



By Raffaele Vecchione On 14 Luglio 2020

Barolo 2016, classicismo ed arte si fondono alla ricerca della perfezione

La degustazione dei Barolo 2016 ha mostrato profili sensoriali fragranti ed armonici nella pienezza dell'equilibrio gustativo di un'annata classica ben interpretata in Langa.

Gli undici comuni che costituiscono la denominazione Barolo nella fresca ed equilibrata annata 2016 hanno prodotto vini di notevole fattura grazie all'aiuto dell'annata lunga in termini di durata.

Il ciclo vegetativo lungo assicura quasi sempre un'ottimale maturazione delle uve che hanno i tempi necessari per poter raggiungere in modo sincrono la maturazione tecnologica e fenolica, premessa fondamentale per creare vini di grandi aspettative e dal lungo invecchiamento.



La potatura a Guyot a braccio singolo ed uno sperone nel vigneto Conca di Mauro Molino.

I primi avvisi di un ciclo vegetativo così lungo si sono veri e fatti sin da subito nei freddi mesi invernali, è quanto si evince dal comunicato stampa sull'annata 2016 pubblicato dal Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Dogliani.

Sono stati miti e poco piovosi i mesi di Gennaio e Febbraio, confermando l'andamento stagionale dell'ultima parte dell'anno 2015.

Il freddo è arrivato tardi nel mese di Marzo e questo ha allungato in modo notevole la ripresa vegetativa delle viti anche fino a 10 giorni rispetto alle medie stagionali.

Lo stesso mese che introduce l'inizio della primavera ha portato anche numerosi millimetri di pioggia fondamentali per l'accumulo di acqua nei terreni dopo la scarsità di precipitazioni nei mesi invernali.

La primavera è stata fresca e piovosa ma le temperature medie basse e quelle quasi fredde della notte non hanno creato problemi fitosanitari permettendo alle viti di crescere in modo vegetativo senza alcuna malattie e senza problemi sanitari.

Il ritardo vegetativo si è protratto fino a Settembre dopo aver trascorso un'estate tendenzialmente mite senza picchi elevati di temperature (poche le zone in cui si sono superati i 35 gradi Celsius diversamente dall'annata 2015).

La vendemmia del Nebbiolo è cominciata in alcuni casi sovrapponendosi a quella della Barbera, seguendo l'ordine classico: Barbaresco, Nebbiolo d'Alba e Barolo.

Una degustazione davvero interessante nella quale ho avuto modo di degustare **138** etichette per poter avere un quadro completo di come si sono comportati i diversi Cru e le diverse **MGA** a Barolo nel 2016.

Produttore	Denominazione	Vino	Annata	Score	Tipo
Marchesi di Barolo	Barolo	Sarmassa	2016	95	Rosso

Emozionante a dir poco il profilo principale di questo giovane barolo che si rivela lentamente nella nobile essenza. I sentori di fiori rossi si fondono perfettamente a note di tiglio, gerani, ortensie e ciliegie disidratate disegnando uno schema perfetto di note piacevoli ed armoniche. In sottofondo la dolcezza della vaniglia sottile incontra la crema di nocciole ed il cedro per donare complessità alla matrice. Corpo medio-pieno, tannini di notevole fattura maturi e rigidi al momento che denotano un ottimo grado di polimerizzazione ed un finale luminoso e brillante. Meglio dal 2022.

Marchesi di Barolo	Barolo	Cannubi	2016	94	Rosso
--------------------	--------	---------	------	----	-------

Devastante la progressione sensoriale nelle note di ciliegie, prugne blu, mirtilli e mirto selvatico. Buona la predisposizione dolce della scena secondaria nelle tracce di fiori di tiglio, gelsomino e magnolia. Corpo medio-pieno, tannini morbidi vellutati nella forma ed un finale solido e compatto dalla bella spinta acida che si allunga fino alla chiusura. Meglio dal 2022.

Marchesi di Barolo	Barolo		2016	93	Rosso
--------------------	--------	--	------	----	-------

Delicato nell'essenza mostra un profilo gentile ma complesso ed autoritario nelle note di petali di rosa, pompelmo, melograno, ribes e mallo di noce. Corpo medio, tannini maturi leggermente rigidi al momento ed un finale teso e vibrante. Meglio dal 2022.