



Inizia ora con € 75.

Crea il tuo annuncio e raggiungi le persone mentre stanno cercando i servizi che offri.



Curiosità e Notizie sul Vino | Etichette di Vino ed Eventi Enologici - Sulla Rotta del Vino | Eventi di Vino | Vino

Grandi Langhe 2017: l'appuntamento per scoprire i vini piemontesi



★★★★★ 3/5



Alla scoperta delle nuove annate dei grandi vini piemontesi.

DI ALESSIO TURAZZA • 7 APRILE 2017

Quest'anno appuntamento unico nelle Langhe per giornalisti, buyer e professionisti del mondo del vino.

Nebbiolo Prima, la consueta anteprima delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero, è stata inserita nel più ampio e articolato programma di **Grandi Langhe**. Un evento biennale organizzato dal **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, in collaborazione con altri enti locali, aperto esclusivamente a operatori professionali nazionali e internazionali, che desiderano approfondire la conoscenza dei vini e del territorio di questo splendido angolo del Piemonte. Dal **2 al 4 aprile**, nelle sale del **Palazzo Mostre e Congressi di Alba**, si sono tenute le tre giornate di degustazioni alla cieca riservate alla stampa nazionale e internazionale di Nebbiolo Prima, che hanno visto protagonisti: il **Barolo DOCG 2013** e la **Riserva 2011**, il **Barbaresco DOCG 2014** e la **Riserva 2012** e il **Roero 2014** e la **Riserva 2013**.

Si tratta di vere eccellenze del nostro patrimonio enologico, figlie di un terroir particolarmente vocato, di una **tradizione secolare** e di un **nobile vitigno** autoctono. Denominazioni e territori diversi, che forniscono un quadro del nebbiolo ricco d'**interessanti sfumature**. Un mosaico di piccole parcelle dalle caratteristiche pedoclimatiche uniche, che grazie all'interpretazione di ogni singolo produttore, restituiscono un panorama complesso e sfaccettato. Il fascino del territorio delle Langhe e del Roero risiede proprio in questa molteplicità di espressioni, che partendo da **una sola varietà d'uva**, riesce a donare **vini diversi**, ma tutti di **grande qualità, personalità e carattere**.



Inizia ora con € 75. Crea il tuo annuncio e raggiungi le persone mentre stanno cercando i servizi che offri.

ARTICOLI CORRELATI



SCARICA I NOSTRI RICETTARI





Barbaresco, annata 2014

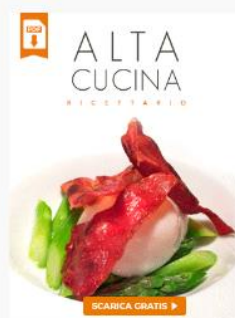
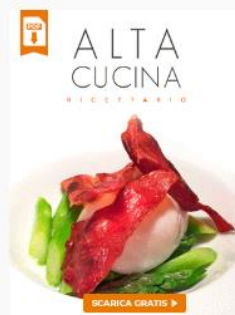
L'annata 2014 è stata prematuramente giudicata pessima, ancor prima che si arrivasse alla vendemmia. In realtà la situazione del millesimo è assai variegata, non solo da un punto di vista geografico ma anche per quanto riguarda il periodo di raccolta delle uve.

Nelle Langhe la primavera è iniziata con un certo anticipo e ha condotto a uno **sviluppo precoce della fase vegetativa**. L'arrivo dell'estate ha portato un **clima perturbato**, con alta piovosità e fenomeni di forte intensità, soprattutto verso la fine di luglio. Una situazione che ha causato una **difficile gestione fitosanitaria delle vigne**, con molti problemi di umidità. I mesi di settembre e ottobre sono stati caratterizzati da un clima stabile e da buone escursioni termiche, che hanno consentito un parziale recupero dell'annata. Una varietà tardiva come il nebbiolo si è giovata delle condizioni climatiche favorevoli del finale di stagione. I migliori risultati si sono avuti nei **vigneti coltivati nelle zone più soleggiate e ventilate**, su terreni molto drenanti. La zona di **Barbaresco** ha potuto avvantaggiarsi di una situazione abbastanza fortunata, senza fenomeni violenti o grandinate e con una piovosità di circa tre volte inferiore rispetto alla media del Piemonte.



