



RASSEGNA STAMPA  

---

2009

Vino al Vino  
Franco Ziliani

6 ottobre 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

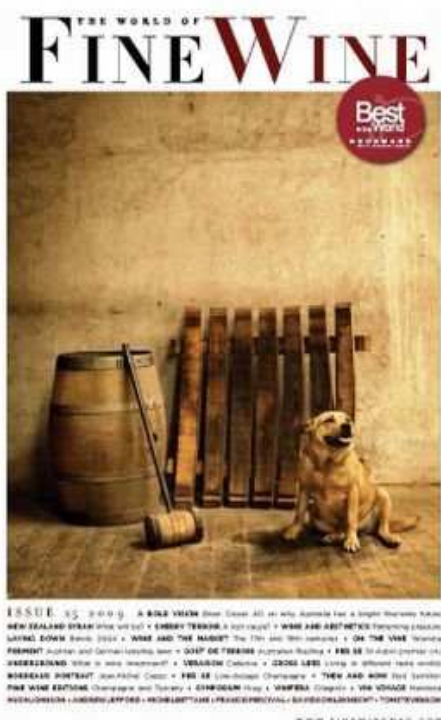
ufficio stampa • pubblicità • eventi



6 ottobre 2009

**[I Barolo 2004 secondo The World of Fine Wine. Ecco i risultati \(e l'articolo\) sulla degustazione](#)**

Scritto da Franco Ziliani alle 10:00, in [Degustazioni](#)



Con un certo quale ritardo, visto che ormai sono in commercio da mesi i 2005 (vini che potremmo anche pensare prima o poi di degustare) è uscita, sul numero 25 fresco di stampa di [The World of Fine Wine](#), la più bella rivista di vino al mondo, l'ampia e dettagliata cronaca della degustazione della vasta scelta di **Barolo annata 2004** che il *panel tasting* formato da Nicolas Belfrage MW, Roy Richard ed il sottoscritto (trio all'opera anche nella [recente degustazione di Brunello di Montalcino](#) della stessa annata) realizzò proprio nel settembre del 2008.

Poiché una bella fetta di vini di questa ottima, piacevolissima, ma non grandissima (inferiore al 1996, al 1999 e al 2001, ma diciamo e forse allo

stesso 2005...) annata è ancora sui mercati (in Italia ed in UK) vale la pena, ad uso e consumo dei Barolo-fan, ricapitolare per sommi capi i risultati del wine tasting. Prima di dichiarare il vincitore voglio però ricordare come la media dei punteggi, in ventesimi, espressi dai tre degustatori, ovviamente alla cieca, dei vini, sia stata sostanzialmente analoga, con un 13/20 per Roy, un 14/20 ed un più generoso 15/20 per me, con un range di valutazioni che è andata per tutti da un minimo di 7-8/20 (giudizio molto negativo equivalente ad un 70/100) ad un massimo, condiviso, di 18/20 che qualifica secondo WFW un "outstanding wine of great beauty and articulation".

Trionfatore, a sorpresa, della nostra degustazione, con una media di 17/20, un





outsider, il [Barolo Leon dell'azienda Rivetto](#) ottenuto da un originalissimo mix di uve di La Morra (dal cru Capallotti) e di Serralunga d'Alba (un 20% dal vigneto Lazzarito). A seguire, di un incollatura, a 16,5/20, il [Barolo Gramolere dei Fratelli Alessandria](#), un Barolo di Monforte d'Alba, da una collina posta tra i Gavarini e la Bussia. A 16/20, un quintetto di vini tra i quali figurano alcuni dei miei Barolo prediletti degli ultimi anni: il [Ciabot Tanasio di Sobrero](#) a Castiglione Falletto, il [Torriglione di Mario Gagliasso](#) a La Morra (che vi consiglio di visitare anche per l'agriturismo dove si mangia splendidamente), il mitico [Rocche dei Falletto riserva di Bruno Giacosa](#), nonché il [Barolo Serralunga di Boasso](#) ed il [Vigneto Cereguio dei Beni di Batasiolo](#). A 15,5/20 altri vini che generalmente amo: il [Ravera di Elvio Cogno](#) a Novello, il [Bricco delle Viole dei Vajra](#) a Vergne di Barolo, il [Lazzairasco di Guido Porro](#) a Serralunga d'Alba, il [Massara del Castello di Verduno](#), ed il [Vigne dei Fantini di Silvano Bolmida](#) a Monforte d'Alba.

Nelle mie personali valutazioni poi, non totalmente condivise dai colleghi, mi erano particolarmente piaciuti, tanto che avevo assegnato loro punteggi di 17,5/20, il Bricco Rocche Brunate di Ceretto (sgradito invece agli altri taster), il Parafada di Massolino a Serralunga d'Alba, il Vigna Margheria di Luigi Pira sempre a Serralunga, il Serralunga di Giovanni e Davide Rosso, seguiti di un niente, mezzo punto, dal Vigna del Mandorlo, vigneto in Castiglione Falletto dei Fratelli Giacosa, e, a 16,5/20, il Cà Mia di Brovia ed il Ciabot Berton Ruggeri di Ciabot Berton.

A quali vini va l'ideale "maglia nera" della degustazione? A 10,5/20 troviamo il Ciabot Mentin Ginestra di Domenico Clerico (9/20 per me e per Nick, 13/20 per Nicolas), e a 10/20 il Riva di Claudio Alario.

Ma per chi volesse conoscere, in dettaglio, quali punteggi e quali note d'assaggio ognuno dei vini abbia ricevuto, e leggere la parte introduttivo al tasting di Belfrage ed i commenti miei e di Roy Richards, ecco, un piccolo regalo del sottoscritto, l'intero articolo nel file pdf [WFW 25 Barolo Tasting](#) qui allegato.

