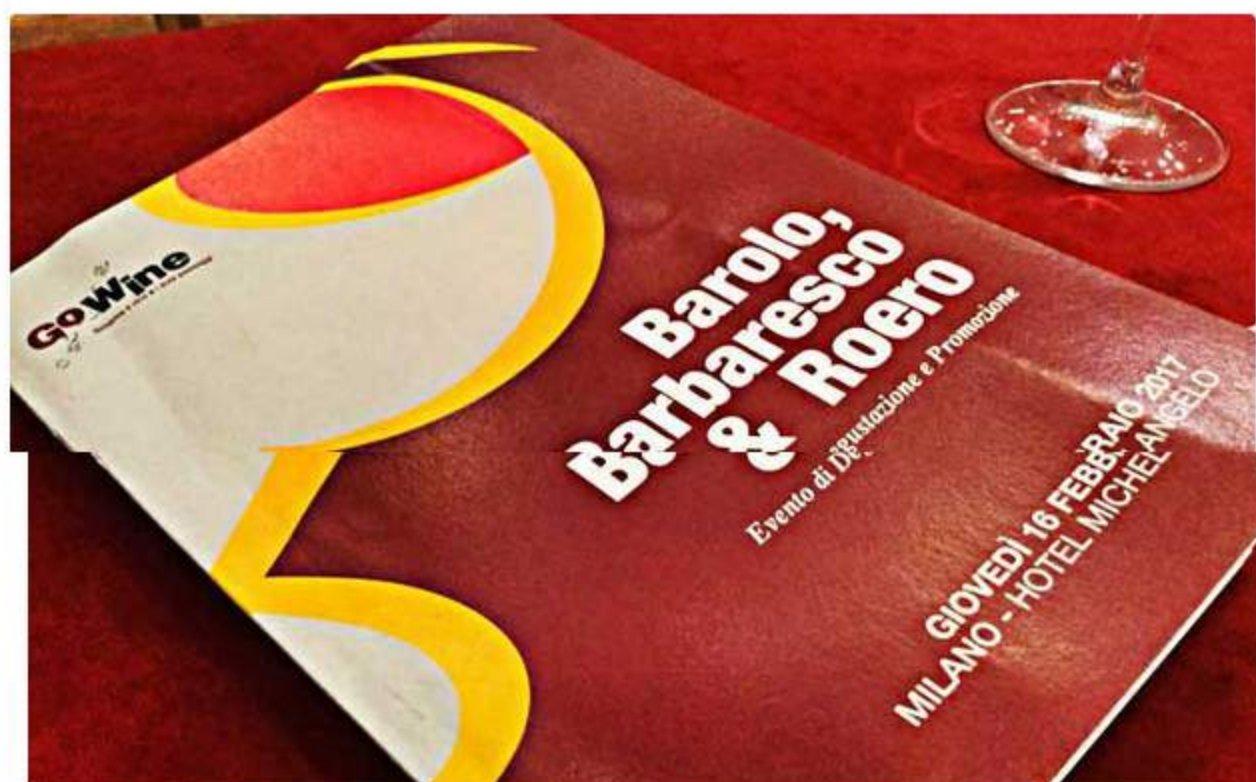




Eventi di Vino - Tutti i blog - Vino - Wine Addicted

Go Wine: Milano celebra i grandi vini rossi di Langa e Roero



Il tradizionale evento Go Wine dedicato alle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero.



Di Antonio Cimmino.

Come ogni anno a far da apripista alle presentazioni ufficiali dei **vini da Nebbiolo delle Langhe**, rigorosamente a denominazione di origine controllata e garantita, ci ha pensato **Go Wine**.

L'associazione nazionale di consumatori e turisti del vino, giovedì 16 febbraio, ha organizzato la tradizionale "anteprima milanese" con la presentazione di alcune delle nuove annate di Barolo 2013 e Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Riserva 2012 e Roero 2014 e Riserva 2013, grazie alla presenza di oltre 40 produttori a rappresentare il giusto mix che caratterizza la viticoltura di Langa e Roero, aziende storiche, piccoli vigneron ma soprattutto le nuove leve che pian piano si stanno imponendo sul mercato.

Molte le etichette presenti, comprese riserve e vecchie annate a testimoniare il potenziale di evoluzione di questi vini: finezza, eleganza, struttura e capacità di saper reggere bene il tempo, il filo rosso che lega queste tre denominazioni.



La Bottega Gastronomica dei Piccoli Produttori Italiani

SPEDIZIONE GRATUITA ▶



La Bottega Gastronomica dei Piccoli Produttori Italiani

SPEDIZIONE GRATUITA ▶

AMERICAN EXPRESS

Quota gratuita il primo anno

Scopri di più

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Fogli informativi disponibili su www.americanexpress.it/terminicondizioni

Dominio .IT a soli €0,90

Scegli il dominio Tutto
Compreso: Email, Redirect, DNS e molto altro sono inclusi!

