



< ANTERIOR | INICIO

Buscar en

VINOS

BODEGAS

REGIONES

VIAJES

REPORTAJES

- [Consumo](#)
- [Cultura del Vino](#)
- [En el restaurante](#)
- [Enología](#)
- [Grandes vinos](#)
- [Historia del vino](#)
- [Mercados](#)
- [Personajes](#)
- [Vino y gastronomía](#)
- [Viñedos y bodegas](#)
- [Viticultura](#)
- [Zonas vitivinícolas](#)

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas antiguas

Archivo Copas de Ariadna

CLUB DEL VINO DE EL MUNDO

CLUB DEL VINO

Vinos para la Navidad



LA TIENDA

publicidad

| [archivo](#)

Zonas Vitivinícolas

PROTAGONISTAS, LOS VITICULTORES

Barolo 2000: añada (casi) perfecta

JUANCHO ASENJO



Nadie recuerda una añada en el Piemonte que haya generado tanto revuelo y polémica como la del 2000: la influencia de la prensa, donde brillan con luz propia los juicios de James Suckling, uno de los 'gurús' americanos del vino, que le atribuyó 100 puntos nunca concedidos con anterioridad -la perfección absoluta- en 'Wine Spectator'. La añada 2000 ha sido buena, muy buena, incluso excelente en algunos casos pero sin alcanzar las cotas del 96-99 y 2001.

En la última cosecha del siglo, los viticultores han sido los protagonistas absolutos por la influencia de sus decisiones en el resultado final, mientras los enólogos no han podido, esta vez, resolver las carencias y problemas del ciclo en bodega. Ha quedado patente que los más grandes viticultores han elaborado los mejores vinos.

Clima y condiciones

La añada fue complicada desde sus inicios cuando los viticultores tuvieron que intervenir para combatir el ataque del mildiú que apareció después de las copiosas lluvias primaverales de finales del mes de abril. El mes de junio fue caluroso con la excepción de un par de días lluviosos a mitad de mes, pero la sanidad de las viñas se recuperó. Julio también deparó sorpresas poco positivas como el granizo que afectó a una amplia zona de terreno, provocando un descenso vertiginoso de las temperaturas. No afectó a todos los municipios por igual quedando extensas áreas sin sufrir ningún efecto. El trabajo concienzudo en el campo y la intervención de los viticultores durante el envero, a finales de julio, ha sido decisiva para el devenir de la calidad de la uva, corriendo el riesgo de la pérdida de parte de la producción. Fue un momento de tensión y de tomar decisiones radicales para el resultado final.

El inicio de agosto vio el regreso del granizo con precipitaciones importantes y la vuelta del mildiú generando nuevos problemas. La segunda mitad de agosto apretó el calor de forma importante con unas temperaturas muy altas que permitieron madurar a la uva. Septiembre comenzó con el mismo clima y permitió adelantarse la vendimia de variedades como el dolcetto y la barbera. Cuando casi todos los productores habían recogido estas uvas, volvió el tiempo lluvioso. Casi a mitad de octubre, la nebbiolo había madurado perfectamente gracias

a un periodo caluroso, comenzó a caer agua, pero la mayor parte de los productores habían vendimiado ya. Las diferencias térmicas noche/día no fueron tan marcadas como en el año precedente (1999) o el posterior (2001).

En las Langas hay un hecho fundamental que condiciona de forma decisiva la calidad de cada añada y su futura longevidad: la diferencia térmica entre el día y la noche en el mes anterior a la vendimia, sobre todo con esas noches donde el fresco se deja sentir para obtener esa viveza y profundidad que caracteriza a las grandes cosechas. Es necesario ese calor diurno que permitirá alcanzar la madurez que se desea y el frío nocturno para adquirir la acidez que hará longevos los vinos, la ralentización del proceso de madurez para conseguir esa complejidad de aromas que caracteriza a los grandes barolos y esa lluvia que acude en ayuda de los viticultores para evitar el stress de la viña y mantener su sanidad sin diluir la calidad de los granos.

Características de los vinos

Los vinos presentan unas características diferentes a las de añadas precedentes como 99 ó 98, pero no difieren mucho de los del 97 por su precoz madurez y, en ocasiones, la cercanía de la sobremadurez.

