



Nebbiolo Prima: taglio del nastro per le anteprime del vino nel 2023

1 Feb 2023 | Degustazioni, Italian Wine
Journal



(di Alessandra Piubello) Alba per quattro giorni diventa la capitale del Nebbiolo, rendendo protagonista d'eccezione il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, principe indiscusso delle varietà viticole della regione e tra i più importanti al mondo. Con Nebbiolo Prima, l'anteprima delle nuove annate di Barolo Barbaresco e Roero, la stampa italiana ed estera si dà appuntamento nel comune langarolo. L'evento è organizzato e sostenuto dal consorzio Albeisa, nato per promuovere i vini dell'albese nel mondo utilizzando la storica

e riconoscibile bottiglia albeisa.

Il cuore di questa ventisettesima edizione – come per ogni incontro albese – è la degustazione, che quest’anno ha previsto l’assaggio di **312 vini di 176 produttori, scaglionati in quattro mattinate. Barolo Docg 2019 e Riserva 2017, Barbaresco Docg 2020 e Riserva 2018 e Roero Docg 2020 e Riserva 2019: queste le annate sotto i riflettori.**

Eravamo circa una trentina di giornalisti, opportunamente serviti con professionalità dalla squadra AIS e supportati dall’agenzia di comunicazione AB.

Il contesto territoriale

Il panorama delle Langhe in Piemonte, patrimonio Unesco dell’Umanità, è uno dei più suggestivi tra quelli in cui la coltivazione della vite è l’attività prevalente. La storia del Barolo e del Barbaresco degli ultimi venti anni è ricca di riconoscimenti e gratificazioni, il grande livello qualitativo e il successo commerciale hanno portato ricchezza e benessere a un territorio storicamente povero. Il fratellino minore, il Roero, ancora con numeri ridotti, sta cercando un suo posizionamento, stretto tra i due giganti. Il Roero si sviluppa a sinistra del fiume Tanaro (le Langhe invece a destra) ed è l’unica denominazione che prevede un 95% di nebbiolo (anche se in realtà i produttori scelgono il 100%), mentre le altre due Docg sono in purezza.

Le annate e i vini

Partiamo dalla 2019, annata calda soprattutto tra fine giugno e i primi di luglio, cui sono seguiti giorni più miti e piovosi. Verso fine luglio, ecco la seconda ondata di calore, poi però sono arrivati degli eventi temporaleschi.

Settembre ha portato la grandine, che ha colpito fortunatamente solo due aree sulle colline attorno ad Alba, lasciando intatto il resto. Il nebbiolo è stato vendemmiato a metà ottobre, **in un'annata che è stata definita classica e tradizionale**. Il nebbiolo ha bisogno di sensibili interpreti, di equilibristi alle prese con un vitigno delicato come un filo teso. E' una varietà da trattare con i guanti, che richiede molta esperienza e sensibilità. Solo in questo modo si possono produrre vini basati sull'eleganza e sull'equilibrio.

Gli assaggi dei Barolo 2019 ci hanno convinto.

Va sottolineato che ci troviamo di fronte ad un areale fra i più difficili da interpretare: i vini (soprattutto il Barolo) sono così complessi e imprevedibili nella loro curva evolutiva da sorprendere e spiazzare persino gli assaggiatori più profondamente preparati.

Cito alcuni nomi che mi hanno particolarmente colpito per un'armonica maturità (mai eccessiva) di frutto integro; per la trama tannica fitta ma elegante ed espressiva del varietale; per lo sviluppo del sorso e la sua lunghezza, spinta da un buon nerbo materico e dalla chiosa saporita; per la nitidezza compositiva, equilibrata e profonda. Eccoli: *Barolo Brunate* di **Vietti**, *Barolo Baudana e Bricco delle Viole* di **G.D. Vajra**, *Brea Vigna Cà Mia e Rocche di Castiglione* di **Brovia**, *Barolo Cerretta* di **Germano Ettore** e di **Giovanni Rosso**, *Barolo Marenca e Margheria* di **Pira Luigi**, *Barolo Ornato e Parafada* di **Palladino**, *Rocche dell'Annunziata* di **Mario Gagliasso**, di **Rinaldi Francesco** e di **Rocche Castemagna**.

Cannubi ha avuto un'ottima qualità media, con qualche punta: **Borgogno Serio**, **Rinaldi Francesco & Figli**, **Poderi Luigi Einaudi**, **E. Pira & Figli**, **Cascina Adelaide**.

Una conferma **Bussia** con l'eccellente new entry di **Rinaldi Giuseppe** (*alla sua prima annata in questa Menzione Geografica Aggiuntiva - MGA*), **Bussia Dardi Le Rose** di **Poderi Colla**, **Poderi Luigi Einaudi** e **Cascina Adelaide**.

