

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 34 · numero 398
mensile marzo 2025
€ 6,50
gamberorosso.it

**LA NAVE PIRATA
DEL FINE DINING**

**VINO, CIBO,
SESSO
L'IPOCRISIA DEL
NEO-SALUTISMO**

**ALTO ADIGE
SUPER WHITE**

Il grande test

Oltre 40 spaghetti assaggiati alla cieca: ecco i migliori



Qualcosa è cambiato

Barolo 2021 e Barbaresco 2022: due annate, due stagioni e due valutazioni assai diverse

di Divina Vitale

L'annata 2021 per il Barolo si mostra particolarmente brillante, caratterizzata generalmente da grande energia e allungo, con calici si propongono per lunghi invecchiamenti come del resto ben si addice alla denominazione. Più disomogenea – anche se ovviamente pure per il Barolo le diverse provenienze, zone e sottozone danno sfumature differenti tra loro – la vendemmia 2022 per i Barbaresco tra le cui etichette emerge una bella forbice di giudizio. È questa la sintesi dopo gli assaggi di Nebbiolo Prima: le anteprime delle denominazioni che hanno portato al banco in degustazione cieca oltre 300 vini da 175 aziende piemontesi. A organizzare l'appuntamento con critici, giornalisti e operatori è stato il consorzio Albeisa che intorno alla bottiglia-bandiera dei vini di Langa raccoglie 318 produttori i quali nel 2024 hanno utilizzato 24 milioni di bottiglie Albeisa.

I check sui mercati e numeri, in occasione dell'evento, evidenziano come gli Usa rimangano per il Nebbiolo il mercato estero di riferimento con la quota del 18,7% del Barolo e del 19% del Barbaresco. Poi si piazzano i mercati tedeschi rispettiva-



mente con il 12% e l'8,4%.

«Oggi – spiega Marina Marcarino presidente di Albeisa e produttrice – in un contesto in continua evoluzione rispetto agli effetti del cambiamento climatico, la principale sfida è l'adattamento, che stiamo affrontando attraverso lo studio, l'osservazione e l'adozione di strategie agronomiche per preservare la freschezza dei

vini. Il Nebbiolo, in particolare, ha dimostrato una straordinaria capacità di resilienza, come evidenziato dagli ottimi risultati dell'annata 2023, nonostante le temperature elevate e la prolungata siccità. L'attenzione dei produttori – afferma ancora Marcarino – è concentrata sul mantenimento dell'equilibrio dei vigneti, attraverso una gestione attenta del suolo e una potatura studiata a ridurre lo stress delle piante. Al tempo stesso, si stanno esplorando nuove soluzioni, incluse innovazioni genetiche, per affrontare in modo più efficace le sfide future, in un quadro climatico sicuramente sfidante perché ancora non codificato e ricco di incognite».

PS. Le degustazioni che seguono sono frutto di assaggi in anteprima.

I punteggi (e i vini) nel corso del tempo possono subire variazioni anche importanti: si tratta, qui, di impressioni e non di valutazioni definitive.

'21 e '22, le annate e i vignaioli

La vendemmia 2021 si è distinta per il suo carattere più tradizionale: un'annata piovosa e caratterizzata da abbondanti nevicate ha generato vini che esprimono eleganza, classicità e un'evoluzione armoniosa. La 2022, invece, ha evidenziato in modo più marcato gli effetti del cambiamento climatico: i vigneron hanno dovuto fare i conti con una stagione particolarmente siccitosa che ha richiesto vendemmie anticipate. Nonostante ciò, grazie alle riserve idriche accumulate nel sottosuolo negli anni precedenti, le viti hanno saputo reagire bene, evitando criticità rilevanti. In questo contesto, il ruolo dell'agricoltore e del produttore è stato determinante nel definire l'identità dei vini.

Barbaresco

8 etichette da non perdere

96 >Barbaresco Giacone Lorens 2022



Walter Lodali
Treiso (CN)

Ecco un Barbaresco che è tutto giocato sulle finezze, raffinato ed elegante con un olfatto che si snoda e si articola in note floreali come violette e frutta piccola fragrante e fresca. Brillantissimo nel colore conquista la bocca con

armonia e un ottimo ritmo. Molto gustoso e di estrema piacevolezza, richiama proprio la convivialità.

95 >Barbaresco Basarin 2022



Cascina Luisin
Barbaresco (CN)

Da vecchie viti esposte a sud nel comune di Neive nasce questo Nebbiolo di grande eleganza aromatica e tingeggiato da ricchi profumi floreali che invitano alla beva. Stimolante la bocca in cui il sorso si fa polposo, teso e saporito con leggeri richiami men-

tolati. Non termina mai la sua carica assicurando un finale in crescendo e grande persistenza.

97 >Barbaresco Gallina 2022



Oddero
la Morra (CN)

Cru raffinato che nasce in un terreno marnoso ricco di sabbia fine. La versione '22 è entusiasmante, di grande generosità aromatica, scioltezza al palato ed estrema finezza. Emerge un sorso incalzante e molto agile, vitale e

reattivo. Dalla ottima bevibilità e con un tannino preciso, avvolgente e molto saporito.

96 >Barbaresco 2022



Castello di Verduno
Verduno (CN)

Questo Barbaresco racchiude uve selezionate e provenienti da vigne delle sottozone di Rabajà bas e Faset. Versione illuminante sia nel colore che nella consistenza al palato. In bocca è molto solare e ritmato e vi regna un magico equilibrio tra

gli aromi più caratterizzanti: frutta e spezia. Godibile già dal primo sorso, ha energia ed armonia da vendere

95 >Barbaresco 2022



Giuseppe Cortese
Barbaresco (CN)

Barbaresco di stirpe classica dotato di integrità, struttura, complessità, mineralità e freschezza. Un Nebbiolo di grande carisma che conquista subito al primo sorso. Maestoso ma allo stesso tempo di eccelso equilibrio e perfetta

"dicitura" tannica. Fine e vibrante, ci consegna un finale dinamico e lunghissimo.

97 >Barbaresco Ovello 2022



Cascina Morassino
Barbaresco (CN)

Azienda dedita alla produzione quasi esclusiva di Barbaresco, da generazioni, ha fatto centro con quest'annata: un Nebbiolo dalla ricca personalità che già all'olfatto colpisce per la varietà di profumi inconfondibilmente legati al vitigno. In bocca è

molto pieno, teso e saporito, dotato di una bella spalla acida. Destinato al lunghissimo invecchiamento.

96 >Barbaresco Bricco di Neive 2022



Enrico Serafino
Canale (CN)

Barbaresco di grande complessità ma allo stesso tempo molta disinvoltura e limpidezza. Dona sensazioni di piccola frutta nera come mirtillo e more ma anche cenni floreali di rosa e viola e ancora tabacco. In bocca è molto gioioso ed

elastico, succoso e sapido. Di ottima progressione con tannino avvolgente e di interminabile piacevolezza.

94 >Barbaresco Nervo 2022



Pertinace
Treiso (CN)

Dalla storica cooperativa esce questo cru di Barbaresco strutturato e molto ben proporzionato. L'olfatto si distingue per la gustosa varietà aromatica che spazia da note di bacche rosse ad erbe aromatiche con una diffusa balsamicità. In bocca è appagante e di

grande armonia con un buon allungo che fa evidenziare un bel tannino succoso.