



DEGUSTAZIONI

Evento Grandi Langhe 2023: le nostre impressioni ed alcuni assaggi che ci hanno colpito



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 febbraio 2023

Una intensa due giorni di degustazioni si è svolta a Torino a fine gennaio per comprendere la qualità delle nuove annate delle più importanti denominazioni delle Langhe e Roero (oltre 240 banchetti)

Per il Barolo l'annata di riferimento è la 2019 anche se tanti produttori, per scelta, preferiscono tenere in cantina il vino per un anno in più e così in degustazione c'erano anche parecchie 2018.

La 2019 è definita, dagli addetti ai lavori, come un'annata classica, non particolarmente problematica ma nemmeno particolarmente esaltante. I vini si presentano, in linea generale,

decisamente più austeri e più duri, meno giovinili rispetto all'annata precedente e sono decisamente ancora giovani, troppo giovani, per essere apprezzati al meglio. Occorre sicuramente lasciar trascorrere al vino qualche mese in bottiglia. Sarebbe interessante riassaggiarli almeno dopo l'estate.

La 2018, invece, è risultata decisamente più pronta e godibile. Questo è dovuto sia al maggiore tempo trascorso dalla vendemmia sia alle caratteristiche dell'annata stessa che ha reso i vini più fruibili nell'immediato. Sarà interessante verificare poi come il trascorrere del tempo interverrà sulle loro caratteristiche e tenuta.

Quest'anno siamo andati alla ricerca di nomi nuovi, di piccole realtà che potessero dare una visione più giovane e fresca ma non abbiamo certamente dimenticato cantine importanti che hanno fatto grande questo territorio. Ecco quindi, spaziando tra Langhe e Roero e senza un ordine preciso, qualche assaggio che ci ha colpito.

Stefano Occhetti

Piccola e giovane realtà del Roero. Una giovane coppia di ingegneri rientra dalla Norvegia in Italia stanca della vita che stava conducendo per dedicarsi alla campagna: 3 ettari in tutto coltivati in biologico anche se devono ancora iniziare il percorso di certificazione. Prima annata 2019.

Ci ha colpito il **Roero DOCG Sanche 2020** che sosta 20 mesi in legno. Solo 2000 bottiglie per questo vino che rappresenta un ottimo connubio tra freschezza e tannino.



Schiavenza

Una storica cantina fondata nel 1956 con annessa trattoria. Lavorazione di sole uve a bacca rossa: Dolcetto, Barbera e Nebbiolo da cui i Barolo presentati in tre selezioni di vigneto oltre che nella versione del Comune di Serralunga d'Alba.

Abbiamo apprezzato particolarmente il **Barolo DOCG Cerretta 2019**. Da un terreno argilloso, limoso e leggermente calcareo posto a 400 metri di altitudine nasce un vino dalla buona complessità sia olfattiva, guidata da fragranti frutti rossi, che gustativa con un buon tannino elegantemente ben presente, lunga persistenza sorretta da sapidità e freschezza.



Livia Fontana

Una cantina nata all'inizio dell'Ottocento oggi guidata da Livia e dai figli Michele e Lorenzo. I loro vini sono tutti caratterizzati da una estrema eleganza che li rende raffinati e piacevolissimi. Il **Barolo DOCG Riserva Bussia 2016** è caratterizzato da grande morbidezza e persistenza. Un vino pieno e di grande struttura ma soave e godibile. Tutti i vini riportano sulla retro etichetta un QR code che mostra la vigna da dove provengono le uve utilizzate.



Carlo Casetta

Carlo riprende l'azienda familiare nel 2011 aprendo all'impianto di altri vitigni oltre al Nebbiolo che fino ad allora era l'unico coltivato.

Abbiamo apprezzato la **Barbera d'Alba Superiore NID 2020** che mostra un ottimo equilibrio. Il passaggio in barrique per 8 mesi ha consentito di ammorbidire l'impatto dell'acidità a tutto vantaggio di una maggiore godibilità. Il naso, di grande eleganza, accompagna la lunga

persistenza.



Simone Cerutti

4 ettari totali per sole 5000 bottiglie. Una nuova cantina realizzata nel 2020 e il marchio SQNPI (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) a certificare la produzione sostenibile.

Ci ha colpito il **Moscato d'Asti DOCG Matot Vigna Manzotti**. I 126 grammi/litro di zucchero residuo sono perfettamente integrati e per nulla stucchevoli. L'acidità, ben presente, non è fine a sé stessa ma interagisce piacevolmente con le altre componenti del vino, note fruttate in primis. Ottima persistenza.



Giovanni Almondo

Azienda storica del Roero da sempre presente in Località Vittori nel comune di Montà al centro delle vigne di Arneis delle quali è eccellente interprete.

Se l'Arneis Bricco delle Ciliegie si riconferma una grande certezza, la selezione **Roero Arneis DOCG Le Rive del Bricco delle Ciliegie 2021** stupisce per qualità e raffinatezza. Le uve provengono dalla parte più vecchia (60 anni) e alta del vigneto con terreno sabbioso argillo-calcareo; il vino sosta sulle fecce fini per 10 mesi.

Un vino ancora giovane che sicuramente saprà resistere al tempo.



Enrico Serafino

Conosciuta soprattutto per la produzione di ottimi spumanti Alta Langa, Enrico Serafino realizza anche quattro versioni di Barolo. Quella che ci ha maggiormente colpito è rappresentata dal **Barolo DOCG Riserva Briccolina 2017** che subisce una macerazione prefermentativa di 4 o 5 giorni e una maturazione in legno grande per 30 mesi. Un Barolo perfetto in ogni sua componente. Un naso ampio e raffinato che spazia dalla frutta alle spezie e alle note balsamiche; un tannino ancora vibrante ma in perfetto equilibrio con acidità e sapidità per una lunghissima persistenza.



L'Astemia Pentita

Si definisce cantina anticonformista di Barolo; di recente costituzione è nota per la forma dell'edificio che ospita la cantina che ricorda due cassette di legno da vino sovrapposte. Altra particolarità è il colore del vetro delle sue bottiglie molto più vicino ad un rosso violaceo che al classico verde-marrone.

Abbiamo trovato il **Barolo DOCG Terlo 2018** in perfetta forma. Le uve provengono dall'omonimo vigneto (MGA) su terreno costituito da marne grigio-bluestre, esposto ad est e con una buona altitudine. Una grande potenza al sorso ma in armonia con tutte le sue parti. Frutto goloso; 36 mesi in botte grande.



<https://vinodabere.it/evento-grandi-langhe-2023-le-nostre-impressioni-ed-alcuni-assaggi-che-ci-hanno-colpito/>