

Nebbiolo Prima, l'edizione 2024 conferma il momento d'oro dell'Albeisa e dei grandi vini piemontesi

11 Feb 2024 | Territori, In evidenza



(di *Alessandra Piubello*) Protagoniste di questa ventottesima edizione di Nebbiolo Prima sono le annate di Barolo Docg 2020 e Riserva 2018, Barbaresco Docg 2021 e Riserva 2019 e Roero Docg 2021 e Riserva 2020. Il consorzio Albeisa – Unione Produttori Vini Albesi organizza annualmente una presentazione in anteprima dei vini degli associati presenti nelle tre denominazioni per la stampa nazionale ed internazionale.

Albeisa, capeggiata dalla vulcanica presidente **Marina Marcarino**, *nella foto qui sotto*, ha studiato un format diverso rispetto agli altri anni, più intimo. Siamo stati i primi diciotto giornalisti (un'altra sessione, aperta a tredici giornalisti, ha avuto luogo alla nostra partenza) a inaugurare la nuova sede consortile, in centro ad Alba.



La struttura, oltre ad essere moderna, colorata e accogliente, prevede anche uno spazio sottostante dedicato alle degustazioni professionali, dove abbiamo potuto lavorare adeguatamente e con estrema serenità. Il ritmo del tasting, grazie ai bravissimi sommelier AIS, è proseguito molto spedito. In tre mattinate abbiamo assaggiato 293 vini, mentre nel quarto giorno abbiamo goduto di una retrospettiva di circa trenta nebbioli, dal 2008 al 2011.



Centosettantacinque le aziende partecipanti, purtroppo con assenze di molti nomi importanti. Credo che sia un vero peccato che i produttori non usufruiscano di questa importante opportunità fornita dal consorzio, che rappresenta ben 316 soci. **Albeisa** nasce proprio per promuovere i grandi vini dell'Albese, una storia che si lega a doppio filo all'omonima e inconfondibile bottiglia, destinata ai produttori langhetti secondo un rigido regolamento.



La degustazione dei millesimi 2020 e 2021

Sotto la lente i millesimi 2020 e 2021. Partiamo con un inquadramento del 2020: primavera con temperature miti e scarse precipitazioni, da maggio a giugno inoltrato i giorni di pioggia sono stati numerosi, consentendo un importante accumulo idrico nel terreno, che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. La maturazione dell'uva è avvenuta lentamente e il nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali.

La 2021 ha avuto la fortuna di avere avuto alle spalle un inverno ricco di precipitazioni anche nevose, garantendo una riserva idrica che si è rivelata necessaria, dato che l'annata è poi proseguita con pochissime precipitazioni, classificandosi come la meno piovosa degli ultimi anni.

Nella prima parte del mese di luglio si sono manifestati temporali di forte entità, che hanno avuto il loro culmine il giorno 13, quando una violenta grandinata si è abbattuta su alcune zone, risparmiando però i vigneti di Barolo e Barbaresco. Nonostante dunque le gelate tardive, temporali, grandinate estive ma anche siccità, le uve sono state aiutate dal calo di temperature e dalle escursioni termiche che si sono potute osservare dalla seconda

metà di settembre in avanti. La 2021 ha avuto una produzione inferiore nei numeri, acini più piccoli e dotazione polifenolica importante, utili per una durata nel tempo.

Nel calice la **2020 ha sorpreso per l'armonia e la finezza, caratteristiche presenti in quasi tutti i campioni presentati**, per un risultato generale impressionante. Un'annata che unisce tensione, struttura equilibrata e beva golosa, dai tannini eleganti (persino a Serralunga) e luminosa freschezza. Un inno alla gioia. **Anche la 2021 ci ha convinto, sulla stessa onda della 2020, forse leggermente meno compiuta in questo particolare momento: staremo a vedere seguendone l'evoluzione nel tempo.**

Abbiamo pensato, considerato il notevole livello generale dei vini presentati, di non fare la solita scelta dei top 10, ma di evidenziare (niente note di degustazione, prendi per buoni i consigli che ti diamo) **i vini che per noi sono stati i più coinvolgenti.**



