



Grandi Langhe: i nostri assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 aprile 2022

Si è conclusa martedì scorso la manifestazione in cui oltre 220 cantine hanno presentato le nuove annate di Barolo, Barbaresco, Roero e di altre otto denominazioni.

Promossa da **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** e **Consorzio Tutela Roero** Grandi Langhe si è confermato un importante appuntamento nel ricco calendario delle manifestazioni del vino.

Ma non solo degustazioni. Lo status della filiera, le criticità, i cambiamenti e le possibili soluzioni per il futuro del vino ovvero come affrontare il cambiamento climatico, come iniziare un percorso

virtuoso e rispettoso della manodopera che lavora in vigneto, come rendere meno impattante la logistica del vino. Questi argomenti sono stati discussi nell'incontro **"Changes. Ambiente & Etica nelle Langhe del futuro"**.

Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, non nasconde la sua soddisfazione: *"Questa edizione di Grandi Langhe ha messo in luce non solo l'eccellenza delle nostre produzioni, ma anche la grande sensibilità dei nostri viticoltori che, nonostante questi mesi difficili, si sono impegnati per l'ambiente e per le persone. I risultati finora raggiunti sono solo l'inizio: con Changes abbiamo aperto un confronto per individuare strade percorribili collettivamente e fondate su valori condivisi, per agire in modo concreto verso la costruzione di un futuro caratterizzato dal rispetto dell'ambiente e sull'etica"*.

Dal canto nostro abbiamo potuto apprezzare attraverso numerosi assaggi la qualità dei vini di Langa e Roero e la loro coerenza territoriale, la passione e la dedizione che i vignaioli mettono nel loro lavoro.

Ecco alcuni tra i vini che abbiamo maggiormente apprezzato e che ci hanno saputo trasmettere un'emozione particolare. Tutti sono differenti espressioni del **nebbiolo**, un vitigno che riesce a mostrare sfaccettature sempre differenti anche grazie al personale tocco del produttore. Partiamo dal Picotender di Enrico Serafino per passare al No Name di Borgogno, continuiamo con il Capisme-e di Domenico Clerico e il Vegliamonte di Parusso e concludiamo con il Barolo Meriame di Sukula.

<https://www.zenomag.com/post/grandi-langhe-i-nostri-assaggi>