La primera percepción que uno siente a la hora de catar las muestras es la de necesitar un esfuerzo menor por la inferior agresividad tánica y la acidez más baja, son más inmediatos a la hora de desarrollar todo su potencial. La añada es idónea para iniciarse en el mundo de una variedad tan complicada como la nebbiolo porque son vinos para comenzar a beber pronto con sus taninos más maduros y dulces aunque también los encontremos secos y amargos, por "culpa" de la difícil madurez fenólica. Con eximias excepciones, la recomendación es la de no guardar muchos años los vinos en la bodega, aunque la nebbiolo te da sorpresas inesperadas, beberlos y disfrutarlos en su juventud. En un periodo que va desde 2005 a 2008-10, habrán dado todo lo que llevan dentro.

Los aromas están más evolucionados y la fruta se presenta, en numerosas ocasiones, en forma de compota, en vez de esa fruta fresca que reinaba en el 99, cuando no lo hace de forma clara la fruta cocida en vinos que no consiguieron la total madurez fenólica en esta variedad de ciclo largo. La acidez es más baja, el alcohol se hace más presente y la densidad en boca mayor aunque se siente menos la largura y persistencia. Los vinos alcanzan o alcanzarán el equilibrio de forma prematura, dejando a un lado notables excepciones. Los pagos con mejor exposición han sufrido más las condiciones climáticas que aquellos que no son tan afortunados, aunque esta vez no ha pillado de sorpresa a los viticultores, como sucedió en el 97, y aprendieron la lección con un trabajo con la masa foliar más concienzudo y unos aclareos algo más valientes.

Los productores tradicionales han sufrido más los avatares de la añada, sobre todo aquellos que realizan maceraciones largas y fermentan a una temperatura alta. Hay que reseñar que el uso de la madera ha sido más mesurado que en otras cosechas pero todavía existen excesos.

Algunas opiniones

La añada ha satisfecho mucho a los productores acostumbrados a tener que esperar largo tiempo con paciencia estoica a que sus vinos se afinen y estén preparados para su consumo. Algunos piensan que el 2000 ha sido un año más completo que los inmediatamente anteriores o el 2001 posterior, aunque no todos estén de acuerdo, comenzando con muchos defensores de la tradición.

Bruno Giacosa me contaba que es la mejor vendimia que recordaba en mucho tiempo por la madurez, equilibrio y riqueza con un fruto con una sanidad espectacular. Si se analizan sus vinos, Bruno tiene razón, porque, tanto la cosecha 99 cuando sufrió en Barbaresco los efectos del granizo que tanto le perjudicó y 2001 que, siendo grande, no presenta la misma altura.

Roberto Voerzio dice que "la añada es mejor que el 97 porque los rendimientos fueron cerca de un 40% inferiores y la de más baja producción que él recordaba", él ama este tipo de añadas donde el trabajo del viticultor es determinante. Cree que es mejor que el 96 porque los taninos de esta mítica añada será difícil que se integren y los vinos son demasiado austeros.

La añada, zona por zona

Barolo de Barolo: los barolos del municipio homónimo son los que muestran una evolución de aromas más evidente con fruta casi sobremadura, terciarios ya presentes y una menor frescura: una boca sin el equilibrio necesario y con un alcohol demasiado marcado.

Barolo de La Morra: como va siendo habitual, La Morra es el municipio que presenta una mayor irregularidad, con vinos en la cima y otros muchos que no dan de sí todo aquello que les permiten sus excelentes terruños, siendo la zona donde el exceso de madera está más presente. Con el Rocche dell'Annunziata Torriglione de Roberto Voerzio ha llegado la revolución: la finura y elegancia de un viñedo como Rocche, casi nunca vista, ha dejado en mal lugar a tantos productores que buscan una tanicidad y una potencia descomunal que se aleja de las características propias del terreno, y acentúan más el trabajo en la bodega que en el viñedo. Sería deseable un replanteamiento de las ideas y una búsqueda más racional de la interpretación del viñedo en los productores de la Annunziata.

Barolo de Castiglione Falletto: siempre es una zona controvertida por la diversidad de sus terrenos pero, esta vez, encontré los vinos muy interesantes con un estado de madurez menos avanzado que el de sus vecinos de Barolo con algunos ejemplares de gran calidad, complejos, con unos taninos menos agresivos que de costumbre y una definición de gran nobleza.

Barolo de Monforte: su calidad ha sido bastante buena en general, signo de cierta benevolencia de la añada con este territorio. Excelente el Vigna Rocche de Parusso, un gran vino repleto de armonía, equilibrio y raza que eleva el nivel de esta bodega. Muy buenos los vinos de Clerico (Ciabot Mentin Ginestra y Pajana) aunque sin alcanzar la categoría del 98 y 99.

