

VIA GAETANO DAITA, 30 PALERMO info@morettinocalding.it

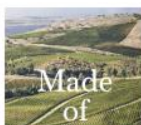
Moretino
COFFEE EXPERIENCE

CALL CENTER 800.130.655 091.671.50.72

WE MAKE LUXURY LABELS.

Siamo online da 3695 giorni 11 ore 11 minuti

Del cuore del Mediterraneo, vini intensamente siciliani.



Home | Archivio | **La manifestazione**

04 APR Grandi Langhe Docg, gli assaggi di Barbaresco e Roero: nel calice 3 diverse annate

on 04 Aprile 2017. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione



La seconda giornata di Grandi Langhe Docg 2017 con l'entrata in campo di Barbaresco e Roero ci ha consentito di avere un quadro più ampio della recente produzione langarola (in [questo articolo](#) il resoconto della prima giornata).

Ogni denominazione ha infatti tempi differenti di affinamento tra la vendemmia e l'uscita in commercio dei vini. Il Barbaresco ad esempio può essere messo in commercio il 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia; mentre per il Barolo bisogna aspettare un anno in più. Così appassionati e giornalisti di tutto il mondo accorri in gran numero alla terza edizione di Grandi Langhe Docg 2017 hanno potuto assaggiare Barolo 2013 e Barolo Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Barbaresco Riserva 2012, Roero 2014 e Roero Riserva 2013 facendosi un'idea ben precisa sulla produzione in Langha in un arco temporale di ben quattro annate differenti. Annate diversissime tra loro che ovviamente hanno fatto ognuna storia a se. La 2011 è stata caratterizzata da una primavera più calda della media che ha fatto sì che si verificasse un anticipo nella fase vegetativa, mentre il caldo estivo è stato bilanciato dalle providenziali risorse idriche che si erano accumulate durante l'inverno che è stato invece piuttosto piovoso. Le prime piogge settembrine ed un abbassamento delle temperature notturne nel periodo prevendemmia hanno favorito l'equilibrio complessivo delle uve.

Il 2012 invece è stato caratterizzato da un inverno partito in sordina con temperature miti rispetto alla media, ma che nella seconda parte ha regalato abbondanti nevicate, in primavera ha piovuto sia a maggio che a giugno, ma l'estate è stata più calda del solito, si sono toccati i 38° ad agosto mitigati però dall'abbondante riserva idrica accumulata durante inverno e primavera. La vendemmia è andata liscia, si è raccolto meno del solito, ma le uve arrivate in cantina erano sane e di ottima qualità. Più complicato l'andamento climatico dell'annata 2014, partita bene con una stagione primaverile nella norma, ha visto abbondanti precipitazioni a luglio e agosto che in alcune zone hanno creato anche qualche problema, settembre e ottobre invece hanno riequilibrato la situazione consentendo di portare a termine bene una vendemmia piuttosto complicata, rese sicuramente inferiori alla media ma la qualità è rimasta alta.

Discorso a parte invece per il 2014 nel Barbaresco che ha registrato solo un terzo delle precipitazioni rispetto al resto delle Langhe e dove la vendemmia è filata molto più liscia che altrove. Quattro annate quindi, del 2013 ne avevamo parlato ieri, tutte diverse e in qualche caso anche abbastanza complicate da gestire, ma che alla fine si sono concluse molto bene a conferma che il Nebbiolo riesce a ben adattarsi a situazioni climatiche completamente differenti ma anche il grado di maturità raggiunto dai produttori delle Langhe che grazie all'esperienza riescono ad adattarsi alle diverse situazioni climatiche trovando di volta in volta la soluzione migliore per trovare il giusto equilibrio in vigna. Di gran fascino anche le location scelte oggi per le degustazioni vis a vis con i produttori, il Salone Mezzoolle tra i vicoli del borgo medievale di Neive nel cuore della zona di produzione del Barbaresco e il settecentesco Castello di Guarene col suo splendido giardino all'italiana capolavoro del Barocco voluto da Carlo Giacinto Roero signore di Guarene e allievo di Filippo Juvara.