Gli assaggi della degustazione alla cieca hanno comunque confermato che si tratta di un'annata difficile, che ha sofferto la mancanza di un'estate calda e soleggiata. Ci troviamo di fronte a **vini dal profilo olfattivo raffinato, fresco, dai toni floreali** e a volte **balsamici**. I bouquet si distinguono per una finezza che rischia d'essere fin troppo eterea, quasi sfuggente, con un frutto che tende ad affacciarsi solo di rado e timidamente. Al palato sono connotati soprattutto da una **vivace freschezza**, unita a un **corpo piuttosto scarno ed essenziale**. La trama tannica denota ancora una certa gioventù, che somnata alla componente acida, contribuisce spesso a dare una certa rigidità ai vini. Sicuramente un millesimo da attendere, che avrà ancora bisogno d'affinamento in bottiglia per trovare maggior equilibrio e smussare gli spigoli giovanili. La freschezza, tuttavia, ne annuncia una **buona longevità**.

Gli assaggi più interessanti



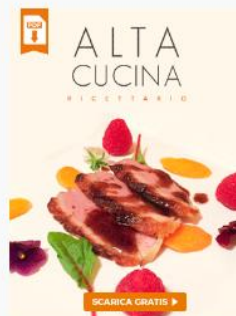
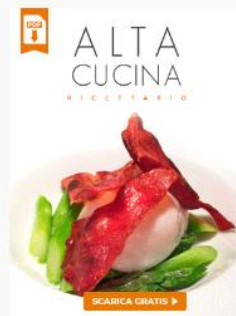
- Barbaresco Asili Docg 2014 di Ceretto*
- Barbaresco Rabajà Docg 2014 Giuseppe Cortese*
- Barbaresco Gallina Docg 2014 di Ugo Lequio*
- Barbaresco Frol Docg 2014 di Massimo Rivetti*
- Barbaresco Casot Docg 2014 di Giuseppe Nada*
- Barbaresco Pajoré Docg 2014 di Rizzi*
- Barbaresco Docg 2014 Batasiolo*
- Barbaresco Docg 2014 Produttori del Barbaresco*
- Barbaresco Vallegrande Docg 2014 di Ca' del Baio*
- Barbaresco Rombone Docg 2014 di Figli Luigi Oddero*
- Barbaresco Giacone Docg 2014 di Cascina Alberta*
- Barbaresco Coste Rubin Docg 2014 di Fontanafredda*



Barolo, annata 2013

L'annata si è aperta con una **primavera piuttosto instabile**, con temperature più basse della media e con **abbondanti precipitazioni** fino al mese di maggio. Una situazione che ha creato problemi d'umidità e attacchi fungini in vigna. Da giugno in avanti l'estate è stata invece stabile con una situazione meteo favorevole alla maturazione dell'uva. Tuttavia le vite non è stata in grado di recuperare completamente il ritardo vegetativo dei freddi mesi primaverili.

La parte finale della stagione è stata caratterizzata dai mesi di settembre e ottobre con **alte temperature**, che hanno garantito una **maturazione graduale e completa del nebbiolo**. La vendemmia è stata ritardata di un paio di settimane, ma con un livello qualitativo mediamente buono, sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo.



Parlare di Barolo in termini generali è quasi impossibile. Gli assaggi di Nebbiolo Prima hanno evidenziato anche quest'anno una spiccata differenza tra i principali territori della Denominazione: **La Morra, Verduno, Barolo, Monforte, Castiglione e Serralunga**. Le diverse composizioni dei suoli dei vari terroir, hanno regalato una ricchezza espressiva molto varia.

I vini di La Morra, per consuetudine, **eleganti, armoniosi** e più pronti fin da giovani, hanno un profilo olfattivo caratterizzato da **raffinate note balsamiche**, con **cenni d'eucalipto e menta, sentori di erbe officinali e aromi delicatamente floreali**. Sono vini freschi e ancora un po' nervosi al palato, con **acidità vivace**, non sempre ben controbilanciate dalla presenza di un corpo e da un **frutto sufficientemente ricco e maturo**. Sullo stesso stile ma più equilibrati i vini di Verduno, in particolare il **cru di Monvigliero**. Per quanto riguarda le zone di Barolo e soprattutto di **Castiglione, Monforte e Serralunga**, gli assaggi hanno messo in luce vini ancora in fase d'evoluzione.