Proseguiamo con **Barolo Sarmassa** di **Brezza Giacomo**, **Bricco Boschis** di **Cavallotto**, **Castellero e Villero** di **Giacomo Fenocchio**, **Monrobiolo di Bussia** dei **Fratelli Barale**, **Barolo Pio** di **Pio Cesare**, **Monprivato** di **Sordo Giovanni**, **Villero** di **Poderi e Cantine Oddero**, **Bricco Ambrogio** di **Grimaldi Bruna**.

Bene Monvigliero, con **Alessandria Fratelli**, **Diego Morra** (*anche con San Lorenzo di Verduno*), **Castello di Verduno** e **Belcolle**. I **Barolo 2019** che continuano ad emergere per espressività sono **Vigna Pressenda** e **Vigna Sorì Ginestra** di **Conterno Fantino**, **Acclivi** di **Comm. G. B. Burlotto**, **Brunate** di **Enzo Boglietti**, **Cerequio** di **Chiarlo Michele**, **Marcenasco** di **Ratti**, **La Serra** di **Poderi Marcarini**, **Le Coste** di **Monforte** di **Diego Conterno** e di **Silvano Bolmida**.

Per quello che riguarda le **Riserve Roero 2019** segnaliamo: **Mombeltramo** di **Malvirà**, **Valmezzana** di **Careglio Pierangelo**, **San Michele** di **Porello**, **Valmaggione** di **Cascina Chicco** e **Sudisfà** di **Negro Angelo**.



L'annata 2020, dai mesi di maggio e giugno

piovosi, con un'estate dalle temperature non eccessive ha portato ad una vendemmia nella quale il nebbiolo era in condizioni ottimali.

Dagli assaggi ci troviamo di fronte ad un'ottima annata, con vini che si presteranno a lunghi invecchiamenti. Per il **Barbaresco**, siamo rimasti colpiti dal *Rabajà* di **Cortese Giuseppe**, *Ronchi di Albino Rocca*, *Montefico* di **Giacosa Carlo**, *Basarin* di **Adriano Marco e Vittorio**, *Albesani Vigna Santo Stefano* di **Castello di Neive**, *Autinbej* di **Ca' del Baio**, *Cascina Morassino* di **Bianco Roberto**, *Rio Sordo* di **Musso**, *Roncaglie* di **Poderi Colla**, *Gallina di Poderi e Cantine Oddero* e di **Negro Giuseppe**, *Pajorè* di **Piazzo**.

Tra i **Roero 2020**: *Torretta* di **Marco Porello**, *Monfrini* di **Ponchione Maurizio**. Per quello che riguarda le Riserve, per i **Barolo 2017** spiccano il *Sarmassa Vigna Bricco* di **Brezza**, *Bricco Boschis Vigna San Giuseppe* di **Cavallotto**, *Scarrone Vigna Mandorlo* dei fratelli **Giacosa**, *Rocche dell'Annunziata* di **Rocche Costemagna**, *Bussia* di **Livia Fontana** e di **Franco Conterno**, *Cascina Sciulun*, *Lazzarito* di **Reva**, *Vigna Pajana* di **Renzo Seghesio**, *Lazzarito* di **Germano Ettore** e *Bricco Ambrogio Indio* di **Negretti**.

L'annata 2018, caratterizzata da piogge continuative, ha avuto però un settembre con andamento climatico favorevole e il nebbiolo, raccolto ad ottobre, ne ha beneficiato. Per il **Barbaresco Riserva 2018**, citiamo *Campo Quadro* e *Basarin* di **Punset**, *Basarin Vigna Gianmaté* di **Giacosa Fratelli** e il *Roncaglie* di **Socré**.

Il resto della manifestazione

L'organizzazione ha previsto anche altri eventi nel corso della quattro giorni: una retrospettiva di una trentina di vini, suddivisi

per le tre Docg, dal 2007 al 2010; l'assaggio dei vini sperimentali guidato da *Anna Schneider*, ampelografa e responsabile della collezione ampelografica Grinzane Cavour; un talk show con Schneider e *Edmondo Bonelli*, agronomo. Durante due pomeriggi inoltre abbiamo potuto assaggiare i vini di altri millesimi di una settantina di aziende.

Qualche numero

Nel 2021, ultimi dati disponibili, sono state **prodotte 14.916.396 bottiglie di Barolo, 5.165.461 di Barbaresco, 625mila bottiglie di Roero**. La superficie a Barolo è di 2.214 ettari, quella del Barbaresco 812 e quella del Roero 269 ettari. L'export del Barolo è dell'80% (con USA in testa, seguito da Germania, Regno Unito e Scandinavia), il Barbaresco esporta il 60% (Usa, Scandinavia, Germania e Regno Unito).