

Barolo e Barbaresco Cuneo epicentro del rosso

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Arrivata anche a Roma, giovedì scorso, l'anteprima delle nuove annate di Barolo e Barbaresco, rispettivamente 2010 e 2011. Presso il Marriott Grand Hotel Flora, infatti, grazie alla Camera di Commercio di Cuneo, sono sfilate 139 aziende produttrici: rappresentative, oltre che del Piemonte, di una provincia come quella di Cuneo, che rimane al primo posto fra tutte sia per la percentuale di vigneti iscritti agli albi, sia per il maggior numero di vini a denominazione controllata e garantita. In entrambi i casi, comunque, due millesimi da ricordare, anche se ovviamente

bisognerà attendere appieno l'evoluzione nel tempo, per potersi pronunciare con maggior sicurezza. Il 2011 del Barbaresco arriva da un'annata climaticamente simile alle migliori del decennio precedente, quindi foriera di grande ottimismo al di là dei risultati odierni, pur molto soddisfacenti. Ma anche il Barolo si allinea a quella che è la performance media di tutti i 2010 di spicco usciti negli ultimi anni: come dimostra anche questo Sarmassa, che arriva dalla cantina dove il Barolo moderno ha avuto inizio, dai ricordi di prugna cotta, marascha, viola, spezie, cacao e tabacco. In bocca avvolgente, ampio, profondo e persistente, si accompagnerà a qualunque carne rossa, oltre che ai più saporosi formaggi stagionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Wino

Barolo Sarmassa
Marchesi di Barolo
Prezzo: 45 euro