Barolo de Serralunga: si tuviera que elegir una zona donde se ha producido la mejor calidad en su conjunto, no dudaría en citar Serralunga como vencedora. Seguramente presenta el mejor potencial de futuro, sin olvidar el presente. La austeridad de sus vinos, insondables en su juventud, hace de ellos los más difíciles a primera vista pero los valores más seguros. La consolidación cada año de nuevos productores la sitúa en una posición privilegiada con un futuro de privilegio.

Barolo de otros municipios (Verduno, Novello y otros): estos municipios considerados "menores" han dado muchas sorpresas positivas y un nivel medio notable. Vinos finos con una buena madurez y una limpieza que se echaba de menos antaño. La mejora ha sido importante.

Consideraciones finales

El fenómeno comercial que han supuesto las puntuaciones altísimas otorgadas por el 'Wine Spectator' ha tenido cierto apoyo por parte del consumidor, que ha reclamado los vinos del 2000 frente a los 98 ó 99 todavía en los almacenes de los importadores o en las propias bodegas. Se han vendido mejor y la demanda ha crecido aunque los precios parece que han tocado techo y comenzado a descender.

Es una de las crisis habituales en el Barolo, como aquella de comienzos de los 90, cuando se desplomaron los precios, pero con un condicionante desconocido hasta la fecha: la sucesión de añadas de categoría desde el buen, que no excelso 95, y 96-97-98-99-2000-2001. Nunca a una añada buena le había sucedido otra mejor durante un periodo de tiempo tan prolongado y eso ha creado, junto al aumento constante de los precios y de la oferta, una caída de las ventas que no tiene como única causa el desplome del dólar con el consiguiente efecto en todos los mercados de la órbita de la moneda americana o la crisis alemana. Creo que la razón y el buen juicio deben prevalecer, los vinos alcanzar un precio justo, apto para un número mayor de bolsillos y los productores afrontar, de una vez por todas, los problemas que no son pocos.

Quedan pocos meses para juzgar una añada verdaderamente sublime con todas las condiciones posibles para elaborar vinos de la más alta calidad: la 2001 donde no habrá perdón para aquellos que no hayan atinado. Aunque si recordamos las palabras del recientemente desaparecido Luigi Veronelli, "gran añada sólo es aquella en que elaboran buen vino hasta las cooperativas", deberemos esperar para comprobar 'in situ' si este adagio es cierto.

Gracias al esfuerzo de la Unione dei Produttori Vini Albesi (Albeisa, nombre que viene de la botella que se utiliza) con su presidente Piero Ratti a la cabeza y a la magnífica organización, como sucede cada año, de la Wellcom, ha sido posible catar en las mejores condiciones posibles los barolos de la añada 2000.

Puntuaciones de los 200 vinos catados:

(producer, wine, note, municipality of origin)

