaticamente di fiori e piccoli frutti rossi con accenti pepati penetranti, ed in bocca è succoso, fresco e coerente con la componente speziata sempre in mostra. Anche il Barolo del Castello di Verduno ha qualcosa di particolare, connotandosi per una sensazione tattile leggiadra, accanto ad aromi segnati da chiaroscuri autunnali. Il Castello di Verduno, di proprietà delle famiglie Burlotto e Bianco, non solo porta con sé un po' di storia savoiarda ma anche 10 ettari di vigneto, per 68.000 bottiglie complessive.

(fp)



VICINO DIVINO

VIA UMBERTO I, 29 - LA MORRA (CN)

Il progetto dell'[enoteca Vicino DiVino](#) (tel. +39 0173 509838) nasce a La Morra, nel cuore del Barolo. Con le sue 3000 referenze, questa enoteca rappresenta una tappa fondamentale per tutti gli appassionati. Non solo i vini locali, rappresentanti con grande diffusione, ma anche molte etichette provenienti da tutto il mondo, abbinate a prodotti alimentari selezionati di alta qualità:

COSA VENDE

Giacomo Conterno, Barolo Francia 2018 - € 250,00

Uno dei vini di riferimento dell'areale e non solo

Rèva, Barolo Ravera 2017 - € 99,00

Stile sobriamente moderno per questo Barolo ben eseguito

Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin 2004 - € 140,00

Un classico della produzione langarola

Krug, Champagne Grand Cuvée 170esima edizione - € 259,00

Stile inconfondibile per uno degli Champagne simbolo di tutto un territorio

Moët et Chandon, Champagne Dom Perignon Brut Vintage 2012 - € 259,00

Difficile non provare almeno una volta nella vita il re degli Champagne

Philippe Pacalet, Mersault 2021 - € 257,00

Un Mersault di bella definizione che sa esaltare le caratteristiche di un terroir

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 599,00

Tante le suggestioni che il Brunello a marchio Biondi Santi sa stimolare

Chateau d'Yquem, Sauternes Premier Cru Superieur 2005 - € 600,00

Un modello, un vino iconico, capace sempre di stupire

Bruno Giacosa, Barolo Rocche del Falletto Riserva 2014 - € 580,00

Un grandissimo classico che difficilmente non risulta uno dei migliori

Roberto Voerzio, Barolo La Serra 2016 - € 350,00

Roberto Voerzio è stato e continua ad essere un barolista innovatore

COSA CONSIGLIA

Castello di Verduno, Barbaresco Rabaja Riserva 2015 - € 70,00

Intrigante interpretazione "in sottrazione" di un Cru storico

Sottimano, Barbaresco Fausoni 2019 - € 72,00

I Sottimano sono interpreti del Barbaresco ormai di consolidata qualità

Elio Grasso, Barbera d'Alba Vigna Martina 2020 - € 29,00

Una Barbera che non manca di piacevolezza ma anche di complessità

Rèva, Nebbiolo d'Alba 2021 - € 21,00

Vino da bersi senza troppi pensieri di esecuzione pulita e definita

Chiara Boschis, Barolo Mosconi 2018 - € 89,00

Sempre molto personale l'interpretazione barolista di Chiara Boschis

Gaja, Barbaresco 2019 - € 699,00 (magnum)

Un grande classico dal fascino intramontabile

Livia Fontana, Barolo Funtanin 2018 - € 40,00

Esecuzione pulita ed essenziale per un Barolo non privo di fascino

Luigi Oddero, Barolo Rocche Rivera 2016 - € 115,00

I vini a marchio Luigi Oddero sono ormai un confortante punto di riferimento

Francesco Rinaldi, Barolo Brunate 2018 - € 65,00

Buona esecuzione per questo Barolo ottenuto da una sottozona storica

Cocchi, Alta Langa Bianc 'd Bianc 2016 - € 32,00

Fragrante e godibile è spumante che non manca anche di complessità

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



PODERI ALDO CONTERNO

Docg Barolo Bussia Granbussia
Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 690,00

Azienda: [Poderi Aldo Conterno](#)

