

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## APPROFONDIMENTI DIVINI

### *Piemonte parte II – Il Barolo e il Barbaresco*

*Mercoledì 20 novembre*

#### **Barolo e Barbaresco = Nebbiolo**

Il vitigno Nebbiolo è considerato l'autoctono piemontese per antonomasia anche se lo troviamo in Lombardia (dove pare sia nato), Sardegna, Campania. Il suo nome potrebbe derivare da "nebbia", secondo alcuni perché gli acini sono ricoperti da abbondante pruina, mentre per altri per il fatto che è un'uva che viene vendemmiata in ottobre avanzato, quando **i vigneti sono avvolti dalle nebbie** mattutine. Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno a bacca nera più pregiato e difficile tra gli italiani.

Sono stati identificati **tre cloni principali del vitigno Nebbiolo, il Lampia, il Michet e il Rosé**. Il Michet dà basse rese ed esprime aromi e gusto particolarmente intensi, mentre il Rosé produce vini dal colore molto scarico e sta via via scomparendo. La maggior parte dei vignaioli preferisce comunque lavorare su una miscela delle tre uve, proprio per dare al prodotto finale una maggior complessità.

***In Piemonte quando si parla di Nebbiolo ecco comparire:***

- 1. Boca, Bramaterra, Fara, Gattinara, Ghemme, Lessona, Sizzano dove prende nome Spanna;***
- 2. Boca, Carema;***
- 3. Sassella, Valgella, Grumello, Inferno, Sfurat dove prende il nome di Chiavennasca;***
- 4. Valle d'Aosta dove lo troviamo sotto il nome di Donnas e Picoutener;***
- 5. Roero a Nord del fiume Tanaro;***
- 6. Barolo e Barbaresco dove sicuramente ottiene la nobiltà.***

## **BAROLO e BARBARESCO**

**Due Vini, unico vitigno.**

### ***I disciplinari:***

- Barolo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 38 (62 per la riserva) mesi di cui 18 in legno;
- Barbaresco deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di 26 (50 per la riserva) mesi di cui 9 in legno.

### ***Differenze:***

- Barolo si fa notare per la sua potenza e richiede un invecchiamento prolungato;
- Barbaresco si distingue per la sua accessibilità e finezza, ottimo anche in giovane età.

### **Territorio:**

- Barbaresco. Argilloso-calcareo, 300-450 metri . Tresetto più strutturati, Neive più longevi, Barbaresco più ricchi.
- Barolo. Bricchi ( le cime delle colline) e Sori (la parte più alta e esposta al sole di una collina), “il re dei vini, il vino dei re”.

## **Il Barolo e il Barbaresco di questa sera**

### **1. Barbaresco Rizzi Fratin 2020. Comm Armando Piazza. **Votato come 6°****

Il Barbaresco Rizzi Vigna Fratin DOCG di Piazza è una espressione della rinomata zona del Barbaresco nelle Langhe. Questo cru esibisce **una tonalità rosso granato che cattura immediatamente l'attenzione. Al naso dispiega un intricato bouquet di bacche rosse, rose appassite e violette, arricchito da sentori di spezie dolci e un tocco di cuoio. Al palato, rivela strati di ciliegie mature, prugne e una sottile nota di liquirizia. I tannini sono fini ed abbastanza integrati. Il finale lascia un delizioso retrogusto di frutta speziata e un pizzico di terrosità.** Le uve raccolte a mano vengono sottoposte a una delicata pressatura prima di fermentare in vasche di acciaio inossidabile. Il vino viene poi invecchiato per almeno 12 mesi in grandi botti di rovere, consentendo ai sapori di svilupparsi e maturare con grazia. La cantina Piazza Comm. Armando nasce negli anni '60 ad opera di Armando Piazza e Gemma Veglia a San Rocco Seno d'Elvio, frazione del comune di Alba. Ad oggi l'azienda può contare su 70 ettari di vigneti nei comuni di Mango, Neviglie, Guarene e

