



RASSEGNA STAMPA  

---

2009

Spirito DiVino  
Pierluigi Gorgoni

settembre 2009

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi





AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O

# Quei Nebbiolo all'Alba

Cinque giorni di assaggi in anteprima per capire  
i rossi di Langa. Sotto i riflettori,  
Barolo 2005, Barbaresco 2006 e Roero 2006-2005

SPIRITO DIVINO  
90

WELLCOM<sup>®</sup> s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi





AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O



di Pierluigi Gorgoni

Non solo calici. Quest'anno percorrere le Langhe significa incrociare panorami funestati dalle alluvioni, pendii scossi e vigneti trafitti, smossi, scivolati più a valle. Un produttore mi urla: «È la natura che si è ribellata!». Sono terre queste che negli ultimi dieci anni sono andate a infiltrare enormemente ogni loro piega di nuovi vigneti, impiantati ovunque, con i boschi che andavano diradandosi in cima e a fondo valle, stravolgendo evidentemente quegli equilibri naturali che un inverno nevoso e una primavera di piogge torrenziali hanno adesso tragicamente fatto saltare. Sono squarci laceranti che devono farsi definitivamente moniti. Quanto ai calici, la consueta Alba wines exhibition con cinque giorni di assaggi dei grandi vini da Nebbiolo di Langa e Roero, organizzata come sempre al Centro congressi di Alba in un contesto che per qualità dell'ambiente e premure accordateci va eletto a modello di tutti gli eventi affini. A proposito, i produttori che scansano l'occasione non concedendo i loro campioni farebbero bene a ricredersi e a cogliere le grandi potenzialità della manifestazione. Quest'anno offriva ai degustatori due annate dal carattere distinto. La 2005 dei Barolo intesa e attesa come un'annata difficile a causa delle piogge a settembre e ottobre, ha rivelato campioni di solida tessitura con vini tendenzialmente più severi del 2004, più rigidi del 2006. La 2006, appunto quella dei Barbaresco e dei Roero, pur non semplice anch'essa per il caldo torrido di inizio estate, cui seguirono un agosto fresco e un settembre con precipitazioni anche violente, pare da subito offrire una maturità più rotonda e un maggiore equilibrio complessivo.

**BAROLO 2005** Il Monvigliero dei fratelli Alessandria di Verduno, è carnosità e vivo, aperto, tanta struttura e dall'allungarsi puntuale cela autenticità e flemma antica. La Ascheri offre un Vigna dei Pola definito, scie tostate sottili, toni maturi e tensione allo sviluppo. Boroli ha un Cerequio ben tessuto di spezie e frutto polposo e un Villero di bella scioltezza con succo pieno a chiudere e bella persistenza.

Tutt'altro che mansueti il Cannubi e il Sarmassa di Brezza, ma trattengono una quota considerevole di personalità. Conferme dai vini di Brovia, il Rocche di Castiglione ha motivi balsamici, continuità e complessità, materia imponente e strati di toccante terrosità, il Cà Mia di Serralunga irrisolto e irrequieto nella trama, svela una bella maturità nella dolcezza della chiusura. Cascina del Monastero ha nel Bricco Luciani di La Morra toni di anice e liquirizia, maturo, composto, ha palato di placida immediatezza e ritorno confortante. Il

Bricco Boschis di Cavallotto è Barolo intriso di sottigliezze, ferroso e sospeso, incantatore con un palato che allunga per una tensione viva e vibrante che spinge e spinge. Il Cerequio di Chiarlo ha palato di gran tempra, tannini che allungano, rilancio e carattere, dinamica e sottigliezze preziose di frutti maturi e di erbe officinali. È suggestivo di aperture floreali il Ravera di Corno. Il Colonnello di Aldo

Conterno mantiene tensioni verticali tra il legno esilissimo e ha un palato vivo, dal nerbo aspro e dall'aristocratica tonicità all'allungo.

L'Enrico VI della Monfalletto - Cordero di Montezemolo offre una dolcezza tannica e una sua scioltezza nell'incedere, di grande tenuta e consapevolezza. È ancora definito e ben articolato il Liste di Damilano. Il Costa Grimaldi di Einaudi ha bella rotondità e tensione svelando una strada di chiarezza fruttata. Tra il Villero e il Bussia di Fenocchio, a differenza della precedente vendemmia, si lascia preferire il primo, più sciolto e continuo. Generosi e ricchi, anche col 2005 i cru di La Morra di Gagliasso, il Rocche dell'Annunziata e il Torrigione. Il Giblin di Gemma ha toni di crepuscolare maturità, emotività, dolcezza che solo a chiudere pare smagrirsi. Il Prapò di Ettore Germano ha accento ferroso e un palato di gran stoffa, tannini che lo allungano, bella flessuosità e succosa persistenza.

È invitante l'Arione di Gigi Rosso, nei segni aperti di ruggine, dalla trama fine e la spinta complessa e compatta, solida, dall'impianto maturo e consapevole con allungo vivo e pieno. Il Gavarini Vigna Criniera di Elio Grasso ha trama nervosa ma fitta di vitalità, qualche taglio severo e personalità, tanta materia e scie preziose all'allungo. Il Badarina Vigna Regnola di Bruna Grimaldi appena impiantato nel legno, ha anche una polpa dolce e solida, una sua armonia e un sussulto di carattere. Il Brunate e il La Serra di Marcarini, sono al solito vini di grande tempra, entrambi tirati e fitti, verticali e infiltranti, con il secondo che per adesso pare riservare qualcosa di più di succo e tenuta. Nel Brunate di Mario Marengo c'è un tondeggiare di frutti e una dolcezza di sottofondo e si aprono a un palato di bella dimensione e pulito che trova qualche piega succosa ancora e una sua energia.

Fiero e scalpitante, il Barolo di Maria Teresa Mascarello, il primo tutto suo, prodotto nell'anno che mancò il padre Bartolo, accoglie una freschezza e una dimensione slanciata, muovendo per intrighi freschi e sussulti fino a un finale irradiante. Il Barolo di Monti ha un bel respiro di sottigliezze e di cura certa, stoffa tannica e allunga ancora fresco e pulito di tutta ampiezza con finale compiuto. Messi assieme i vigne-

SPIRITO DIVINO

91

WELLCOM® s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940  
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi

