

## Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamici". Prima parte: La Morra e Verduno

Di Fernando Pardini • 12 Apr 2017 • Rubrica: diVini, Il vino in dettaglio



ALBA (CN) – C'era molta attesa nei confronti della nutritissima compagine di Barolo 2013 che ci avrebbe fatto compagnia ad Alba (e dintorni) nell'ambito della kermesse congiunta (e ben organizzata) Nebbiolo Prima/Grandi Langhe edizione 2017. E questo perché la nomea della vendemmia 2013 già si alimentava di un progresso stimolante, ovvero dei Barbaresco usciti sui mercati l'anno scorso e dei quali abbiamo ampiamente scritto, tessendone sovente le lodi (leggi qui e ancora qui).

Visti i risultati, non c'era infatti che da aspettarsi il meglio. Soprattutto perché il nebbiolo, inteso come vitigno, ha potuto finalmente avvantaggiarsi di una vendemmia "classica" e tardiva, ciò che ha garantito qualità tannica e freschezza nei vini, corrisposte da una trama ariosa e raramente ridondante in cui contrasto, contrappunto e slancio gustativo hanno avuto il sopravvento sul calore alcolico, sul peso e sul volume.

L'aria che si respira quindi è di quelle buone. Anche se, in ragione della sensibile eterogeneità dei territori, dei versanti e degli "estri cantinieri", il panorama non è stato esente da interpretazioni incerte e da conseguimenti meno esaltanti delle attese. Soprattutto in quei casi in cui ci è parso che l'espressività sia stata resa subalterna allo stile. Insomma, da una vendemmia così, con tanti begli attributi da mettere sul piatto dei ragionamenti, mi sarei aspettato che emergessero con prepotenza e in maniera ancor più diffusa spontaneità, carattere e "nudità", senza necessità di comprimere le potenzialità in confezioni a volte castranti.



Certo è che gli alti parametri in gioco, leggi acidità e tannino, se da un lato sono e saranno tasselli fondamentali per il futuro che viene, non sempre hanno giocato a favore di armonizzazione in questa fase evolutiva. Lo senti, infatti, che i vini hanno ancora bisogno di bottiglia, perché sono vini frementi, scalpitanti, inevitabilmente giovani. Bene, le prerogative per esaltarsi nel prossimo futuro ci sono tutte, perché è una bella gioventù la loro, e sono prerogative che coinvolgeranno un bel numero di referenze. E questo ci è di conforto.

Poi, se proprio dobbiamo fare le pulci, diciamo che (come sempre) le espressioni più convincenti provengono da Serralunga, Barolo e Castiglione Falletto. Con una nota di merito per la rinnovata attitudine all'equilibrio riscontrata nei vini di Monforte. Non mancano ovviamente, qua e là, eccellenze provenienti da altri territori, come Verduno (pochi ma buoni), La Morra e Novello. Ma se per una disamina più articolata non possiamo che rimandare alle varie puntate che da qui in poi si succederanno e che abbiamo voluto dedicare ai diversi comuni, annunciamo che, per vostra fortuna, non troverete descritti tutti i vini assaggiati, ma solo una selezione di essi, scaturita dal fatto che non sempre sono entrato in sintonia con le campionature proposte, vuoi per via di un assetto che non me le ha fatte apprezzare fino alle parole, vuoi soprattutto a causa di problemucci vari legati a tappi "farlocchi" e ad imbottigliamenti non definitivi (che sarebbe opportuno, da parte degli organizzatori, segnalare).

Iniziamo oggi con La Morra e Verduno. Selezione drastica quella proposta per La Morra, a fronte di una quarantina di etichette in degustazione. Per le ragioni sopra dette, certo, e anche perché in tutta sincerità da questo territorio trovo personalmente più difficile rintracciare il coup de coeur, ovviamente con gli inevitabili distinguo (ché il coup de coeur esiste, ed è proprio di La Morra!).

