

Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamici". Terza parte: Monforte d'Alba

Di Fernando Pardini - 26 Apr 2017 - Rubrica: [Prima pagina](#)

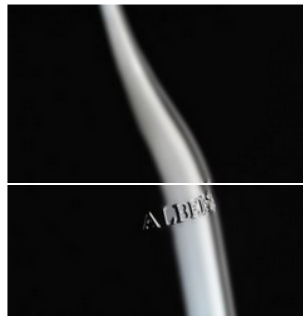


Già lo annunciavamo le scorse puntate: che se non c'è stata sorpresa nel rintracciare fra i vari cru di Serralunga, Barolo o Castiglione Falletto molti dei vini migliori figli della vendemmia 2013, sorpresa vi è stata nello scoprire così felicemente accordati e ben sintonizzati sulle frequenze dell'equilibrio i Barolo provenienti da Monforte d'Alba. Un assaggio che ha compreso una trentina di referenze e dove, con gli opportuni distinguo e le immancabili eccezioni, annata ed estri hanno concorso a delineare un panorama vario e stimolante, non tanto per presenza di picchi (in verità rari), quanto per performance complessiva. Vini che in generale non hanno ostruito la

bocca e obnubilato i sensi, per lasciarti con la voglia di riprovarci, e per i quali quasi mai ci è venuto in mente di scomodare concetti quali calore alcolico, stazza, volume e presenza scenica. Non è poco, se parliamo di Monforte. La compagine è insomma competitiva, e lascia lampeggiare un quadro d'insieme più suggestivo delle attese, in grado di offrire una molteplicità di acconti espressa perlopiù secondo un disegno leggibile e calibrato.

Va altresì ricordato che da questo distretto mancavano all'appello molti nomi noti, che da tempo disattendono gli appuntamenti di Nebbiolo Prima e Grandi Langhe, vuoi per "tradizione" e partito preso, vuoi per sopraggiunta disistima verso i giudizi espressi dalla stampa di settore che lì è solita convenire. Basti pensare, ad esempio, ai Poderi Aldo Conterno, ad Elio Grasso, a Domenico Clerico, Conterno Fantino, Giovanni Manzoni, i fratelli Fantino, Rocche dei Manzoni, Flavio Roddolo ed Attilio Ghisolfi. Ai

quali devono aggiungersi quei nomi che, sia pur presenti alla kermesse, non hanno offerto in degustazione etichette ricadenti sotto Monforte, pur possedendole in gamma, stante il contingentamento imposto dalla organizzazione per rendere più "umano" il numero di vini presenti nella tre giorni langarola.



Tutto ciò per sottolineare come il panorama offerto dal comune potrebbe considerarsi potenzialmente più sfizioso di quello che emerge dagli assaggi riportati qui sotto, quantomeno in termini di sfaccettature espressive e stilistiche. Anche per tale ragione i Barolo di Monforte 2013 valgono bene una ricerca e una riflessione.

BAROLO 2013 dal comune di MONFORTE

BROCCARDO – BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2013

Solidità, fierezza e caratterizzazione tipologica. Sì, d'accordo, è un po' largo nell'incedere, e non affonda il colpo sul fronte della personalità la più personale, ma ti offre un profilo aromaticamente definito, dai connotati balsamici ed eleganti, ed un gusto senza flessioni. Mica poco!

SIMONE SCALETTA – BAROLO BRICCO SAN PIETRO CHIRLET 2013

Qui respiri una buona attitudine alle sfumature, sintetizzata in una trama agile ed affusolata, i cui profumi sono come disegnati in filigrana ed il cui gusto sottile viene premurosamente intradato dall'acidità.

AMALIA CASCINA DI LANGA – BAROLO BUSSIA 2013

Acconti intensamente balsamici devono fare i conti con le ingerenze del rovere, che rendono al vino un tatto cremoso, una dinamica piuttosto allentata e un esubero in dolcezza. Cercate un opportuno contraltare? Ecco: la buona freschezza di base.