Proprietà: famiglia Conterno

Enologo: Stefano Conterno

La cantina di Monforte d'Alba, che porta il nome di Aldo Conterno, è l'altro e non meno affascinante capitolo costruito dalla "dinastia" Conterno in terra di Langa. Quando, nel 1961, Giacomo Conterno passò l'azienda ai figli, Giovanni e Aldo, i due lavorarono insieme fino al 1969. Precedentemente, nel 1950, Aldo era andato negli Stati Uniti con il sogno di crearsi un'azienda in California, ma non ci riuscì. Rientrato in Piemonte, restava però forte il desiderio di produrre vino in proprio, così, nel 1969, acquistò la Tenuta Favot e dette vita a "Poderi Aldo Conterno". Oggi l'azienda è condotta dai tre figli Franco, Stefano e Giacomo, che lavorano 25 ettari a vigneto (con i Cru Romirasco, Cicala e Colonnello siti in Bussia), da cui si ricavano 80.000 bottiglie all'anno. Il Barolo Riserva "Granbussia" nasce da una selezione di vecchie vigne del Cru Bussia, uscendo dalla cantina dopo nove anni dalla vendemmia. La versione 2012 profuma di frutti di bosco, rose appassite, tabacco e spezie. In bocca, ha notevole struttura, sfaccettata profondità aromatica e grande persistenza.

(fp)

LA SORPRESA



LUCA MARENCO

Docg Barolo la Volta

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agr. di Luca Marengo](#)

Proprietà: Veronica Tommasini

Enologo: Alice Tommasini

Il recente progetto enologico, avviato nel 2016, di Luca Marengo, diploma di agro-tecnico in tasca e l'entusiasmo dei suoi poco più che trenta anni, ruota tutt'attorno al rinnovo delle vigne di famiglia, da sempre coltivate per il conferimento delle uve a terzi, dopo che i genitori sono andati a vivere a Torino. Un vero e proprio ritorno alla terra di origine ha portato Luca a pensarsi viticoltore, con i primi esperimenti vinificati da un amico di Monforte e poi la costruzione della sua cantina accanto all'abitazione. 10 gli ettari a vigneto distribuiti tra i comuni di Novello e Barolo, con alcuni appezzamenti a Farigliano, Narzole e Castiglione Tinella, da cui si ricavano attualmente 30.000 bottiglie, che comprendono anche un bianco da uve locali Nascetta. Idee già chiare per questo giovane produttore: legno (grande) poco e solo per il Barolo e per tutti gli altri vini acciaio. Il Barolo La Volta 2018 possiede profumi ben scanditi tra piccoli frutti rossi, tocchi mentolati e lievi cenni pepati. Snella e ben profilata la bocca, dal sorso ritmato e gustoso, che termina in un finale profondo e speziato.

(fp)



SPUNTATURE

ALLARME SICITÀ!

I segnali sono a dir poco allarmanti. In una situazione generale decisamente critica per l'agricoltura piemontese - per esempio con le risaie già a forte rischio produttivo per la siccità 2023, da più parti segnalata come mai vista - soffrono pure, e non poco, anche i vigneti delle Langhe. Un allarme per la viticoltura che già circolava ad autunno e che ad oggi, dopo la potatura invernale delle viti pare confermato dalla secchezza e durezza dei tralci tagliati, mentre le riserve idriche sono al minimo perché pioggia e neve sono arrivate con il contagocce. E aspettarsi il "miracolo" della scorsa annata, è più una speranza che un fatto possibile. Cosa fare? Difficile dirlo. Come sempre sarà l'esperienza e la sensibilità maturata sul proprio vigneto a suggerire le azioni dei produttori. Ma il problema, non è più il caso di nascondere, sta diventando sempre più grave e ci vogliono delle risposte. A noi non resta che consolarci con la bontà dei Barolo, che abbiamo sperimentato senza tentennamenti nelle nostre monografie (2019 - 2020 - 2021 - 2022) e che continua anche con questa del 2023 ad offrire una molteplicità di vini che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter. Ne citiamo alcuni (chiaramente per motivi di spazio) di molti altri che troverete nei prossimi I Vini di WineNews: il Barolo 2019 di Damilano, Prunotto, Borgogno e La Spinetta, il Cerretta 2019 di Ettore Germano e Azelia, il Tortoniano 2019 di Michele Chiarlo e il Gramolere 2019 dei Fratelli Alessandria, il Barolo Mosconi 2019 di Gianni Gagliardo come Le Vigne 2019 di Sandrone e il Conca 2019 di Mauro Molino, il Barolo Castelletto Riserva 2017 di Fortemasso, il Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2019 di Anna Maria Abbona e quello del Comune di Monforte d'Alba 2019 di Domenico Clerico.