Barbaresco 2021, la nostra selezione

Cominciamo con i Barbaresco 2021, con una selezione di quelli che ci hanno colpito di più per definizione, intensità, dinamicità, ritmo ed integrità: Carlo Giacosa di Giacosa Maria Grazia *Montefico*, Poderi Colla *Roncaglie*, Adriano Marco e Vittorio *Basarin*, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

Martinenga, Cortese Giuseppe di Pier Carlo Rabajà, Lodali Walter Giaccone Lorens, Fontanabianca Serraboella, Cascina Morassino Ovello, Castello di Neive Santo Stefano Albesani, Albino Rocca Ronchi, Ca' del Baio Vallegrande.

Barolo 2020, selezione per territori

Proseguiamo con i Barolo 2020, **iniziando da Barolo** con G.D. Vajra di Vaira Aldo *Bricco delle Viole*, Brezza Giacomo e Figli dal 1885 *Cannubi*, Poderi Luigi Einaudi *Cannubi*, Borgogno Serio, Boffa Federica e Bolla Emanuela *Cannubi*, Réva *Cannubi*, Rinaldi Francesco & Figli *Cannubi*, Barale Fratelli *Castellero*, Giacomo Fenocchio *Castellero*, Bric Cenciurio *Monrobiolo di Bussia*.

Continuiamo con La Morra e i significativi Barolo di Bovio Gianfranco di Bovio Alessandra *Arborina*, Ratti *Serradenari*, Burzi Alberto *Capalot Vecchie Viti*, Negretti *Rive*, Rocche Costamagna *Rocche dell'Annunziata*, Dosio Vigneti *Serradenari*. A Serralunga, ecco quelli che abbiamo preferito: Brovia Brea *Vigna Ca' Mia*, Palladino *Parafada*, Germano Ettore di Germano Sergio *Cerretta*, Grimaldi Bruna *Badarina*, Giovanni Rosso di Rosso Davide *Cerretta*, Tenuta Cucco *Cerrati*, Bugia Nen Davide Fregonese *Cerretta*, Vietti *Lazzarito*, Pira Luigi di Gianpaolo Pira *Marenca*.

A Monforte d'Alba segnaliamo Giuseppe Rinaldi *Bussia*, Poderi Colla *Bussia Dardi le Rose*, Sara Veza *Persiera*, Conterno Fantino *Ginestra Vigna Del Gris*, Pecchenino *Le Coste di Monforte*, Raineri Gianmatteo *Castelletto*, Alessandria Fratelli *Gramolere*, Sordo Giovanni di Sordo Giorgio *Perno*.

A Castiglione Falletto si staccano Cavallotto Tenuta Bricco Boschis *Bricco Boschis*, Brovia *Rocche di Castiglione*, Poderi e Cantine Oddero *Villero*, Boroli *Brunella*, Gianfranco Bovio *Parussi*, Monchiero

Comune di *Castiglione Falletto*, Anna Maria Abbona
Castiglione Falletto.

A Verduno spiccano Diego Morra *San Lorenzo di Verduno*, Alessandria Fratelli *Monvigliero*, Castello di *Verduno Monvigliero*. Si distingue anche il Barolo da più comuni di Luigi Oddero e Figli.

Riserve, ecco Roero 2020 e Barbaresco 2019

Per le Riserve, cominciamo con il **Roero 2020**, suggerendoti Malvirà *Renasio*, Cascina Ca' Rossa *Le Coste*, Negro Angelo & Figli di Giovanni Negro *Sudisfà*, Malabaila *Castelletto*, Cascina Chicco *Valmaggione*. Per il Barbaresco Riserva 2019 (annata classica) ti consigliamo Albino Rocca *Ronchi*, Punset di Marcarino Marina & C. *Campo Quadro*, Giacosa Fratelli *Basarin*, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di *Gresy Camp Gros*.



Langhe e Roero, terreni e caratteristiche

Le Langhe e il Roero. Destra e sinistra del Tanaro, le terre del re delle uve a bacca rossa italiane.