Register.it



Articoli correlati



I migliori prodotti tipici



Interessante il riscontro del pubblico, professionisti del settore ed enoappassionati, verso quest'appuntamento che, dopo oltre 12 anni, è diventato un punto fisso della programmazione degli eventi milanesi, un momento di ringraziamento, di incontro, di condivisione, e soprattutto di premiazione con uno speciale riconoscimento agli "Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero".

Tweet

0

G+

Il premio alle istituzioni di questa Quinta edizione è andato all'**Accademia Italiana della Cucina**, costituitasi nel 1953 e ad oggi attiva con 211 delegazioni in Italia e 80 all'estero, mentre il premio alla ristorazione è stato assegnato ad **Andrea Berton** che con il suo **Ristorante Berton** è diventato un punto di assoluto riferimento della grande ristorazione milanese, e non solo.

L'intenzione di Go Wine in tutti questi anni non è stata quella di organizzare una manifestazione che volesse assurgere ad analisi tecnica delle potenzialità delle **nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero** (denominazione coinvolta per il terzo anno consecutivo), bensì un momento di conoscenza e di condivisione del lavoro dei produttori con il pubblico di appassionati, addetti ai lavori o semplicemente dei curiosi alle prime armi col mondo del vino.



Tweet

0

G+

Una serata che negli assaggi ci ha appagato, eccone alcuni.

Ponchione Maurizio

Rappresentante della **denominazione Roero**, con Maurizio ci siamo divertiti ad assaggiare non solo i suoi vini da nebbiolo ma anche le altre produzioni della sua zona.

Tweet

0

G+

Albazzi Metodo Classico Brut 2010, 55 mesi sui lieviti per questa cuvée che porta con sé la freschezza dello Chardonnay (50%), l'impronta aromatica dell'Arneis (35%) e la struttura del Nebbiolo (15%).

Il **Roero Arneis Monfrini 2015** ha di particolare che circa il 10% della sua massa fermenta in una piccola botte di rovere di Slavonia da 10 ettolitri, dopo di che aggiunto alla restante parte che ha fermentato in acciaio. Imbottigliato a febbraio 2016, si caratterizza per la grande pulizia olfattiva ed eleganza, al palato un vino ricco e di gran corpo.



prodotti tipici italiani in offerta al 40%



Il Terlaner 1991 Rarità finalmente è tra noi. Benvenuto!



Südtiroler Sekt, le bollicine delle Alpi



Quando bere etico è anche artigianale e naturale

Scarica i nostri ricettari gratuiti



ALTA CUCINA RICETTARIO



PALAZZO DEL G. VIA G. B. PIR. MILANO 18-19 F.

artigianale e naturale

Scarica i nostri ricettari gratuiti



ALTA CUCINA RICETTARIO



SCARICA GRATIS



PALAZZO DEL G. VIA G. B. PIR. MILANO 18-19 F.

artigianale e naturale

Scarica i nostri ricettari gratuiti



ALTA CUCINA RICETTARIO

Barbera d'Alba Donia 2013, un ritorno al passato, alla tradizione per questa Barbera in acciaio con un veloce passaggio (solo 2 mesi) in botte grande nuova di Slavonia da 20 ettolitri, che regala quel pizzico in più di lunghezza ed equilibrio per una Barbera molto varietale che "profuma di frutta che sa di frutta!"

Il *Roero Monfrini 2013*, ovviamente Nebbiolo in purezza, resa massima di 65 quintali per ettaro, affina sedici mesi in barrique. Dal tannino vellutato seppur ancora molto presente, che dovrà evolvere nel tempo, spicca per una gradevole morbidezza.

Cosa ci portiamo a casa di questa denominazione? Che possono fare una buona strada, semplicemente basta produrre dei grandi Roero, come in questo caso, senza pensare sempre a cosa fanno i cugini di Barolo e Barbaresco!

Tweet

0

G+



Figli Luigi Oddero

Tradizione è un concetto che ben conoscono i figli di **Luigi Oddero**, è il suo insegnamento, il punto di forza dell'azienda di **Santa Maria di La Morra**. Una tradizione viva soprattutto in cantina dove, ancora oggi, si usano sia le vasche di cemento sia le botti grandi per vinificare le uve provenienti dai vigneti collocati a La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed infine da Treiso per quel che diventerà Barbaresco.

Tweet

0

G+

Barbaresco 2014 Rombone, almeno 18 mesi di invecchiamento in grandi botti di rovere prima di essere messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di un anno. Dai sentori delicati e fini, al palato è subito pronto e molto armonico.

Barolo Rive Specola 2011, **cru di La Morra** che cresce su un terreno ricco di fossili e sali minerali che gli dona delle regali note iodate. Sosta in botti grandi di rovere francese minimo 36 mesi, e poi riposa in bottiglia almeno due anni prima di essere messo in commercio.

