

29/02/2024

<https://www.lavinium.it/nebbiolo-prima-2024-quattro-giorni-tra-barolo-barbaresco-e-roero/>



Nebbiolo Prima 2024, quattro giorni tra Barolo, Barbaresco e Roero

Postato da: Roberto Giuliani il: Febbraio 29, 2024 In: Antepreme, Il vino nel bicchiere Nessun commento
[Stampa](#) [Email](#)



Sono quasi trent'anni che il nebbiolo di Langhe e Roero viene raccontato a giornalisti e appassionati, se non ricordo male tutto ebbe inizio con Alba Wines Exhibition (AWE) nel 1996, evento curato dall'Unione Produttori Vini Albesi (Albeisa), che è stato poi sostituito nel 2010 con l'attuale Nebbiolo Prima. L'evento durava cinque giorni pieni, con sessioni di degustazione da 80-90 vini, più visite pomeridiane alle aziende, questo consentiva di avere un quadro davvero completo di annate e territorio, ma non tutti hanno apprezzato un lavoro così impegnativo. Da allora sono state apportate varie modifiche, ma la sostanza è sempre la stessa, presentare le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero. Purtroppo però, i produttori che non fanno parte di Albeisa non presentano più i vini a Nebbiolo Prima ma al più recente "Grandi Langhe" (dal 2016) - ideato dal "Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani" e dal "Consorzio del Roero" - che ha un indirizzo diverso, rivolto principalmente a pubblico e buyers, una specie di Vinitaly dedicato solo a queste due aree vitivinicole piemontesi, e che dal 2019 si è spostato a Torino.

Di fatto, la formula di AWE era la più completa rivolta alla stampa, un punto di riferimento nazionale e non solo, che permetteva di entrare in profondità fino al singolo cru e di avere uno straordinario spaccato del territorio langhetto.

Nel frattempo Albeisa si è spostato nella nuova sede in Via Generale Govone 4 ad Alba, molto più aderente al livello istituzionale del consorzio, unico neo la sala di degustazione ha un numero di posti limitati, per questa ragione è stato scelto di dividere Nebbiolo Prima in due sessioni in date contigue.

Scelta condivisibile, che consente di coinvolgere un maggiore numero di giornalisti ed assaggiatori, peccato per l'incomprensibile differenza nel numero di vini presentati: nel primo caso oltre 300 campioni, nel secondo poco più della metà, 175. Evidentemente il primo gruppo è quello considerato più "esperto", mentre il secondo è quello più giovane e desideroso di approfondire il territorio (ma anche fosse questa la ragione, non mi sembra molto corretta una simile differenza nei confronti dei partecipanti). Essendo un po' di anni che non venivo più invitato all'evento, sono stato inserito all'ultimo momento nella seconda sessione, nonostante la mia ventennale esperienza sul territorio langhetto.



Così mi sono ritrovato in un programma che, fra le altre cose, prevedeva la visita a quattro aziende prestabilite, che io conoscevo già molto bene. In pratica ho perso un'occasione di approfondimento ulteriore, perché di aziende recenti ce n'erano un discreto numero. Capite bene che, con un così limitato numero di campioni (per es. solo 19 Riserve tra Barbaresco, Barolo e Roero...), ha poco senso da parte mia raccontarvi i vini degustati, visto che c'è chi lo ha fatto prima di me con a disposizione quasi il doppio dei campioni. Pertanto mi limiterò a descrivervi quelli che mi hanno particolarmente colpito, per amor di cronaca, ma con l'amaro in bocca.

Ma prima voglio fare un plauso ai sommelier AIS di Cuneo e Alba che durante i 4 giorni di degustazione, svolti all'interno della nuova sede di Albeisa, sono stati davvero impeccabili, mantenendo un ritmo perfetto e cambiando le sputacchiere senza che ci fosse bisogno di segnalarlo, perfettamente pulite e asciugate. A mia memoria un tempismo del genere non l'ho mai incontrato, segno di una grande professionalità a livello individuale. Complimenti sinceri.



LE ANNATE

La **2020** (Barolo) si è presentata mediamente equilibrata, piacevole, con dei tannini mai esuberanti, in grado di esprimere molto bene le qualità del nebbiolo; qualche eccezione dall'area di Monforte, ma la cosa non mi stupisce, si sa che lì i vini chiedono maggiore tempo per distendersi. Per le sue caratteristiche potrebbe dare l'impressione di non avere una gittata lunghissima, ma come sappiamo, non sempre le impressioni iniziali trovano conferma nel tempo, inoltre ci sono sicuramente differenze fra La Morra, Barolo, Monforte, Serralunga, Verduno, Castiglione Falletto, Novello e Roddi (non erano presenti campioni provenienti da Grinzane Cavour, Diano d'Alba e Cherasco).

La **2021** (Roero e Barbaresco) è indubbiamente meno pronta, ma il suo DNA è chiaro: ha sostanza, ampiezza, energia, dimostra di avere chiare potenzialità per il futuro. Due belle annate con caratteristiche ben distinte.

Per quanto riguarda la **2019**, i campioni a disposizione erano solo 4, ovviamente insufficienti, ma le degustazioni di Barolo annata fatte l'anno passato hanno evidenziato che si tratta di un millesimo di valore, per certi aspetti simile al 2016, ma un po' meno complesso e variegato, la 2016 rimane a mio avviso un'annata completa, praticamente perfetta. La **2018**, infine, è stata forse un po' troppo penalizzata alla sua uscita, annata difficile e irregolare, con estate molto umida e autunno caldo e con poca escursione termica, dove la scelta vendemmiale era davvero fondamentale per ottenere sufficiente maturità di frutto senza perdere troppo l'acidità e senza arrivare ad eccessi zuccherini che avrebbero poi fatto pericolosamente salire la gradazione alcolica. Oggi si propone assolutamente interessante e con una piacevolezza di beva invidiabile, quegli squilibri iniziali stanno progressivamente scomparendo, anche se le differenze da zona a zona sono abbastanza evidenti.





Castelletto - Fortemasso (Monforte d'Alba): granato con ricordi rubini, bel naso floreale con rinfocchi fruttati non grassi ma fini, nota di liquirizia, cacao, ginepro, ciliegia sotto spirito; bocca lineare, fresca, non troppo tannica, frutto non sparato ma espresso più in finezza, finale vivace, arioso.