

www.planeta.it



WineNews

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito

ENUTA
DITALÀ
MO LA PASSIONE.



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

vinitaly
VERONA APRILE 9-12 2017



TENUE
RAPIT
COLTIVIAMO LA F



indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

Categoria: News

Roma - 04 Aprile 2017, ore 15:21

GRANDI LANGHE 2017: IL BAROLO SI PRESENTA CON ANNATA 2013 E RISERVA 2011. ANNATA FRESCA CONTRO ANNATA CALDA. PIÙ INTRIGANTE LA PRIMA, PIÙ IMMEDIATA LA SECONDA. COMUNQUE DUE BUONI MILLESIMI. LA TOP 10 DEGLI ASSAGGI DI WINENEWS

Da "Grandi Langhe", il palcoscenico internazionale dei vini piemontesi, dal Barolo al Barbaresco, dal Roero al Dogliani e al Diano d'Alba (www.grandilanghe.it), promosso dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, Consorzio Roero e Albeisa, è il turno delle nuove annate del Barolo, 2013 e Riserva 2011. Due millesimi opposti che hanno generato, nel primo caso, vini intriganti e non privi di durezza tanniche importanti in un contesto di prodotti a cui il passare del tempo certo non farà paura, e, nel secondo, vini già pronti e più immediatamente leggibili, anche se meno complessi e "affetti" dalla consueta "Malattia della Riserva", ovvero prodotti che cercano di distinguersi più per quantità (più legno, più frutto ...) che per capacità di raccontare il meglio di un'annata o di una particolare sottozona.

Certo è che il Barolo resta il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza e che è difficile che lasci insensibili. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio



SIDDÙRA Sardegna in purezza

WineNewsTV VIDEO AUDIO ON WINE



Il Monferrato, vicino di casa delle più famose Langhe, ha iniziato un percorso di rivalutazione e rilancio delle sue tante anime enoiche, come racconta a WineNews Filippo Mubrici, il (riconfermato) presidente del Consorzio Barbera e Monferrato



LETTO PER VOI

di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. **Dai Comuni dove insiste la denominazione, 2.112 ettari di vigneti nel 2016 per 670 aziende (524 produttori di uva; 281 vinificatori; 355 imbottigliatori) e 13,9 milioni di bottiglie in commercio, il 78% del valore arriva dall'export, che, anche per il vino piemontese per eccellenza, rappresenta uno sbocco commerciale ormai definitivo.**

Sono Comuni centrali della zona del Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece interessati solo con porzioni dei loro territori. **La storia vuole che, grazie alla caparbità di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, si cominciò a produrre, a metà dell'Ottocento, un vino eccezionalmente ricco e armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte del Savoia nelle corti di tutta Europa.**

Nel recente passato è, però, stato protagonista di un'operazione rara nel panorama enico del Bel Paese: la delimitazione e l'ufficializzazione nel Disciplinare delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (2009), così come per il Barbaresco era successo un paio d'anni prima.

Questa sistematizzazione della denominazione non comporta ancora una "lettura" del prestigio del "Cru", ma norma gli innumerevoli nomi di località utilizzati in etichetta.

Dal punto di vista delle caratteristiche del vino Barolo, era ed è rinomata la sua struttura che esprime un bouquet complesso, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue affascinanti qualità organolettiche. I profumi spaziano tra il fruttato e lo speziato; sia al naso, sia in bocca ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata e, a seconda delle zone da cui nasce, nette note di liquirizia. Deve invecchiare almeno tre anni, di cui uno e mezzo in legno di rovere, e solo dopo cinque può diventare "Riserva". Come per il Barbaresco ne troviamo di più tradizionali e altri più internazionali con diverso uso del legno piccolo e grande. Attualmente le diversità tendono ad affievolirsi con produzioni che ruotano intorno ad un equilibrio e ad una cifra stilistica più attenta all'eleganza che all'opulenza.

E veniamo all'analisi delle annate in assaggio. La vendemmia 2013 è stata in zona decisamente tardiva (mediamente 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni), protrandosi fino ai primi di novembre.

Temperature basse a primavera e pioggia intensa hanno contribuito a questa caratteristica della raccolta, impegnando i viticoltori in una serrata lotta contro le principali malattie fungine della vite. L'ingresso dell'estate è coinciso con un cambiamento deciso delle condizioni climatiche che ha contribuito non poco a riportare la fisiologia delle piante in equilibrio. Il Nebbiolo, anche grazie alla sua natura tardiva, è riuscito a recuperare le criticità primaverili, preparando delle premesse molto buone per il millesimo 2013, con vini adatti all'invecchiamento, aromaticamente profondi e dalla struttura complessa ed elegante, anche se in parte ancora da farsi, specialmente sul fronte del contributo tannico, spesso, nervoso e duro ma con prospettiva di levigarsi con il passare del tempo.

Sostanzialmente opposta, invece, la vendemmia 2011, a partire dalla forte precocità delle operazioni di raccolta e, in generale, dalla sua caratterizzazione come vendemmia-annata calda. Le temperature elevate della primavera, hanno determinato un anticipo dello sviluppo vegetativo di almeno due settimane e l'estate non è stata certo esente da fenomeni di caldo estremo. Il Nebbiolo ha concesso una buona annata, ma non buonissima, con vini dall'aspettativa di invecchiamento non lunga come abitualmente succede e più immediati del solito. Più pronti, insomma, il che non significa che non siano piacevoli e di buon impatto.