Con il *Barolo Rocca Rivera 2011* ci spostiamo a **Castiglione Falletto**, un vigneto a ritocchino su un terreno grasso e argilloso. Stesso invecchiamento del precedente per questo Barolo dal tannino vivo, che dura nel tempo!

Chiudiamo con il *Barolo Vigna Rionda 2009*, uno dei più importanti e rinomati cru del comune di **Serralunga d'Alba**, l'ultimo Barolo vendemmiato da Luigi, che ha poi lasciato il testimone a **Dante Scaglione** che si è preso cura di questo che rappresenta il vino più rappresentativo dell'azienda. Un Barolo che fa dell'eleganza, della finezza e di una balsamica freschezza i suoi punti di forza.

Azienda Agricola Diego Morra

Con Diego ci spostiamo nel comune di **Verduno** per meglio conoscere uno dei cru storici del Barolo, il **Monvigliero**. Viticoltori da tre generazioni con oltre 30 ettari di vigneti distribuiti tra i comuni di Verduno, La Morra e Roddi d'Alba e coltivati principalmente a Nebbiolo, ma non mancano di certo i vitigni tipici della zona, quali Dolcetto, Barbera e soprattutto **Pelaverga**. Con l'avvento di Diego in azienda, oltre al cambio di nome da Cascina Mosca così era chiamata da tutti la loro azienda situata proprio nel cuore del Monvigliero, a Mosca di Verduno, si è avuto un nuovo impulso, un nuovo sviluppo ma sempre nel rispetto delle tradizioni familiari.

Tweet

0

G+



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G.B. PIRAJA
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Scarica i nostri ricettari
gratuiti

ALTA
CUCINA
RICETTARIO



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G.B. PIRAJA
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Scarica i nostri ricettari
gratuiti

ALTA
CUCINA
RICETTARIO



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G.B. PIRAJA
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Scarica i nostri ricettari
gratuiti

Il *Barolo 2011*, dopo la fermentazione e circa 30 gg di macerazione, affina in tonneau per 24 mesi. Le uve provengono per il 75% dai vigneti di La Morra e per il restante da quelli di Verduno. Un Barolo molto classico, sia nel colore sia nei profumi, tannino molto ben integrato, un vino calorico ma supportato da una freschezza viva che rende la beva molto piacevole.

Il *Barolo Monvigliero, 2012 e 2011* le annate degustate, cresce su delle marne grigio-bluestre che caratterizzano questo cru con finezza, intensità dei profumi e morbidezza. La 2012 ha profumi meno intensi, con sentori di rose ed una speziatura fine a tratti balsamici in evidenza. Un'annata ancora inesplosa, un millesimo tuttora leggermente sopito che darà il meglio di sé solo nei prossimi anni.

Nel 2011 ritroviamo tutti gli effetti della calda annata, un Barolo dalla grande intensità olfattiva, di pregevole eleganza, ricco, concentrato, avvolgente ed in equilibrio perfetto.

Nada Giuseppe

Ci spostiamo di pochi centimetri per incontrare Enrico, non è un caso che sia vicino di banco di Diego giacché sono amici da una vita, da quando frequentavano insieme l'enologico di Alba. Nove ettari a **Treiso, nella terra del Barbaresco**, inclusi due tra i cru più antichi e pregiati, il **Casot** e il **Marcarini**. Abbiamo approfittato della serata per fare una mini verticale del primo.

Barbaresco Casot 2014, circa due i mesi di macerazione sulle bucce, fermentazione malolattica spontanea in acciaio, un anno di affinamento tra tonneau e botticelle da 10 ettolitri per poi trascorrere un ulteriore anno in una botte da 3.000 litri. In questo momento è un vino che soddisfa molto di più al naso che al palato, sicuramente non ancora pronto, è un Barolo che non scalpita ma che aspetta tranquillo il tempo che verrà.

I due *Barbaresco Riserva, 2011 e 2007*, sono elevati direttamente nelle botticelle da mille litri per 4 anni. La 2011 con la sua intrinseca dolcezza ha la capacità di distendere tutti i muscoli facciali al suo ingresso in bocca, dal tannino morbidissimo e setoso, un Barbaresco sontuoso. La 2007 colpisce per la sua freschezza e stabilità del colore, un Barbaresco che non temerà lo scorrere del tempo!



[Photo Credit: Antonio Cimmino; Go Wine]

acimmino@keepinwine.it

© Antonio Cimmino

Commenti

Scritto da [Antonio Cimmino](#) Share [f](#) [t](#) [g+](#)

ALTA CUCINA
RICETTARIO



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G. B. PIRAJ
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Scarica i nostri ricettari
gratuiti

ALTA CUCINA
RICETTARIO



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G. B. PIRAJ
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Scarica i nostri ricettari
gratuiti

ALTA CUCINA
RICETTARIO



SCARICA GRATIS ▶

WINE 2017 PALAZZO DEL G
VIA G. B. PIRAJ
MILANO 18-19 F
ORGENTEDELVINO LIV
artigianale e
naturale

Tweet

0

G+

Tweet

0

G+

