



Grandi Langhe Docg, i nostri primi assaggi: Barolo 2013 annata che evolverà bene nel tempo

on 03 Aprile 2017.

Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione

Inizio scoppiettante per Grandi Langhe Docg 2017 l'evento biennale dedicato ai vini della regione, anche enologicamente parlando, più blasonata d'Italia, il Piemonte.

La kermesse, organizzata dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, in collaborazione con Consorzio Roero e Albeisa, e con il Consorzio turistico Langhe Monferrato e Roero, l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero e Gruppo Ubi Banca, aperta esclusivamente ad operatori professionali nazionali ed internazionali mette in vetrina i vini delle grandi denominazioni di questo fazzoletto di terra famoso in tutto il mondo per la grande qualità dei vini che vi si producono, la bravura dei suoi vignaioli, ma anche per la bellezza paesaggistica del territorio tanto da essere stato inserito nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco proprio grazie alla viticoltura che ha modellato le ripide colline trasformandole in un paesaggio da fiaba.

Tre giorni di degustazione per portare operatori del settore e giornalisti provenienti da tutto il mondo a degustare i vini a tu per tu con i vignaioli delle Langhe, lì dove vengono prodotti proprio per sottolineare il fortissimo legame col territorio dei grandi vini Docg delle Langhe come Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani e Roero.

Un territorio unico che farà da proscenio ad un evento che vede coinvolte 260 cantine per oltre 700 vini in degustazione in location da favola come i castelli di Grinzane Cavour, Barolo e Guereña, ma anche luoghi storici scelti tra i palazzi medievali di Neive, Monforte d'Alba e La Morra.

Inoltre il programma di Grandi Langhe Docg 2017 si arricchisce della storica anteprima internazionale "Nebbiolo Prima", evento collaterale riservato ai soli giornalisti, durante il quale verranno presentate in anteprima le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero attraverso degustazioni alla cieca per la stampa nazionale ed internazionale.

Il protagonista assoluto della prima giornata di Grandi Langhe non poteva che essere il re dei vini di Langa, il Barolo.

Due distinte location dove degustare scambiando le idee sui vini in assaggio direttamente con i produttori, a la Morra la prima dove si trovano i Barolo dei comuni di La Morra, Verduno, Roddi e Cherasco, al Castello di Barolo la seconda dove invece sono concentrati i produttori dei comuni di Barolo e Novello.

In degustazione soprattutto i vini del millesimo 2013, annata cominciata con qualche difficoltà metereologica, ma che alla fine si è conclusa nel migliore dei modi.



Nel 2013 la produzione di Barolo si è attestata sopra i 100 mila ettolitri mentre la superficie vitata a Nebbiolo per Barolo esclusiva dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno ha di poco superato i 2.000 ettari.

Numeri importanti e in crescita quindi per uno dei vini italiani più conosciuti nel mondo, sinonimo di qualità e longevità, figlio di un terroir universalmente riconosciuto come tra i più vocati al mondo per la produzione di vini di grandissima qualità.

I nostri primi assaggi confermano che l'impegno e la grande esperienza sul campo dei vignaioli langaroli che hanno saputo aspettare il momento giusto per vendemmiare (mediamente la vendemmia è stata ritardata di due settimane rispetto alla norma, ndr) hanno fatto sì che l'annata 2013 possa considerarsi un'ottima annata che evolverà bene nel tempo regalandoci vini di buona struttura e con una buona capacità di invecchiamento.

Opinione condivisa in prima battuta da tanti colleghi e produttori, per Othmar Kiem dell'autorevole Falstaff il 2013 è una bella annata che ha regalato vini di grande spessore, sapidi, ben dotati di tannini eleganti e dolci, ancora giovani ma che evolveranno in maniera positiva.

Anche per il produttore Riccardo Bera il 2013 in Barolo è una bella annata che si evolverà bene nel tempo.

Per Chiara Boschis di Pira il 2013 a conti fatti si è rivelata una bella annata, qualche difficoltà iniziale compensata da un bel finale di stagione che ha fatto recuperare alla grande le difficoltà iniziali, in cantina sono arrivate quindi uve sane e ben maturate.

Anche per Maurizio Valeriani della Guida dei Vini dell'Espresso il 2013 è un'annata importante che sarà ricordata per tensione e piacevolezza.

Contento del 2013 anche Claudio Fenocchio della storica cantina Giacomo Fenocchio, per lui il 2013 è un millesimo equilibrato che avrà grandi potenzialità di invecchiamento.

M.L.

ALCUNE FOTO DELL'EVENTO