



DEGUSTAZIONE

## Grandi Langhe – Le anteprime dei vini delle Langhe e del Roero



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 febbraio 2024

La manifestazione organizzata a Torino presso gli spazi OGR (Officine Grandi Riparazioni) dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e Consorzio Tutela Roero ha visto la partecipazione record di 300 cantine che hanno presentato i loro vini. Un totale di oltre 1500 referenze in assaggio per un pubblico di operatori italiani e stranieri (top buyer provenienti da trenta Paesi differenti) e di giornalisti.

Impossibile quindi assaggiare tutto.

Noi ci siamo concentrati sui vini a base Nebbiolo specialmente Barolo e Barbaresco DOCG senza dimenticare le altre Denominazioni a base Nebbiolo di Langhe o Roero; questi ultimi sono vini che sempre più stanno conquistando una importante quota di mercato anche giovanile sia per le loro caratteristiche di più immediata e facile bevibilità che per il prezzo decisamente più abbordabile.

Ecco quindi, in ordine sparso, qualcuno degli assaggi che ci ha maggiormente colpito per eleganza e finezza.

### **Barolo DOCG Riserva Bussia 2017, Livia Fontana**

Dal grande equilibrio e dalla perfetta trama tannica, coniuga persistenza ed eleganza con freschezza e sapidità.



### **Barbaresco DOCG Riserva Rabajà 2016, Bera**

Decisamente asciutto, quasi crudo. Buona la persistenza e il tannino che appare quasi piccante. Si dischiude lentamente sui toni balsamici ed erbacei, della liquirizia.

### **Barolo DOCG Aeroplanservaj 2020, Domenico Clerico**

Dal Comune di Serralunga d'Alba. Acquisisce morbidezza nella tensione gustativa. Equilibrato e dalla buona persistenza. Complesso.

### **Barolo DOCG Liste 2018, Damilano**

Dal bel tannino, deciso e persistente, asciutto. Dalla buona complessità, mostra, in evidenza, un frutto carnoso. Già pronto da gustare.

### **Nebbiolo d'Alba DOC Bernardina 2022, Ceretto**

Un prodotto dalla immediata e facile approccio. Elegante e fine con un tannino presente ma non invadente; persistente.

### **Barolo DOCG Coste&Bricco® 2020, Ascheri**

Dal bell'equilibrio e verticalità, ci ricorda i Nebbiolo di montagna. Buona la persistenza e la complessità; è al tempo stesso sottile e di struttura.



### **Barolo DOCG Bussia Vigna Mondoca 2017, Oddero Poderi e Cantine**

Volume e verticalità determinate dalla sinergia tra freschezza e tannino. Dalla raffinata eleganza e dalla lunga persistenza, evidenzia una buona sapidità.

### **Barbaresco DOCG Cottà 2021, Sottimano**

Una magica unione tra eleganza, struttura e pienezza. Ottima persistenza accompagnata da sentori freschi e fruttati. Giovane e godibile.

### **Barolo DOCG Riserva Gramolere 2016, Manzone**

Dal tannino ben presente ma integrato nel corpo, questo vino assomma eleganza, equilibrio e buona struttura nella persistenza che rimanda a note fresche.

### **Barolo DOCG Bricco delle Viole 2020, G.D. Vajra**

In perfetto equilibrio nella lunga tannicità, si dipana fresco nell'ottima persistenza. Ancora giovane ma raffinato e dall'estrema pulizia gusto olfattiva.

### **Barolo DOCG Baudana 2020, G.D. Vajra**

Un prodotto unico, preciso nei sentori che con eleganza contraddistinguono la lunga persistenza. Pienezza ed equilibrio.



### **Langhe DOC Nebbiolo Minot 2021, Negretti**

Molto elegante al naso, dalla bella struttura e persistenza; coerente tra naso e bocca, presenta un tannino equilibrato.

### **Barolo DOCG Cerretta 2020, Ettore Germano**

Raffinato, e dal grandissimo equilibrio tra le sue componenti, questo Barolo si ricorda per persistenza e finezza.

### **Barbaresco DOCG Giacone Lorens 2021, Lodali**

In commercio dal prossimo ottobre, si mostra ora in tutta la sua gioventù con un accenno del passaggio in legno. Già in equilibrio perfetto si snoda nella lunga persistenza.

### **Barolo DOCG Sarmassa 2020, Virna Borgogno**

Intenso e raffinato nelle sue note nere, scure, mostra una elegante struttura unita a ottima verticalità. Lunga la persistenza; un vino scorrevole con un finale particolarmente pulito.