Nel 2014 la produzione di Barbaresco in leggero calo sul 2013 si è attestata intorno ai 32.700 ettolitri distribuiti su una superficie vitata di oltre settecento ettari, nei Comuni di Alba, Barbaresco, Neive e Treiso. Nel 2014 la produzione di Roero si è invece assestata su quasi 47 mila ettolitri in leggero calo sull'anno precedente e la superficie vitata ha superato i mille ettari. È interessante notare come la produzione media annua di questo vino sia attestata su valori di poco superiori al 2009 quando gli ettari vitati erano 632 per 40.000 ettolitri di produzione, ovvero a fronte di una superficie vitata aumentata del 50%, la produzione è cresciuta invece solo del 25% questo a testimoniare una diminuzione delle rese per ettaro e un aumento quindi della qualità dei vini. Un primo assaggio più approfondito dei vini in degustazione ha confermato le nostre impressioni iniziali: i Barbaresco 2014 si confermano molto interessanti, eleganti equilibrati tra alcol, tannini e frutto, ricchi di acidità e buona propensione all'invecchiamento. Anche i Roero 2014 hanno un buon equilibrio tra struttura, acidità e frutto, buona bevibilità che migliorerà con un ulteriore affinamento in vetro. Passeggiando tra i banchi di degustazione abbiamo potuto sentire anche i produttori sull'annata di Barbaresco in degustazione, la 2014, annata molto bella per Daniela Rocca della cantina Albino Rocca che ci ha ricordato che il 2014 è stato piovoso, ma sino a metà agosto, poi non solo il caldo ha rapidamente asciugato i grappoli tanto da permettere una vendemmia felice con vini che sicuramente regaleranno una bella tipicità.

Lo stesso vale per Andrea Sottimano, uno dei più bravi e conosciuti produttori di Barbaresco, annata di livello anche per lui, tanto da aver regolarmente prodotto ed imbottigliato tutti i suoi uvi, vini eleganti, che esprimono bene le note varietali del Nebbiolo a Barbaresco, destinati a durare nel tempo. Anche per Marina Marcarino

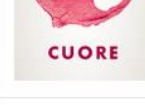
FLASH NEWS

Mercoledì, 03 Mag 2017 Seafood Global 2017 e Bruxelles, successo per i prodotti del Distretto della Pesca e Acquacoltura...

GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 12 Mag 2017 Ad Etnafiere "CamBioVita Expo", tutto il sano che c'è

1 2 3 4 5 6 7 8



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email



Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto

0917302700 - info@publissette.it

FACEBOOK FAN BOX

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

foodiedrivers
il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene



È STATO INVENTATO TANTO TEMPO FA. ORA L'ABBIAMO REINTERPRETATO.

WWW.MELNICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI MAGGIO

- Al Real Collegio di Lucca, l'anteprima "Vini della Costa Toscana"
- Ad Etnafiere "CamBiovita Expo", tutto il sano che c'è
- La Sicilia vista dalla Russia: "La regione sta cambiando. E non è più solo Nero d'Avola"
- Un po' moderno, un po' cosmopolita: Casamatta e la rivoluzione nella cucina pugliese
- Chianti Classico, partono le grandi manovre per tornare

proprietaria della cantina Punset il 2014 è un'annata tra le più positive degli ultimi anni soprattutto nella zona di Barbaresco dove le piogge primaverili, dati alla mano sono state molto più scarse che nel resto della regione e soprattutto non ha grandinato. Rese poco più basse della media ma uve sane e ben maturate anche per lei. Un quadro generale confermato anche dai nostri assaggi, annata meno muscolosa ma molto elegante che verrà fuori bene nel tempo. Anche per Jole ed Enrico Dellapiana, proprietari della cantina Rizzi di cui Enrico è anche l'enologo, il 2014 è da archiviare come una buona annata che ha regalato vini che esprimono bene le potenzialità del Nebbiolo e il terroir dove nascono ben marcandone le differenze. I tantissimi vini assaggiati in perfetto equilibrio tra acidità, frutto e tannini ben maturati sono lì a dimostrare che chi ha lavorato bene in vigna e sulle rese e ha saputo aspettare che le uve arrivassero bene a maturazione ha sicuramente centrato il bersaglio.

M.L.