I **tannini** sono importanti, dotati di una trama ancora un po' ruvida e incisiva, che viene rafforzata dall'affiorare della vena acida. Per ora sono vini ancora sbilanciati sulle durezze, che al palato tendono a prevalere e mettere in secondo piano il frutto. Serviranno alcuni anni d'affinamento in bottiglia per favorire l'evoluzione verso una maggior morbidezza e complessità e per domare e integrare meglio nel corpo del vino tannici e freschezza. Il millesimo ha tuttavia le carte in regola per garantire una **buona longevità**.

Tra gli assaggi più interessanti:

Barolo Cerequio Docg 2013 di Michele Chiarlo

Barolo Gattera Docg 2013 di Gianfranco Bovio

Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2013 di Mauro Veglio

Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2013 di Mario Gagliasso

Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2013 di Rocche Costamagna

Barolo Monvigliero Docg 2013 dei Fratelli Alessandria

Barolo Monvigliero Docg 2013 di Bel Colle

Barolo Cannubi Docg 2013 di Francesco Rinaldi

Barolo Cannubi Docg 2013 di Poderi Einaudi

Barolo Bussia Docg 2013 di Piero Marrone

Barolo Castellero Docg 2013 di Barale

Barolo Liste Docg 2013 di Borgogno

Barolo Ginestra Docg 2013 di Diego Conterno

Barolo San Giuseppe Docg 2013 di Peccherino

Barolo Perno Docg 2013 di Giovanni Sordo

Barolo Bricco Boschis Docg 2013 di Cavallotto

Barolo Bricco Rocche Docg 2013 di Ceretto

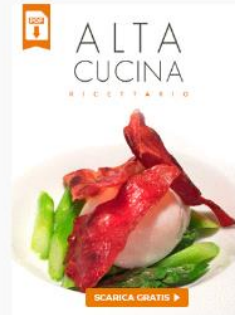
Barolo Bri del Fiasc Docg 2013 di Paolo Scavino

Barolo Briccolina Docg 2013 di Batasiolo

Barolo Cerretta Docg 2013 di Ettore Germano

Barolo Docg 2013 di Giovanni Rosso

Barolo Lazzarito Vigna Preve Docg 2013 di Gianni Gagliardo



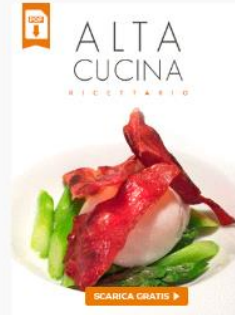
Barolo Lazzarito Vigna Preve Docg 2013 di Gianni Gagliardo

Barolo Margheria Docg 2013 di Azelia

Barolo Meriame Docg 2013 di Paolo Manzone

Barolo Ornato Docg 2013 di Palladino

[Photo Credit: Alessio Turazza]



 Barolo Vino Rosso DOCG:...	 Carema DOC: Vino, Vitigno:...	 Gattinara Docg: Vino,...	 Vino Barbaresco DOCG:...
 Il Passito	 Sant'Agata dei Goti Bianco:...	 Asolo Prosecco DOCG:...	 Barbera d'Asti Docg:...

SCARICA I NOSTRI RICETTARI



Potrebbe interessarti anche...

 Lorenzovinci.it: I migliori prodotti tipici italiani in offerta al +0%	 Agrirape, confetture e succhi a base di pesche e albicocche di Leonforte	 Caffè Lab, esclusiva selezione di mono origine dal mondo



Birre artigianali e non filtrate dal Birrifico di Legnano

Speck dell'Alto Adige e prodotti tipici di norcineria della Macelleria Windegger

Romagna Terre, i pecorini ricoperti da erbe e spezie artigianali

0 Comments Sort by Oldest ▾

Add a comment...

Facebook Comments Plugin



Lorenzo Vinci
ITALIAN GOURMET CLUB

Vuoi promuovere la tua attività sul nostro magazine?
Scrivici a magazine@vincifood.com



MENÙ
INFORMAZIONI
SEGUICI SU FACEBOOK
ULTIMI ARTICOLI 🔥

E-SHOP

RICETTE

VINO

PRODOTTI TIPICI

NEWS & RECENSIONI

NUTRIZIONE & INTOLLERANZE

LE STORIE

TUTTI I BLOG

CHI È LORENZO VINCI

DICONO DI NOI

CONTATTI

I NOSTRI PARTNER

COOKIE POLICY



Lorenzo Vinci
61.987 Mi piace

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Don Juanito. La cordigliera delle Ande tutta in un ristorante

f t g+ y i + r