Indimenticabile l'alternanza di paesaggi, la vastità degli orizzonti segnati da torri e castelli, la serenità del silenzio rotto dal rumore del lavoro nelle vigne e nei campi.

I suoli prevalenti delle Langhe (Barolo e Barbaresco)

si sono formati nel Tortoniano e nell'Elveziano e sono costituiti da marne di tipo calcareo-argilloso. Non mancano però porzioni di colline dove l'argilla o la sabbia, rispetto alle altre componenti, sono prevalenti. E' incredibile la varietà dei terreni, una diversità morfologica che fa coesistere nello stesso appezzamento più tipologie di suolo.

Un'enorme complessità che si riverbera, per esempio, nei comuni che fanno parte del territorio di Barolo: a La Morra e Barolo troviamo le marne di Sant'Agata (marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da arenarie di colore grigio-azzurro), a Castiglione Falletto e in parte di Monforte d'Alba prevalgono le arenarie di Diano (grigio-brune), a Serralunga d'Alba e in parte di Monforte d'Alba la formazione di Lequio (strati di sabbia giallo-rossastra, arenaria grigio-marrone, alternati a marne grigio-bluestre).

Il Nebbiolo, si sa, è molto sensibile a tutte le variazioni del suolo e alle condizioni climatiche dei vari siti. Ecco allora che a **Barolo** (*Cannubi, Sarmassa, Casteller, San Lorenzo, Le Coste, per citare alcuni cru*) e a **La Morra** (*Monfalletto, Rocche dell'Annunziata*) i vini sono più eleganti, fruttati e rotondi, dotati di alcolicità e un corredo aromatico incisivo, seppur con alcune eccezioni nei cru Brunate e Cerequio di La Morra.



Serralunga d'Alba dona forse i nebbioli più longevi e dotati di struttura tannica che esitano, ma al suo interno non è tutto uniforme: le vigne del versante sud orientale danno vita a vini meno austeri rispetto

a quelli della zona sud occidentale (*con i suoi storici cru Gabutti, Vigna Rionda, Falletto, Francia, per fare qualche esempio*).

A Monforte d'Alba i Barolo sono forse meno mordenti e strutturati rispetto a Serralunga, ma con grande capacità di invecchiamento e fine aromaticità (Bussia). **A Castiglione Falletto** i vini hanno tannini vigorosi con sfumature olfattive che ricordano il cacao e si fanno apprezzare per la notevole freschezza gustativa (*Villero, Rocche, Monprivato, Bricco Boschis*).

Il Roero si sviluppa a sinistra del Tanaro ed è costituito da un sistema dove ogni collina rappresenta una singola entità che si unisce labilmente a quella successiva andando a formare una serie di ripidi bricchi, ripetitivi per altezza e forma. Un ambiente movimentato e piacevolmente disomogeneo, leggibile anche nella fragranza dei vini. Il territorio del Roero ha nella sua parte centrale i suoli più rappresentativi di queste zone. Qui le sabbie fini si mescolano alle marne, più raramente con le argille. Sono suoli sabbiosi-marnosi con presenza di carbonati.

Nelle zone periferiche, ad Ovest oltre le Rocche, in direzione della pianura padana, prevalgono terreni di origine continentale e quindi le sabbie lasciano spazio alle terre rosse tendenti all'argilloso e a suoli anche ciottolosi. Qui i suoli diventano poveri di carbonati e meno adatti alla vite.

Barolo, Barbaresco e Roero: questi i numeri

La produzione al 2023 di Barolo è di circa 15 milioni di bottiglie, quella di Barbaresco sfiora i 5 milioni, per il Roero 748mila. La superficie vitata del Barolo corrisponde a 2.233 ettari, quella del Barbaresco a 814, mentre il Roero si attesta sui 335.

La percentuale export del Barolo è poco più dell'80%, quella del Barbaresco è del 62%, per il Roero è del 45%. I principali Paesi di esportazione sono gli Usa, i Paesi scandinavi e la Germania.