

ENGLISH VERSION

Barolo 2013, futuro garantito: la conferma da Nebbiolo Prima

L'anteprima: annata da leggere in prospettiva, non immediata. E le Riserve 2011 danno già soddisfazioni

06-04-2017



Le degustazioni alla cieca durante *Nebbiolo Prima*

Come i vignaioli hanno dovuto attendere tanto per vendemmiare, così i consumatori attenti dovranno attendere abbastanza affinché il Barolo 2013 possa esprimere al meglio le proprie potenzialità. Considerazioni che arrivano alla conclusione di *Nebbiolo Prima 2017*, l'anteprima dedicata a Barolo, Barbaresco e Roero Docc e alle rispettive riserve, che quest'anno è stata inserita all'interno della manifestazione *Grandi Langhe* e che si è conclusa martedì 4 aprile dopo tre giorni intensi di degustazioni.

Dedichiamo il primo focus proprio al *Barolo 2013* e al *Barolo Riserva 2011*. Come detto, il Barolo 2013 ha avuto un netto ritardo di vendemmia, una quindicina di giorni a seconda delle zone: non significa però che sia una brutta annata, anzi. C'era semmai da gestire un tannino molto presente e una struttura non indifferente, per un'annata che al momento si può solo guardare in futuro. Vini da comprare e, al momento, mettere in cantina a riposare, affinché possano crescere.



Alcune delle bottiglie in degustazione durante la giornata

Barolo da lungo invecchiamento, quindi, o almeno così si presume dagli oltre 150 prodotti dell'annata 2013 presentati a *Nebbiolo Prima*, suddivisi per Comuni, valorizzando i vari terroiri. Nell'assaggio, i vini che arrivavano da Barolo erano forse, al momento, i più equilibrati: abbastanza eleganti al naso, trovano la loro forza nell'aver trovato un buon compromesso gustativo, raggiungendo una buona bevibilità sin da questo primo anno di vita (commerciale), ma lasciando intatte le prospettive future. Tra questi segnaliamo il Cannubi di *Francesco Rinaldi & Figli*, il Cannubi Boschis di *Virna Borgogno*, il Barolo Aleste di *Luciano Sandrone*, il Barolo di *Gilliardi*, e il Palagallo della *Casa E. di Miraflore*.

Nella zona di La Morra, invece, troviamo una spiccata eleganza e finezza, con note floreali e fruttate che iniziano a dare spazio a una leggera speziatura, come

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista de *La Provincia*, è sommelier e grande appassionato di whisky scozzesi e birra, soprattutto quella artigianale italiana

Ultimi articoli pubblicati



03-05-2017
Una Marina de Vi: orgoglio sardo



28-04-2017
Appunti da Sicilia en Primeur



19-04-2017
Lageder, biodinamico senza fanatismi



15-04-2017
Il Vinitaly va oltre le mode: evviva gli autoctoni e il territorio



14-04-2017
Vini Velenosi... e biologici



11-04-2017
Degustare l'Italia dei piccoli vitigni



10-04-2017
La Poja alla decima potenza



09-04-2017
I vini naturali diventano grandi



08-04-2017
Coevo, il tritico di Cecchi tra enologia e bellezza



08-04-2017
Barbaresco e Roero 2014, tra soddisfazioni e delusioni



06-04-2017
Barolo 2013, futuro garantito: la conferma da Nebbiolo Prima



03-04-2017
Santa Sofia, 50 anni di

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

dimostrano, per fare solo alcuni esempi, il Barolo Brunate di [Marengo Mario](#), il Cerequio di [Michele Chiaro](#), il Barolo del Comune di La Morra di [Clabot Berton](#), il Galina di [Crissante Alessandria](#), e il Rocche dell'Annunziata di [Rocche Costamagna](#).



Le degustazioni si sono svolte al Palazzo Mostre e congressi Giacomo Morra di Alba

Da Monforte arrivano vini interessanti, anche se dei bouquet abbastanza complessi si traducono, al palato, con qualche tannino di troppo non eccessivamente aggraziato. In questa zona, due prodotti hanno avuto un buon riscontro: il Rocche di Castelletto di [Cascina Chicco](#) e il Perno di [Sordo Giovanni](#).

Da Castiglione Falletto arrivano davvero dei Barolo dei quali ne sentiremo parlare a lungo: profondi, certe volte anche irruenti, ricchi, pieni. E' il caso del Bricco Rocche di [Ceretto](#), del Barolo di [Anna Maria Abbona](#), del Parussi di [Deltetto](#) e del Rocche di Castiglione di [Monchiero Fratelli](#).



E Serralunga d'Alba? E' la zona che forse ci ha colpito di più in assoluto, anche se si tratta dei Barolo meno pronti in assoluto. Vini "strong", potenti, energici, ma con dei bouquet di estrema complessità. Prodotti non immediati ma che, crediamo, usciranno alla distanza, da veri fuoriclasse. Basta non farsi spaventare dai tannini... Tra gli altri, puntiamo su: Badarina di [Grimaldi Bruna](#), Cerretta di [Ettore Germano](#), Barolo del Comune di Serralunga di [Giovanni Rosso](#), Barolo del Comune di Serralunga di [Rivetto](#) e Vigna Lazzairasco di [Guido Porro](#).

Discorso differente riguarda la Riserva 2011: l'annata è profondamente differente, più calda e i vini iniziano a essere più pronti e un po' più "immediati". Ma stiamo parlando sempre di Barolo, e il futuro può dare soddisfazioni. Ci sono piaciuti: il Cannubi de [L'Astemia Pentita](#), il Rocche dell'Annunziata di [Paolo Scavino](#), il Bussia Vigna Mondoca di [Oddeero](#), e il Vignarionda di [Anselma Giacomo](#).

In conclusione: sono due annate che non hanno deluso le aspettative. Vedremo il prossimo anno come i produttori di Barolo sono riusciti ad affrontare la difficile annata 2014, della quale invece parleremo nell'articolo dedicato a Barbaresco e Roero degustati a [Nebbiolo Prima](#).



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista de *La Provincia*, è sommelier e grande appassionato di

vaporizzatori



01-04-2017

Fausto Maculan, 40 vendemmie di un grande vignaiolo



31-03-2017

Fuochi incrociati, il Borro e la sua Toscana



23-03-2017

Un sommelier sull'Etna



17-03-2017

Conte Vistarino, la classe non è acqua. È Pinot Nero



12-03-2017

L'epopea Chateau Musar



26-02-2017

Merano Wine Awards, a Identità con 250 vini e 80 aziende



23-02-2017

Biunefeu di Montalcino 2012, è davvero un gran bel benvenuto



20-02-2017

Vino Nobile di Montepulciano e la difficile annata 2014

« 1 2 3 ... »



whisky scozzesi e birra, soprattutto quella artigianale italiana

Condividi



Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

A tavola con noi

Home

Chi siamo

Contatti

Cookie Policy

Identità Golose web
magazine italiano di cucina
internazionale

Identità web food
protagonists

congresso internazionale di
cucina

mappa sito

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

Cartella stampa

Chi siamo

Sede

Rassegna stampa

Albo d'oro premiati

EDIZIONE 2017

Presentazione 2017

Programma 2017

Iscrizioni

Accrediti stampa

Guida 2017

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

Identità Golose a Host

Tutti a Tavola!! #spesalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