Novello. La filosofia di vinificazione rispetta la tradizione soprattutto per la produzione di Barolo e Barbaresco ma con particolare attenzione alla pulizia e all'innovazione. In cantina l'impegno è massimo per valorizzare al meglio la materia prima, frutto dei sacrifici e del lavoro svolto in vigna. I vini prodotti sono l'anima del territorio, si distinguono per i bouquet profumati al naso, di grande corpo e struttura ma equilibrati ed eleganti al palato. **Il mio giudizio: in linea con quanto espresso dai presenti. Voto 88/100.**

## 2. Barolo 2018 Giovanni Sordo. **Votato come 5°**

Barolo proveniente da un vigneto di valore, incastonato in una delle aree più pregiate della Frazione di Perno, nel comune di Monforte d'Alba Località di provenienza Monforte d'Alba (CN). ***Suolo tufaceo con strati di terra rossa, di non facile lavorazione. Il sottosuolo è costituito prevalentemente da sassi e roccia detritica, cementata più o meno tenacemente da componenti sabbiosi e argilla, appartenenti al periodo Elveziano.*** Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata.

Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°. Conservazione in acciaio inox per 2-4 mesi. Invecchiamento per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Affinamento per 4-6 mesi in acciaio inox e per **minimo 6 mesi in bottiglia.** dedicata alla fermentazione alcolica e la prima bottaia dedicata esclusivamente all'affinamento **Colore rosso rubino marcato e intenso. Al naso regala un bouquet ampio, intenso e persistente: a sensazioni di grande vinosità si alternano note di frutta matura (prugna, ciliegia), legni nobili, cacao, spezie, tabacco e liquirizia. Al palato si presenta caldo, intenso, austero e ben strutturato, con acidi e tannini sempre molto evidenti, ma volgenti al dolce. Il mio giudizio: mi aspettavo di più. Voto 88/100**

## 3. Barbaresco 2017 Ceretto. Bottiglia non perfetta. **Votato come 7°**

**Colore: rosso rubino brillante con sfumatura granata** **Bouquet: molto elegante, sottile e stratificato, sentori piccoli frutti rossi** **Gusto: elegante, deciso e lungo, buona freschezza, tannini fitti ed equilibrati.** Per il resto senza valutazione.

**4. Barolo Riserva Sottocastello di Novello 2016 Comm Armando Piazza. 1° assoluto, chapeau!**

Il Barolo Riserva Sottocastello di Novello 2016 di Piazza è un vino straordinario prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo coltivate nelle pendici superiori del cru Sottocastello di Novello, situato nel cuore della DOCG Barolo. Questo vino si distingue per il suo **colore rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso, emergono aromi di frutti rossi, frutta secca e note balsamiche, accompagnati da sentori eterei di tabacco e catrame. Al palato, il vino si presenta pieno e corposo, con tannini potenti e un finale aromatico eccellente.** Anche per me meritevole del podio più alto.

**5. Barbaresco 2017 Cantina del Pino. Ottimo piazzamento: 3°**

Barbaresco DOCG Cantina del Pino è un vino rosso dal **gusto vellutato e corposo** che richiama la personalità, ben definita, dei vigneti di Barbaresco, Cuneo. Prodotto da sole uve Nebbiolo, è un Barbaresco DOCG **ricco di aromi e sentori del terroir locale: un calice robusto e dal carattere avvolgente.** Fermentazione e affinamento Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e affinamento di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Anche per me meritevole del podio, voto 90/100.

