

Nebbiolo Prima, il 2012 del Barolo

Marco Gatti | 15-05-2016

I nostri assaggi migliori della settimana di degustazione della nuova annata del Re dei vini



È stata la settimana di **Nebbiolo Prima**, la manifestazione di **Albeisa**, organizzata con la collaborazione di Gheusis e Associazione Italiana Sommelier. L'evento si è confermato modello di come dovrebbero essere organizzati momenti come questi. Chi vuole andare a fondo delle annate in esame, può lavorare al meglio, scegliendo la formula più congeniale alle proprie caratteristiche, con un servizio di sommelierie di puntualità e professionalità rari. Chi desidera incontrare i produttori, lo può fare. Così come chi preferisce fare o rifare altri assaggi, o ancora, chi ha curiosità di vedere i grandi cru da Nebbiolo nel loro territorio, visitando botteghe, vinerie o tavole, non ha nessun ostacolo. Insomma, chi non vive questa settimana come una vacanza, è messo nelle condizioni di far fruttare in modo ottimale il tempo. Era la settimana degli assaggi delle nuove annate di **Barolo, Barbaresco e Roero**. Delle nostre degustazioni, tante le suggestioni positive. In particolare c'era molta attesa nei confronti del **millesimo 2012**, l'annata al debutto del re dei vini, caratterizzata da inverno molto freddo, primavera ancora con temperature basse e piogge, estate calda, ma senza problemi per le vigne a motivo delle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. I vini in ragione di acidità pronunciata e discreta tannicità, lasciano intravedere una capacità di raggiungimento della loro migliore espressività con un medio invecchiamento, anche se in alcuni casi l'eccellenza di alcuni dice di un potenziale che potrebbe rivelarsi sorprendente. Tra i **nostri assaggi e riassaggi**, fatti sia al tavolo di degustazione sia con i produttori, i **migliori** di questi giorni, il Barolo Bric del Fiasc di Paolo Scavino, Bricco Boschis di Cavallotto, il Barolo Ciabot Tanasio di Sobrero, il Barolo Parussi di Massolino, e ancora il Barolo Bussia di Giacomo Fenocchio, ed il Barolo Bussia di Pecchenino, e l'affascinante Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino. Poi i Barolo Acclivi e Cascina Massara di Burlotto, il Barolo Bergeisa de Le Strette, oltre al Barolo Buon Padre di Viberti, il Barolo Bricco delle Viole di Vajra, il Barolo Cannubi di Cascina Adelaide, i **Barolo Castellero e Sarmassa di Brezza**. Su tutti i commoventi Barolo di Trediberri, Barolo Serradenari di Dosio, il clamoroso Barolo di Monti di Monforte d'Alba, vera sorpresa, e il formidabile Barolo Marcenasco di Renato Ratti di La Morra, dal colore rubino profondo, dal naso di somma finezza con note di frutta rossa, tabacco, spezie, dal sorso di affascinante eleganza con finale lunghissimo.

Articoli correlati