Non perché manchino i cru di pregio, tutt'altro, ma forse perché qui più che altrove ci troviamo di fronte ad una commistione, a volte confusa, di stili che non sempre costituiscono approdi utili alla caratterizzazione. I retaggi di una interpretazione per certi versi aggressiva e "modernista" resistono ancora, e a volte fai fatica a cogliere nei vini quella vibratile intensità e quella profondità gustativa in grado di segnare gli esemplari migliori della specie. Ecco, semmai quando le trovi fai bingo!



Da Verduno, invece, poche referenze ma ampiamente meritevoli. Al punto da onorare appieno il titolo assegnato alla serie: sì, sono Barolo davvero aerei e dinamici, o meglio "aereo-dinamici", come 2013 chiede.

LA MORRA

CURTO MARCO – BAROLO ARBORIHA 2013

### PUBBLICITÀ

callmewine

Il modo migliore per comprare vino

TWEET DI @ACQUABUONANEWS

Tweet di @AcquaBuonaNews



-17 giorni a #Vini d'Autore-Terre d'Italia, 21-22 maggio, Lido di Camaiore: la #Sicilia dell'Etna e del Nero d'Avola! [vinidautore.info](http://vinidautore.info)



Incorpora

Visualizza su Twitter

### DAL BLOG DE L'ACQUABUONA

- Mercato dei vini: una festa di incontri
- Il nuovo disciplinare degli aderenti a Vinatur
- Il mercato dei vini della FIVI: un vero successo.

### L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi

Attualità e idee

■ Da leggere

Da vedere e da sapere

diCibi

■ Affari di gola

■ In cucina

diLuoghi

■ In cantina

■ Mangiare bere uomo donna

diVini

■ Il vino in dettaglio

■ L'appuntamento al vino

L'evento

La parola all'agronomo

### ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- È arrivato Ilibio, il primo vino biologico delle Cantine Lungarotti
- Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamici". Prima parte: La Morra e Verduno
- Ecoopinò 2017, ovvero ecco "T" Pinot
- Benvenuto Brunello 2017: 2015, una bella annata per il Rosso di Montalcino
- Manifestazioni che fanno bene alla pancia e allo spirito: "Chianina e Syrah", a Cortona
- Brunello di Montalcino 2012: un'annata di luce che non ha escluso le ombre. Terza parte

Accenti lievemente selvatici e una certa "compressione" nella componente fruttata sovrastano il quadro dei profumi privandolo di una quota di eleganza. Stimoli vegetali-balsamici accompagnano una trama affilata, che non contempla espansione ma trova parziale giovamento grazie alla freschezza.

#### ELLENA – BAROLO ASCHERI 2013

A due facce. Perché la subitanea propensione al dettaglio e alla dolcezza gli fa assumere un passo finanche accomodante, con sentori da Pinot Nero. Il finale di bocca invece ci racconta un'altra storia, che parla di rigidità e note amaricanti.

#### REVERDITO MICHELE – BAROLO BRICCO COGNI 2013

Finalmente un vino che respira, fin dal colore. Un po' ombroso, a dir la verità, ma affascinante, in grado di accordare i giusti spazi al chiaroscuro e provvisto di un finale fresco e non aggressivo.

#### E.MOLINO – BAROLO BRICCO ROCCA 2013

Timbro ferreo & terroso, grinta, sotto l'egida di una manifattura moderna ma interpretata con giudizio. Liquirizia, introversione e una dote minerale da non disperdere.

#### OLIVERO MARIO – BAROLO BRICCO ROCCA 2013

Ancora sulle sue, rilascia un sentore di chicco di caffè. Levigato, fin troppo controllato nella sua espressività, non emerge un carattere definito e in chiusura si concede risvolti amaricanti.

#### GRIMALDI LUIGINO E C. – BAROLO BRICCO SAN BIAGIO 2013

Evidente la nota silvestre-mentolata, che ne personalizza il quadro dei profumi. Succoso, fresco, di buona dinamica, ombroso ma focante, deciso e senza incrudimenti.

#### PODERI MARCARINI – BAROLO BRUNATE 2013

Qui atterriamo su un altro pianeta. Il garbo espositivo, la naturalezza, la succosità e la purezza si esaltano lungo uno sviluppo bilanciato ed elegantemente sfumato. Il finale lunghissimo e melodioso conferma questa versione di Brunate ai massimi livelli di espressività e "sentimento".