IL BUONO DEL TERRITORIO



BAROLO CHINATO

DOTT. CAPPELLANO GIUSEPPE
VIA ALBA, 13
SERRALUNGA D'ALBA (CN)

Email: info@cappellano1870.it

Sito Web: www.cappellano1870.it

Sul finire dell'Ottocento Giuseppe Cappellano, farmacista di Serralunga d'Alba, mise a punto la ricetta originale del Barolo Chinato, proponendo come "lenimento medicamentoso e antimalarico" quello che sarebbe diventato uno dei classici dell'enologia langarola. Un vino per certi versi rimasto sullo sfondo e che ha trovato il suo più convinto sostenitore, in virtù della sua essenza intimamente terrena, soprattutto in Teobaldo Cappellano, scomparso nel 2009, e legatissimo alla sua terra e alla sua tradizione, posizione comune a quella di altri due personaggi memorabili di Langa: Bartolo Mascarello e Giuseppe Rinaldi, capaci di contrastare con autorevolezza, guardando quelle vicende a posteriori, l'allora straripante modernismo enoico, padrone anche delle terre del Barolo. Parliamo dunque di ricetta e non di formula perché questo vino aromatico da meditazione è figlio di una sapienza artigianale, tramandata dalla famiglia Cappellano di generazione in generazione, che ha molto a che vedere con la conoscenza della terra e con la cultura contadina. Il procedimento per la sua preparazione è noto - al Barolo già invecchiato si aggiungono estratto di china calissaia miscelata con altre erbe aromatiche, zucchero e alcool - mentre l'elenco delle spezie utilizzate per l'aromatizzazione resta segreto. L'equilibrio dei contrasti, la complessità gusto-olfattiva e una persistenza interminabile fanno il fascino di un vino decisamente originale, seducente come pochi altri, in grado di reggere un abbinamento quasi impossibile come quello con il cioccolato fondente

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



ENOCLUB

PIAZZA MICHELE FERRERO, 4 - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 33994

Sito Web: caffeuBERTO.it/enoclub

Il ristorante "Enoclub" di Alba, oltre ad essere riconosciuto da più parti come il ristorante d'impronta tradizionale di riferimento, è ormai saldamente anche il ritrovo preferito dei più importanti produttori di Barolo (giusto di qualche mese fa la cena del nostro direttore Alessandro Regoli con Roberto Conterno). Lo chef braidese Marco Serra esalta una cucina che rinnova la tipicità senza snaturare sapori e ingredienti, basati su materie prime a chilometri zero che variano in base alle stagioni, nel rispetto delle ricette che hanno reso le Langhe un baluardo dell'enogastronomia nazionale. Carta dei vini, naturalmente, come suggerisce del resto il nome del locale, di straordinaria ricchezza con oltre 600 etichette provenienti dai luoghi simbolo del territorio e che spazia anche in profondità tra le varie annate.

LA TOP 5 DI "ENOCLUB"

- 1° Roagna, Barolo Pira Vecchie Viti 2010 - € 300,00**
Difficile stabilire se i Roagna producano meglio i Barolo o i Barbaresco
- 2° Mascarello Giuseppe & Figli, Barolo Monprivato 2013 - € 300,00**
Il Cru Monprivato di Giuseppe Mascarello è come sempre di riferimento
- 3° Giacomo Conterno, Barolo Arione 2015 - € 300,00**
Dall'ultimo Cru acquisito dall'azienda di Monforte, un altro straordinario Barolo
- 4° Cavallotto, Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2009 - € 180,00**
Uno dei simboli del ritorno al classicismo enoico in terra di Langa
- 5° Cappellano, Barolo Otin Fiorin "Piè Rupestris" 2001 - € 750,00**
Vino affascinante e con una straordinaria storia alle spalle



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: © WineNews

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

