



L'ACQUABUONA – 15 GIUGNO 2016



Barolo 2012, la lunga estate calda. Terza parte: Barolo, La Morra e Verduno

Di Massimo Zanichelli

– Tre comuni diversi per posizione geografica e stile organolettico, Barolo, La Morra e Verduno lo sono anche per tradizione e rendimento. I Barolo di Barolo, tra i più noti non solo per il nome comunale che si riflette nell'intera denominazione ma anche per la presenza di alcune delle cantine più storiche di Langa, sono i rappresentanti del distretto generalmente più continuo e qualitativamente omogeneo, nonché quello maggiormente legato ad alcune interpretazioni più “classiche” e tradizionali. Non fa eccezione un'annata calda e difficile come il 2012, per il cui profilo rimando senz'altro alle puntuali annotazioni di Fernando Pardini.

La Morra è invece il comune maggiormente influenzato dalle correnti interpretative più “aggiornate e moderniste” del Barolo, un Barolo che qui è già per sua natura più morbido e vellutato rispetto a quello di altri comuni (come Castiglione Falletto o Serralunga d'Alba) e che la nouvelle vague di qualche decennio fa ha reso ancor più dolce e levigato nel frutto, e molto più speziato nello stile grazie all'uso “libero” e talvolta disinvolto del legno piccolo. È indubbiamente il comune più controverso, soprattutto agli occhi dei puristi del Barolo e alla luce di un millesimo difficile a livello di finezza tannica e freschezza acida come il 2012.

Verduno è invece da tempo la Cenerentola della denominazione, sia per una dislocazione geografica “borderline”, sia per l'esiguità dei numeri produttivi. Ma è un comune sempre più conosciuto e apprezzato dagli appassionati, non privo d'interpreti sensibili e di acuti importanti.



Quelli che seguono sono gli appunti di degustazione – in stretto ordine di apparizione – estratti dalla piacevolissima trasferta albese di Nebbiolo Prima, relativi ai vini apparsi più interessanti e/o rappresentativi dei vari comuni. Le assenze sono dovute a campioni dubbiosi, interlocutori, poco probanti o problematici.

Barolo Arborina 2012 – Mauro Veglio

Mogano, spezie del rovere, balsami per un profilo molto moderno, saldo (anche a livello tannico) ma un po' prevedibile nell'andamento gustativo. Un Barolo di corpo, levigato, semmai poco incline alle sfumature.