#### MARENGO MARIO – BAROLO BRUNATE 2013

Colore non manca. Poi china, cupezza, ferro, erbe officinali. Balsamico e "scuro" – e per questo Brunate- resta un vino da sbrigliarsi. Potente e incisivo quanto vuoi, ma da sbrigliarsi. E il tannino, in piena coerenza, tende all'allappante.

#### FRATELLI CASETTA – BAROLO CASE NERE 2013

Timbro quasi vulcanico, di pietra ed erbe aromatiche. Bocca decisa ma altera. Non si sdilinquisce pur conservando coesione, freschezza e un certo grado di altezzosità.

#### RENATO RATTI – BAROLO CONCA 2013

Concoessivo e floreale, vi respiri una buona eleganza anche se non ne apprezzi per intero lo spessore e la complessità. Nel frattempo il rovere "addomestica" il finale, anche se scorgiamo una misura nuova nel disegno, non accondiscosa dalle precedenti edizioni, maggiormente incanalate sul tema della dolcezza e degli "esotismi".

#### CIABOT BERTON – BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2013

Buona freschezza, mano classica e gusto arioso, a mischiare eleganza ed austerità in modo personale. Finale fresco e minerale, ancora da sciogliersi ma promettente. Sottotraccia floreale di coinvolgente rarefazione. Buono!

#### BOVIO GIANFRANCO – BAROLO GATTERA 2013

Apprezzabile l'intreccio floreale, minerale e speziato dei profumi. Snello e spigliato al gusto, se non fosse per quella chiusura a riccio sul tannino. Ed è un peccato.

#### VOERZIO MARTINI – BAROLO LA SERRA 2013

Emerge una (strana) sensazione che "chiama" gioventù: gioventù di vino fremente, vivo di frutto, di colore e di acidità. Non male la grinta e l'energia, anche se manca delle sfumature tipiche del grande Nebbiolo.

#### BURZI ALBERTO – BAROLO 2013

C'è ariosità nel frasseggio aromatico, a maritare frutto e fiore. Buona freschezza e *droiture* al gusto, con il tannino ancora da integrarsi ma senza incespature amare.

#### TREDIBERRI – BAROLO 2013

Profumi non dissimili da quelli di un Pinot Nero. Permeato da una freschezza diffusa, è "dritto", succoso, coeso, assai contrastato. E non porta in dote "amaritudini". Solo affilato e stretto nell'articolazione e nella chiosa.

#### SERRADENARI – BAROLO LA VETTA 2013

Qualcosa gli va a mancare in termini di densità e di sapore, eppure l'inoedere asciutto, lineare, classico negli accenti e nell'ispirazione, conserva tensione e te la restituisce.

#### NEGRETTI – BAROLO RIVE 2013

Nota floreale in evidenza, intenso, ancor vinoso, fresco, assai dinamico, non si arrocca sul tannino e regala una buona vibrazione d'insieme. C'è soltanto un lato esibito ed impattante a renderlo meno attraente di quanto vorresti.

#### Riserva 2013

- Terenziuola e i giorni della merla sui Colli di Luni
- Brunello di Montalcino 2012: un'annata di luce che non ha escluso le ombre. Seconda parte
- Orgoglio Vernaccia di San Gimignano, vino bianco delle colline che guarda al mare
- Archivio rubrica "diVini" »





#### ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- È arrivato Ilbio, il primo vino biologico delle Cantine Lungarotti
- Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamico". Prima parte: La Morra e Verduno
- Eccepinò 2017, ovvero ecco "I" Pinot
- Benvenuto Brunello 2017: 2015, una bella annata per il Rosso di Montalcino
- Manifestazioni che fanno bene alla pancia e allo spirito: "Chianina e Syrah", a Cortona
- Brunello di Montalcino 2012: un'annata di luce che non ha escluso le ombre. Terza parte
- Vino Nobile di Montepulciano: l'annata 2014 e la Riserva 2013
- Terenziuola e i giorni della merla sui Colli di Luni
- Brunello di Montalcino 2012: un'annata di luce che non ha escluso le ombre. Seconda parte
- Orgoglio Vernaccia di San Gimignano, vino bianco delle colline che guarda al mare
- Archivio rubrica "Il vino in dettaglio" »