ALCUNE FOTO DELLA MANIFESTAZIONE



(Andrea Sottimano)



(Daniela Rocco)



(Enrico Dellapiana, enologo di Cantina Rizzi)



(Marino Marcano, titolare della cantina Punset)



Orgoglio PICENO

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



LE RICETTE DEGLI CHEF



Pietro Penna
Casamatta
Manduria - Taranto
1) Polpo arrostito, stracciatella di bufala, insalata di spigata e cipolla rossa



il successore di Liberatore

- Stop ai vini tutti uguali: si torna alle produzioni autentiche e che raccontano i territori
- Assegnato il premio "Francesco Arrigoni" alla fondazione Francesca Peorari Onlus
- I vini di Radda in Chianti in un evento esclusivo nella sede del Gallo Nero



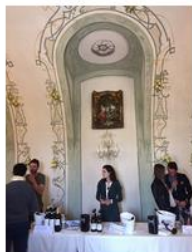
ULTIMI COMMENTI

E ora sul Vulcano nulla sarà come prima
Angelo Gaja ha sempre fatto del gran bene. A se stesso.
30.04.17 14:05
By Giacomo

ESCLUSIVO. Gaja compra vigneti sull'Etna. E fonda una nuova azienda con Grazi
...ma i terreni non sono quelli di Piero Portale...Siciliano DOC?.....
30.04.17 12:48
By Firenze Valbonesi

Dal caviale al limone al gelato a vista: assegnati i Macofrut innovation award
Avrei preferito un approfondimento sui premiati più interessanti, piuttosto che ...
28.04.17 11:11
By Serena Boschi

Una passeggiata parlando di vini con Daniele Cernilli (Doctor Wine), Farola d'or...



peccato che sia arrivato in ritardo. Castelluocimian o l'ha fatto proprio 4 ann...
16.04.17 17:50
By piero

Dodici (e +) vini imperdibili al Vinitaly 2017 secondo Gianni Fabrizio (Gambero ...

Come mi è stato fatto notare, sarà difficile assaggiare il vecchio Samperi, pero...
08.04.17 16:50
By VinidiSicilia



AREA RISERVATA

Nome Utente

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Cronache di Gusto
autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540880821

Fabrizio Carrera direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e



BEST IN SICILY
Tutto sul premio

LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare
- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare.
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gontaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfürsat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Golfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Bianco de Blancos, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Solavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Dell'ella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shirà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelè
- AVIDE Doc

Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Alessandra Flavetta
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Stefania Giuffrè
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Giovanni Paternò
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it



Facebook share icons: Mi piace, Condividi, Tweet, G+, Print, Share

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

< Prec. Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



3000 caratteri rimasti



- Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra potenza ed equilibrio
- La Top 12 del Greco di Tufo 2012
- A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc

LE RICETTE PIÙ LETTE

- Cheesecake cotto al forno
- Semifreddo alle fragole
- Timballo di anelletti alle melanzane
- Crema catalana
- Tartare di tonno
- Churros
- Arrostato in varie salse
- Pignolata

IL VIDEO PIÙ VISTI

- Il maestro della tagliata di tonno
- Grandi chef a Palermo
- Bollicine & Formaggi
- Icone di vino
- Fresco di soso mio
- Gaja: io e il vino
- Regali di gusto
- Cibo e sicurezza



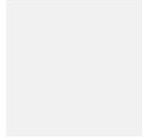
- Vini e territori
- Il concorso
- L'azienda
- Il personaggio
- Pesca in Sicilia
- La novità
- Assaggi e Personaggi
- La manifestazione
- L'evento
- L'iniziativa
- La degustazione
- L'appuntamento
- L'intervista
- La ricerca
- Cronache dal Vinitaly
- Soenari
- L'intervento
- Itinerari
- Qui Milano
- La polemica
- Il caso
- L'incontro
- Il prodotto
- Il premio
- Vino e affari
- Lo studio
- L'esperimento
- L'allarme
- Tutti a tavola
- I nostri consigli
- La provocazione
- I a rinovità

Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

Comunicazione

ARTICOLI CORRELATI



- Tendenze
- Diario goloso
- Istituzioni
- Nomine
- Il dibattito
- L'antipazione
- Vivere di vino
- Il bando
- L'appello
- La proposta
- Il festival
- Lutto
- La fiera
- La guida
- Il progetto
- Qui Puglia
- Il vino della settimana
- Cibi e vini sotto l'ombrellone
- L'olio della settimana
- Qui Slow Food
- La birra della settimana
- La grappa del mese
- Taormina Gourmet 2015
- Best in Sicily 2016
- Vinitaly 2016
- Taormina Gourmet 2016
- Best in Sicily 2017
- La Birra della Settimana
- Vinitaly 2017
- Storie

Copyright © 2017 cronache di Gusto. Tutti i diritti riservati. Powered by [EPRonline](#)

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.