

VINOVIP A FORTE DEI MARMI: I ROSSI DEL PIEMONTE

da Laura Bertozzi | Lug 8, 2018 | DIARIO DIVINO, DIVINO |

Dopo aver degustato [bollicine](#) (soprattutto) ed anche qualche [bianco](#) a Vinovip a Forte dei Marmi, mi sono dedicata ai vini piemontesi e voglio parlarvi di quelli che più mi hanno colpita. Come sapete adoro il Piemonte, terra particolarmente vocata per la produzione vitivinicola, non solo per quanto riguarda il Re Barolo ed il Barbaresco, ma anche per moltissimi altri autoctoni, dalla Barbera, alla Freisa, al Dolcetto, ai meno conosciuti Nascetta e Favorita (parente stretta del Vermentino), di cui ho già scritto nel blog. Vinovip ha riunito un nutrito ottimo gruppo di produttori piemontesi, eccone alcuni.

Ho cominciato gli assaggi proprio dalla Freisa della **TENUTA SANTA CATERINA**. Il territorio è quello del Monferrato, a Grazzano Badoglio, sede di un'abbazia benedettina già nel 961. La parola d'ordine dell'azienda è selezione: ad ogni vitigno corrisponde un tipo di terreno ed ogni vigneto, con le sue peculiari caratteristiche, è un cru, per produrre vini dalla forte identità.



Il **Sorì di Giul, Freisa d'Asti Superiore Doc 2013** portato a Vinovip è frutto appunto di un sorì di un ettaro, vale a dire di un terreno esposto a solatio. Il vino affina in tonneau per 2 anni. Il colore è scarico ed assomiglia al nebbiolo, ma è dovuto al fatto che comincia ad avere qualche anno ed anche dell'effetto del legno della botte sugli antociani, non perché sia tipico della Freisa. Al naso il profumo è dolce di ciliegia e prugna ma anche di fieno, timo, tostatura del legno e chiodi di garofano. In bocca non ha un gran corpo ma è rotondo, fresco vivo e sapido. E' una delle Freise migliori mai provate, con una complessità ed eleganza di profumi sorprendente e la

sensazione tattile piacevolissima, che vi consiglio assolutamente di provare...ve la ricorderete!

Ho proseguito gli assaggi col blasonato **PIO CESARE**, azienda storica, nata per accontentare i bisogni familiari ed i clienti dell'imprenditore Cesare (nome) Pio (cognome) e diventata una delle protagoniste nel panorama del Barolo e del Barbaresco, con le vigne per produrre il primo concentrate soprattutto a Serralunga,

dove il terreno elveziano dona vini più strutturati e complessi, mentre da Treiso viene gran parte delle uve del Barbaresco.

Prima di degustare i vini, che sono di un'eleganza e di una finezza impeccabili e dal finale lungo, non posso non richiamare l'attenzione sull'etichetta: come tanti produttori piemontesi, anche Pio Cesare ha mantenuto quella originale ed è bellissima!



Il Bricco, Barbaresco Docg 2014

Dal bicchiere rosso rubino scarico salgono subito la prugna e la ciliegia e la loro dolcezza lascia spazio alla rosa ed al cassis, posati sulla terra bagnata ed ecco la fava di cacao. In bocca ha corpo, freschezza e sapidità ed un tannino che grappa ma è già composto. Certo bere Barolo e Barbaresco così giovani è un infanticidio, ma anche un esercizio di stile, poiché ci si deve immaginare come saranno fra almeno 7/8 anni.

Barolo Docg 2014



Il sottobosco e la nota iodata introducono alla prugna, alla mora e quindi al pepe nero e al cioccolato, rinfrescato da una piacevole nota balsamica. E' un vino di struttura, con sensazioni tattili decise, marcate, di sapidità e freschezza viva e con un tannino più presente rispetto al Barbaresco appena provato.

MARCHESI DI BAROLO

Là dove la prima grande donna del vino, la marchesa Juliette Colbert, diede un grande impulso alla nascita del Barolo moderno (senza nulla togliere a Cavour!) ed alla sua diffusione, Ernesto Abbona e la sua famiglia ne hanno egregiamente preso l'eredità e l'azienda è fra i leader indiscussi del vino italiano. In prima linea, come pochissimi altri produttori importanti ha presenziato a Vinovip, conversando con tutti gli ospiti, con cordialità e con quella passione che si ritrova nei vignaioli più piccoli. Non dimentica quanto fosse difficile rimanere a Barolo nei primi anni '80 e di come la coltivazione della Barbera fosse necessaria per portare i bilanci in pareggio e non l'ha abbandonata.

Ha portato a Vinovip la **Peiragal, Barbera d'Alba Doc 2015**, la Barbera che non ti aspetti, molto territoriale. Coltivata su marne argillose, molto sciolte e quindi con un buon drenaggio, ha radici che affondano nel terreno e riportano grande nutrimento a grappoli spargoli, che significa grande concentrazione. I profumi sono eleganti e complessi, vanno dai frutti di bosco alla ciliegia, alla violetta fino alle spezie (noce moscata e chiodi di garofano). Si ritrovano ancora tutti sotto forma di aromi persistenti, dopo un sorso vivace, fresco vivo, con un tannino ben presente, ma addomesticato dal passaggio in legno.

Ed eccomi di nuovo alle prese col mio vitigno preferito, il Nebbiolo, tradotto da Marchesi di Barolo nel **Bric Amel, Langhe Nebbiolo Doc 2017**. Il colore è quello di un vino giovane, che ha affinato in acciaio e cemento: rubino con riflessi violacei. Anche il naso e la beva non tradiscono quello che ci hanno raccontato gli occhi: profuma di piccoli frutti rossi freschi e di rosa, mentre in bocca è fresco vivo con un tannino giusto, sia nella qualità che nella quantità. Ottimo vino quotidiano.



Col **Barolo Coste di Rose Docg 2013** cambiamo tipologia: entriamo in uno dei Cru più importanti nella mappa del Barolo, che ci dona un vino che colpisce per eleganza e mineralità, frutto della composizione del terreno. Il rosso è più granato che rubino ed i frutti di bosco e la ciliegia che accarezzano le narici sono maturi, ravvivati dalla menta, dalla mineralità e dalla liquirizia. Il sorso è pieno, ricco di estratto e poi scorre via sapido, fresco e con un tannino a maglia fitta. Non lo dimentico velocemente, perché il finale elegante è lungo.