**6. Barolo 2016 Marcarini. Ottimo 2° posto**

Barolo 2016 è un vino pregiato prodotto da Marcarini. Le uve provengono dall'omonimo vigneto i cui terreni, poveri di sostanze organiche, ma ricchi di sali minerali e microelementi, sono capaci di dare vini di buon colore, di buona struttura, sapidi e mai eccessivamente tannici. Il microclima particolare è caratterizzato da una leggera ventilazione con movimenti di aria fresca e asciutta. **La fermentazione controllata insieme alla macerazione di svolge per circa 4 settimane, successivamente e dopo la malolattica il vino matura per almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20/40 ettolitri). Il Barolo 2016 mostra un colore rosso granato luminoso; al naso è floreale e speziato con aromi di rose, viola, liquirizia, spezie dolci. In bocca è intenso, fresco e persistente.** La storica cantina Marcarini ha sede a La Morra,

nelle Langhe, ed ha origine alla metà dell'800. Oggi alla sesta generazione, l'azienda produce vini fondendo tradizione ed innovazione, alla ricerca della massima qualità delle uve. **Il mio giudizio: arriva all'eccellenza. Voto 90/100.**

#### **7. Barolo Francia 2011 Giacomo Conterno ( Guest Star). Super acclamato**

Il Barolo Cascina Francia della cantina Giacomo Conterno è uno dei fiori all'occhiello della cantina, conosciuto da tutti per la sua ***eleganza, finezza e complessità***. Prodotto con uve nebbiolo in purezza che crescono nella vigna Francia da cui prende il nome. Il vigneto si trova nelle Langhe che è una delle zone più importanti per la coltivazione dell'uva in Piemonte; ed è anche considerata patrimonio dell'umanità dall'Unesco. **La vinificazione inizia ancora prima della raccolta dell'uva, infatti in fase di potatura è stata fatta la scelta di lasciare solo un grappolo per tralcio. Questo permette al grappolo di maturare perfettamente avendo tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi. Dopo la raccolta manuale, le uve selezionate vengono portate in cantina per la vinificazione che inizia con una pressatura soffice. IL mosto macera sulle bucce per un periodo che varia a seconda dell'annata ed a volte raggiunge anche i trenta giorni. La fermentazione invece, avviene in grossi tini di legni austriaco non tostati. Il vino quindi affina in botti di rovere francese di varie dimensioni per almeno quarantotto mesi. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, il vino riposa ancora per un periodo in cantina prima di essere immesso sul mercato. Di colore rosso rubino con sfumature granate. Al naso è molto elegante e complesso con note di ciliegie e frutti di bosco che si alternano a sentori di menta per lasciar spazio a delicati cenni di liquirizia e cuoio. Deciso e potente al palato, questo barolo Cascina Francia, ha una corrispondenza tra profumi e sapori che è pressoché perfetta; molto ben bilanciato, con una persistenza che non finisce mai. Veramente prima donna. Voto 92/100.**

#### **8. Campo Melograno Riserva Aglianico del Vulture 2016 regio Cantina. Giudicato 4°**

L'Aglianico del Vulture Riserva Campo Melograno Regio è un rosso a base 100% Aglianico coltivate nei vigneti aziendali che si estendono a nord-est di Venosa (PZ), su terreni di matrice lavica. In cantina, **i grappoli sono stati**

diraspati e raffreddati a 10°C per un periodo di 24 ore al fine di esaltare il profilo aromatico delle uve. Nel corso della vinificazione in rosso, la fermentazione alcolica è stata accompagnata da una macerazione del mosto sulle bucce di 15 giorni con frequenti rimontaggi. L'affinamento si è svolto per 24 mesi in barriques di rovere francese più ulteriori 12 mesi in bottiglia. L'Aglianico del Vulture Riserva Campo Melograno Regio si propone **alla vista di un colore rosso rubino intenso. Al naso regala profumi ciliegia, mora e piccoli frutti di bosco maturi che rincorrono sentori di pot-pourri di fiori rossi e note di eucalipto, erbe mediterranee e spezie scure. L'assaggio è concentrato, caldo ed equilibrato, supportato da tannini levigati e da un piacevole finale balsamico e di caffè tostato. Il mio giudizio: espressione dell'Aglianico del Vulture. Voto 89/100.**

*Schede e note elaborate da Urano Cupisti*