Ed ecco allora la top 10 degli assaggi di WineNews. Eleganza e sapore nel sorso del Barolo "Vigna Ca'Mia" 2013 di Brovia, un vino aromaticamente complesso e di bella freschezza. Solido e non privo di carattere il Barolo 2013 di Armando Parusso, un vino che non nasconde le sue durezze, benché piacevoli e il suo profilo tendenzialmente austero. Centratissimo anche il Barolo 2013 di Pio Cesare, dal sorso fresco e ben bilanciato e dalla progressione dinamica e continua. Espressività aromatica di bella pulizia e sorso vivace e profondo per il Barolo "Vigna La Rosa" 2013 di Fontanafredda. Non delude mai il Barolo "Lazzarasco" 2013 di Guido Porro, capace di coniugare carattere ed equilibrio nei profumi ad eleganza e vivacità gustativa. Raffinato negli aromi quanto cesellato nella progressione gustativa il Barolo "Bricco Rocche" 2013 di Ceretto, un vino dove convivono precisione dell'esecuzione tecnica e personalità. Austero al naso e dal tannino nervoso il Barolo "Perno 2013 di Giovanni Sordo, un bell'esempio di vino di territorio. Riesce a rimanere decisamente in sintonia con le colline da cui viene prodotto anche il Barolo "Vignolo" Riserva 2011 di Cavallotto - Bricco Boschis, dai profumi pieni e complessi e dal sorso ritmato, profondo e di bella vivacità. Più solare il Barolo "Bussia 90 di" Riserva 2011 di Giacomo Fenocchio, dal sorso succoso e disteso e dal bagaglio aromatico pulito e intenso. Intriganti le note sanguigne e mentolate del Barolo "Rocche dell'Annunziata" Riserva 2011 di Paolo Scavino, dal gusto sapido e piacevolmente caldo.

WineMeteo

Valtellina:
Sondrio (SO)
Temp: 15°
Precip: 0-1mm



Wine News

3 giorni - 1000 - 10000

Scopri il nostro mondo **MEZZACORONA**
HA IL TRENINO DENTRO.

Tweets about #vini #wine

ItalianWineMarketing Retweeted

ItalianWineMarketing @TwitItalianWine
Feudi di Guagnano #wine #Vini dal cuore del #Salento @FeudidiGuagnano

NON SOLO VINO
I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

03 Maggio 2017, ore 13:50

PER UN RAPPORTO DELLA CAMERA DEI LORD INGLESE, LA BREXIT METTERÀ IN PERICOLO L'AGRICOLTURA BRITANNICA, TRA FUMI E ASSICURAZIONE PUBBLICA PER I PAESI

CAMBIAMENTI ANCHE PER IL VINO, CON NUOVI ACCORDI COL "NUOVO MONDO" SECONDO FARM - EUROPE

Alla preoccupazione della Ue per il settore dell'agroalimentare dovuta alla Brexit, si aggiunge ...



28 Aprile 2017, ore 19:01

OK DELLA FRANCIA ALLE ETICHETTE SEMAFORO. INTESA TRA GOVERNO E GRANDI AZIENDE. LE REAZIONI DALL'ITALIA, SEMPRE CONTRARIE AL SISTEMA. "SCELTA INCOMPRESIBILE" DICE IL MINISTRO DELLE POLITICHE

AGRICOLE MAURIZIO MARTINA, COLDIRETTI: "EXPORT A RISCHIO"
Il made in Italy è sempre più in pericolo, ancora a causa delle etichette semaforo, c...



28 Aprile 2017, ore 16:45

FOTO, RICETTE ED UN APPROCCIO DIVERSO: ECCO I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA - LE STELLE DELLA GUIDA MICHELIN", EDIZIONE SPECIALE CON TUTTE LE STELLE DELLA "ROSSA", FIRMATA CON IL CONSORZIO DEL

BRUNELLO DI MONTALCINO, RACCONTATA A WINENEWS DA MARCO DO
"Non una guida per viaggiatori, come la Michelin, ma una guida che spinge a viaggiare"...



28 Aprile 2017, ore 12:42

PONTE DEL 1 MAGGIO IN AGRITURISMO: COLDIRETTI STIMA 1 MILIONE DI PRESENZE DI TURISTI ITALIANI E STRANIERI. 3 GIORNI NEL PIÙ BEL PAESAGGIO NOSTRANO, ALL'INSEGNA DI ARIA APERTA, CULTURA E OSPITALITÀ RURALE RICCA DI SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE E COMODITÀ

Saranno quasi un milione gli italiani e gli stranieri che hanno scelto di sedersi a ta...



27 Aprile 2017, ore 16:09

UNA FILIERA DELLA CARNE CHE GUARDI DI PIÙ ALLA SALUTE DEGLI ANIMALI, PER ELIMINARE L'USO DI ANTIBIOTICI E CONTRIBUIRE A COMBATTERE "ANTIBIOTICO RESISTENZA" CHE MOLTE PERSONE STANNO SVILUPPANDO. È

L'OBIETTIVO DEL PROGETTO "ALLEVIAMO LA SALUTE" DI COOP
Costruire una filiera della carne che guardi di più alla salute degli animali negli allevamenti, ...

Leggi tutti gli articoli **BOLGHERI**
CONSORZIO DI TUTELA