CANTINE SANT'AGATA – BAROLO BUSSIA LA FENICE 2013

Le rifrangenze cromatiche e i profumi aggraziati lasciano pensare ad un'idea di vino spigliato e poco estrattivo. Di contro, lo sviluppo stringato sottende una complessità solo discreta. La chiusura, invece, è ostinata sul tannino.

PODERE RUGGERI E CORSINI – BAROLO BUSSIA CORSINI 2013

Sotto l'egida di una "confezione" moderna, sentori di pigna di cipresso anticipano un gusto piacevole, morbido e compatto, dove il velluto tattile regala un pizzico di eleganza in più alla trama, riuscendo nell'intento di mantenere "acceso" un buon livello di seduzione. Non lunghissimo il finale.

GIACOMO FENOCCHIO – BAROLO BUSSIA 2013

Sussurrato e "in sottrazione" – una causa alla quale ben contribuisce il coinvolgente ricamo speziato e floreale -, coniuga brillantemente agilità e spessore in un sorso profilato e proporzionato, quanto mai convincente per

PUBBLICITÀ



I TWEET DI @ACQUABUONANEWS

Tweet di @AcquaBuonaNews

AcquaBuona.it
@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

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'appunto al vino

L'evento

La parola all'agronomo

ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamici". Terza parte: Monforte d'Alba
- Barolo 2013, Barolo "aereo-dinamici". Seconda parte: Barolo e Novello
- Campo alle Comete: brilla il sogno Feudi a Bolgheri
- Archivio rubrica "Prima pagina" »

IN ARCHIVIO

aprile 2017

sottintesi e *savoir-faire*.

COSTA DI BUSSIA TENUTA ARNULFO – BAROLO BUSSIA 2013

Mentolato, arioso, sfaccettato, polpa e struttura ben si compenetrano in una trama infiltrante e salina: una trama che respira. Fra le migliori versioni di Bussia mai prodotte dalla famiglia Sartirano.

GIAN PIERO MARRONE – BAROLO BUSSIA 2013

Ad un assetto aromatico veicolato dalla dolcezza, e che per questo rischia di apparirti monocorde, risponde un gusto più sobrio e altero, che se da un lato recupera quote di fermezza, dall'altro tende ad intestardirsi troppo sul tannino, al momento dell'assaggio piuttosto irriducibile.

LA BIÒCA – BAROLO BUSSIA BISSIA 2013

Buon tono e buona finezza ai profumi. Succoso, denso, di bella materia e dal sapore docilmente boisé, è sinuoso e sa il fatto suo. Solo dinamica e spigliatezza restano parzialmente frenate a causa degli eccessi di dolcezza.

PODERI COLLA – BAROLO BUSSIA DARDI LE ROSE 2013

Di sobria compostezza e ben supportato dall'acidità, la sua trama stretta ed affilata rilascia succo e sale, efficacemente stimolata da un buon livello di contrasto e da un giusto grado di nervosismo. Da ascolto attento.

SILVANO BOLMIDA – BAROLO BUSSIA 2013

Indiscutibili l'integrità del frutto e la materia di base. Più dialettico e irrisolto, quantomeno in questa fase evolutiva, il rapporto con il rovere, ciò che tende ad asciugarne il tratto.

TENUTA ROCCA – BAROLO BUSSIA 2013

Rovere ed esuberanza fruttata non giocano a favore di equilibrio, rilasciando una sensazione "laccata" ai profumi. Il passo, nel frattempo, si fa indolente, il *refrain* gustativo orientato sulla dolcezza. Non se ne giova la tensione.

CASCINA CHICCO – BAROLO ROCCHIE DI CASTELLETTO 2013

Portato per le sfumature, a suo modo delicato, non si avvale di una diffusione importante ma il disegno è centrato, la trama scattante, il gusto piacevole.

MONTI – BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA 2013

Decisamente mentolato, è vino sanguigno, potente, estrattivo. Il tannino granitico rende un'idea di severità, mentre gli approdi gustativi accolgono un'insidiosa deriva amaricante.