Giacosa, Bruno: Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 18.50/20
Serralunga
Voerzio, Roberto: Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglioni 18.50/20
La Morra
Voerzio, Roberto: Barolo Sarmassa 18/20 Barolo
Parusso: Barolo Vigna Rocche 17.50/20 Monforte
Voerzio, Roberto: Barolo Cerequio 17.50/20 La Morra
Boglietti, Enzo: Barolo Brunate 17/20 La Morra
Cascina Cucco: Barolo Cerrati 17/20 Serralunga
Clerico, Domenico: Barolo Ciabot Mentin Ginestra 17/20 Monforte
Giacosa, Bruno: Barolo Falletto 17/20 Serralunga
Pira, Luigi: Barolo Vigna Rionda 17/20 Serralunga
Scavino, Paolo: Barolo Rocche della Annunziata 17/20 Monforte
Voerzio, Roberto: Barolo Brunate 17/20 La Morra
Bongiovanni: Barolo Pernanno 16.50/20 Castiglione Falletto
Brovio: Barolo Cà Mia 16.50/20 Serralunga
Cascina Cucco: Vigna Cucco 16.50/20 Serralunga
Conterno, Paolo: Barolo Ginestra 16.50/20 Monforte
Fontanafredda: Barolo Lazzarito 16.50/20 Serralunga
Gemma: Barolo Giblin 16.50/20 Monforte
Gigi Rosso: Barolo Arione 16.5/20 Serralunga
Pira, Luigi: Barolo Vigneto Margheria 16.50/20 Serralunga
Principiano, Ferdinando: Barolo Boscareto 16.50/20 Serralunga
Prunotto: Barolo Bussia 16.50/20 Monforte
Sandrone, Luciano: Barolo Cannubi Boschis 16.50/20 Barolo
Scavino, Paolo: Barolo Bric del Fiasc 16.50/20 Castiglione Falletto
Seghesio Fratelli: Barolo Vigneto La Villa 16.50/20 Monforte
Voerzio, Roberto: Barolo La Serra 16.50/20 La Morra
Altare, Elio: Barolo Brunate 16/20 La Morra
Altare, Elio: Barolo Vigneto Arborina 16/20 La Morra
Azelia: Barolo Bricco Fiasco 16/20 Castiglione Falletto
Azelia: Barolo San Rocco 16/20 Serralunga
Boroli, Silvano: Barolo 16/20 Castiglione Falletto
Cascina Ballarin: Barolo Bussia 16/20 Monforte
Clerico, Domenico: Barolo Pajana 16/20 Monforte
Corino, Giovanni: Barolo Vecchie Vigne 16/20 La Morra
Corino, Giovanni: Barolo Vigneto Arborina 16/20 La Morra
Damilano: Barolo Cannubi 16/20 Barolo
Ghisolfi, Atilio: Barolo Bricco Visette 16/20 Monforte
Elio Grasso: Barolo Ginestra Vigna Casa Maté 16/20 Monforte
Elio Grasso: Barolo Gavarini Vigna Chiniera 16/20 Monforte
Fontanafredda: Barolo Vigna La Rosa 16/20 Serralunga
Marengo, Mario: Barolo Brunate 16/20 La Morra
Marchesi di Barolo: Barolo Sarmassa 16/20 Barolo
Conterno, Aldo: Barolo Cicala 16/20 Monforte
Conterno, Aldo: Barolo Colonello 16/20 Monforte
Conterno, Giacomo: Barolo Cascina Francia 16/20 Serralunga
Germano, Ettore: Barolo Cerretta 16/20 Serralunga
Oberto, Andrea: Barolo Rocche 16/20 La Morra
Oddero Fratelli: Vigna Rionda 16/20 Serralunga
Pira, Luigi: Barolo Vigneto Marenca 16/20 Serralunga
Poderi Colla: Barolo Bussia Dardi Le Rose 16/20 Monforte
Podere Rocche dei Manzoni: Barolo Vigna d'La Roul 16/20 Monforte
Podere Ruggeri Corsini: Barolo Corsini 16/20 Monforte
Revello Fratelli: Barolo Vigna Conca 16/20 La Morra
Terra da Vino: Barolo Poderi Scarrone 16/20 Castiglione Falletto
Varaldo, Rino: Barolo Vigna di Aldo 16/20 Barolo
Veglio, Mauro: Barolo Castelletto 16/20 Monforte
Vietti: Barolo Lazzarito 16/20 Serralunga