#### IN ARCHIVIO

aprile 2017

#### HANNO CONTRIBUITO

- Alessandro Cordelli 
- Andrea Gabrielli 
- Michele Girlanda 
- Claudio Mollo 
- Fabio Ciarla 
- Fabio Cimmino 
- Fabio Pracchia 
- Francesca Ruffini 
- Francesca Ciuffi 
- Francesca Lucochese 
- Franco Santini 
- Irene Arquint 
- L'AcquaBuona 
- Lamberto Tosi 
- Leonardo Mazzanti 
- Lola Teale 
- Luca Bonci 
- Maria Lucia Nosi 
- Maria Pelletti 
- Massimo Zanichelli 
- Mauro Erro 
- Paolo Rossi 
- Riccardo Brandi 
- Riccardo Farhioni 
- Roberta Perna 
- Vincenzo Zappalà 

#### GAGLIASSO MARIO – BAROLO ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA 2013

Assai profondo, con sentore lieve e integrato di frutta secca, è in grado di assumere una statura elegante ed austera al contempo. Il finale salino risulta parzialmente coperto dalla dolcezza del rovere, che toglie luce e contrasto, ma non sentimento.

#### ROCCHIE COSTAMAGNA – BAROLO ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA 2013

Elegante armonia di frutto e superiore scioltezza. E' profilato, fresco, arioso, slanciato. La bevibilità è assicurata. Sì, è un ottimo conseguimento, che ben risalta nel panorama di La Morra.

#### STROPPIANA DARIO – BAROLO SAN GIACOMO 2013

Una nota metallico-mentolata annuncia un vino ben direzionato dalla freschezza acida, che assieme al tannino tende a renderne lo sviluppo "suro" negli umori e impetito nella dinamica. Da attendere, per una gradevolezza che non potrà che crescere.

#### TENUTA L'ILLUMINATA – BAROLO SANT'ANNA 2013

Buon colore, brillante e "in trasparenza", ma naso claudicante e irrisolto, tendenzialmente vago. Bocca lieve, ossuta e brevilinea, ad ispirare -se non altro- simpatia.

#### VERDUNO

#### CASTELLO DI VERDUNO – BAROLO MASSARA 2013

Seducenti accensioni balsamiche. Arioso, espressivo, profilato, sciolto, di bella impronta fruttata. Buona interpretazione dell'annata!

#### PIETRO RINALDI – BAROLO MONVIGLIERO 2013

L'intensa vertigine di erbe aromatiche, mineralità e sentori affumicati rendono il quadro dei profumi violentemente personale. Senti che ha carattere, sa di pietra e malva, la sua selettività non è per tutti ma coinvolge. Solo con l'aria disegno e coesione si sfrangiano un po'.

#### FRATELLI ALESSANDRIA – BAROLO MONVIGLIERO 2013

La pulsazione minerale che innerva e intride questo biochiere sopravanza alla grande la leggera piega boisée assunta momentaneamente dai profumi ancora giovani. Qui è il passo gustativo che conta, ed è un passo importante, "di tono e portamento". Contrastato, sciolto e salino, si concede un finale irradiante e diffusivo, a sottolineare razza pura.

#### COMMUNICAZIONE – BAROLO ACCIUVI 2013

Fresco, delicatamente profumato ed invitante, l'ariosità del tratto fa il paio con un gusto succoso, spigliato ed istintivamente confidenziale. Ineccepibile Acciuvì, ineccepibile Verduno style.

Leggi anche: [Barolo 2013: Barolo e Novello](#)

[Share / Save](#)   

**Parole chiave:** [Barolo](#), [Barolo La Morra](#), [barolo verduno](#), [vini della langhe](#), [vini piemontesi](#), [vino Barolo](#)

#### LASCIA UN COMMENTO

Nome (campo obbligatorio)

indirizzo posta elettronica (non verrà pubblicato) (campo obbligatorio)

Sito web