DIEGO CONTERNO – BAROLO GINESTRA 2013

Buon fraseggio aromatico, se non fosse per quei sentori vegetali che si ripercuotono anche al gusto, dove il nostro tenta la via della agilità ma inevitabilmente "sente" il limite di una compiutezza disattesa.

ABBONA MARZIANO – BAROLO PRESSEDA 2013

Il sottotraccia minerale e un intrigante coté di erbe definiscono gli ambiti aromatici di un vino reattivo, sapido, scattante e senza sfrangiature. Molto interessante, soprattutto in divenire, da che senti il "carico" tannico incidere ancora sulle trame.

CASCINA SÔT – BAROLO 2013

Davvero fresco e scorrevole, l'aria sbarazzina dei profumi si traduce in una bocca "dritta", pimpante e bellamente nervosa, che fa della dinamica – magari non della profondità – la sua carta migliore. La sorpresa che non ti aspetti!

ALDO CLERICO – BAROLO 2013

Ad un naso incerto e claudicante corrisponde una bocca piena ma un po' compressa nella sua espressività, quasi fosse in debito di spontaneità. Leggere asciugature chiudono i pertugi nella persistenza.

JOSETTA SAFFIRIO – BAROLO 2013

Colore accentuato, esuberante dote fruttata, oenni di goudron. Con il sospetto (o la speranza?) che si tratti di una campionatura poco probante, in questa veste appare un vino ingombrante, il cui disegno latita un po'.

PECCHENINO – BAROLO SAN GIUSEPPE 2013

Proporzioni, freschezza e capacità di dettaglio stanno di casa, se non fosse per quel risvolto selvatico che ne incrina il potenziale di eleganza. Lievi ma leggibili asciugature chiudono la partita e accendono il sospetto circa la reale veridicità delle campionature offerte.

PRESSEDA CASCINA GRAMOLERE – BAROLO BARBADELCHI 2013

Naso fresco, qualche stimolo vegetale irrisolto, discreta dinamica, non lo spessore del grande vino ma gradevolmente spigliato, lineare, senza sbavature.

RAINERI GIANMATTEO – BAROLO MONSERRA 2013

Buona profondità aromatica, solo leggermente intaccata dagli stimoli dolci e speziati del rovere; succoso, balsamico, sinuoso, è un vino tutto sommato fresco e arioso. Ed è il miglior ricordo che conservo dei vini di Raineri.

ORESTE STEFANO – BAROLO PERNO 2013

Densità, polpa di frutto e generosità di forme convivono senza conflitti con un buon senso dell'equilibrio. Il vino è

HANNO CONTRIBUITO

- Alessandro Cordelli 
- Andrea Gabrielli 
- Michele Girlanda 
- Claudio Mollo 
- Fabio Ciarla 
- Fabio Cimmino 
- Fabio Pracchia 
- Fernando Pardini 
- Francesca Ciuffi 
- Francesca Lucchese 
- 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 

saporito, morbido, piacevole; magari leggermente accomodante per via di certe dolci reminiscenze, ma indubbiamente gustoso.

SORDO GIOVANNI – BAROLO PERNO 2013

Solidità, temperamento austero e un profondo timbro mineral-ferroso annunciano un vino introspeffivo e ancora in sé, in grado però di conservare gelosamente attributi preziosi – leggi acidità e qualità tannica-per il futuro che viene. Da attendere con fiducia.

ALESSANDRIA GIANFRANCO – BAROLO SAN GIOVANNI 2013

Carnosità di frutto, morbidezza tattile, afflato balsamico: d'accordo, è un po' impacciato nei movimenti ma nient'affatto banale per carattere e caratterizzazione, tanto da richiamare prepotentemente la terra sua. E tanto basta.

Leggi anche:

[Barolo 2013 La Morra e Verduno](#)

[Barolo 2013 Barolo e Novello](#)

Nella foto, dell'autore: vigneti di novembre alle Coste di Bussia

[Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Parole chiave: [Barolo di Monforte](#), [Monforte d'Alba](#), [vini Langhe](#), [vini piemontesi](#), [vino Barolo](#)

LASCIA UN COMMENTO

Nome (campo obbligatorio)

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

Sito web

Invia commento