Boglietti, Enzo: Barolo Vigna Case Nere 15.50/20 La Morra
Burlotto: Barolo Vigneto Cannubi 15.50/20 Barolo
Cagliero: Barolo Ravera 15.50/20 Novello
Cavalier Bartolomeo: Barolo Vigneti Solanotto-Altinasso 15.50/20
Castiglione Falletto
Cavalotto Fratelli: Barolo Bricco Boschis 15.50/20 CastiglioneFalletto
Ciabot Berton: Barolo Roggeri 15.50/20 La Morra
Conterno, Fantino: Barolo Sori Ginestra 15.50/20 Monforte
Ferrero Fratelli: Barolo Manzoni 15.50/20 La Morra
Giacosa, Bruno: Barolo 15.50/20
Grimaldi, Bruna: Barolo Badarina Vigna Regnola 15.50/20 Serralunga
Saffirio. Josetta: Barolo 15.50/20 Monforte
Sandrone, Luciano: Barolo Le Vigne 15.50/20 Barolo-Monforte
Scavino, Paolo: Barolo Carobric 15.50/20 Castiglione Falletto
Abbona, Marziano ed Enrico: Barolo Pressenda 15/20 Monforte
Alario, Claudio: Barolo Riva 15/20 Verduno
Alessandria Fratelli: Barolo San Lorenzo 15/20 Verduno
Alessandria, Gianfranco: Barolo San Giovanni 15/20 Monforte
Batasiolo: Barolo Vigneto Corda della Briccolina 15/20 Serralunga
Boglietti, Enzo: Barolo Fossatti 15/20 La Morra
Brezza: Barolo Sarmassa 15/20 Barolo
Cogno, Elvio: Barolo Ravera 15/20 Novello
Cordero di Montezemolo: Barolo Monfalletto 15/20 La Morra
Erbaluna: Barolo Vigna Rocche 15/20 La Morra
Famiglia Anselma: Barolo 15/20 Barolo-Monforte
Grimaldi, Giacomo: Barolo Le Coste 15/20 Barolo
La Spinona: Barolo Sori Gepin 15/20 Novello
Massolino: Barolo Margheria 15/20 Serralunga
Michele Chiarlo: Barolo Tortoniano 15/20
Molino, Mauro: Barolo Vigna Conca 15/20 La Morra
Oddero: Barolo Mondoca di Bussia Soprana 15/20 Monforte
Pira Enrico & Figli: Barolo Cannubi 15/20 Barolo
Poderi Luigi Einaudi: Barolo Nei Cannubi 15/20 Barolo
Ratti, Renato: Barolo Rocche Marcenasco 15/20 La Morra
Revello Fratelli: Barolo Rocche dell'Annunziata 15/20 La Morra
Rocche Costamagna: Barolo Bricco Francesco 15/20 La Morra
Rocche Costamagna: Barolo Rocche dell'Annunziata 15/20 La Morra
Scavino, Paolo: Barolo Cannubi 15/20 Barolo
Stroppiana, Oreste: Barolo Vigna San Giacomo 15/20 La Morra
Tenuta Rocca: Barolo Tenuta Rocca 15/20 Monforte
Vajra, Aldo: Barolo Le Alpe 15/20 Barolo
Alessandria Fratelli: Barolo Monvigliero 14.50/20 Verduno
Alessandria, Gianfranco: Barolo 14.50/20 Monforte
Barale: Barolo Bussia 14.50/20 Monforte
Batasiolo: Barolo Vigneto Cerequio 14.50/20 La Morra
Bergadano Cav. Enrico: Barolo Sarmassa 14.50/20 Barolo
Boroli, Silvano: Barolo Villero 14.50/20 Castiglione Falletto
Bovio, Gianfranco: Barolo Vigna Gattera 14.50/20 La Morra
Burlotto: Barolo Gli Acclivi 14.50/20 Verduno
Cadia: Barolo 14.50/20 Verduno
Cascina Ballarin: Barolo Bricco Rocca 14.50/20 La Morra
Castello di Verduno: Barolo Monvigliero 14.50/20 Verduno
Conterno, Franco: Barolo Bussia Munie 14.50/20 Monforte
Conterno, Fantino: Barolo Vigna del Gris 14.50/20 Monforte
Cordero di Montezemolo: Barolo Villero Vigna Enrico V 14.50/20
Castiglione Falletto
Corino, Giovanni: Barolo Vigna Giachini 14.50/20 La Morra
Costa di Bussia: Barolo Costa di Bussia 14.50/20 Monforte
Conterno, Aldo: Barolo Bussia Soprana 14.50/20 Monforte
Damilano: Barolo Liste 14.50/20 Barolo
Fontanafredda: Barolo La Villa 14.50/20 Serralunga
Germano, Ettore: Barolo Prapò 14.50/20 Serralunga
Gomba: Barolo Boschetti 14.50/20 Barolo

Le Strette: Barolo Bergeisa 14.50/20 Barolo
Manzone, Giovanni: Barolo Le Gramolere Bricat 14.50/20 Monforte
Marchesi di Barolo: Barolo Cannubi 14.50/20 Barolo
Mascarello, Giuseppe: Barolo Monprivato 14.50/20 Castiglione Falletto
Michele Chiarlo: Barolo Cerequio 14.50/20 Barolo-La Morra
Monchiero Fratelli: Barolo Rocche 14.50/20 Castiglione Falletto
Molino, Mauro: Barolo Vigna Gancia 14.50/20 La Morra
Penna Massimo: Barolo La Serra 14.50/20 La Morra
Poderi Luigi Einaudi: Barolo Costa Grimaldi 14.50/20 Barolo
Podere Rocche dei Manzoni: Barolo Vigna S. Stefano Vigna Cappella
14.50/20 Monforte
Sarotto, Roberto: Barolo Audace 14.50/20 Barolo
Settimo, Aurelio: Barolo Rocche 14.50/20 La Morra
Vietti: Barolo Ravera 14.50/20 Novello
Barale: Barolo Castellero 14/20 Barolo
Bolmida, Silvano: Barolo Bussia 14/20 Monforte
Brezza: Barolo Cannubi 14/20 Barolo
Brovia: Barolo Rocche 14/20 Castiglione Falletto
Cascina Adelaide: Barolo Cannubi 14/20 Barolo
Ceretto: Barolo Bricco Rocche Brunate 14/20 La Morra
Chiarlo, Michele: Barolo Cannubi 14/20 Barolo
Conterno, Franco: Barolo Vigna Pugnane 14/20 Castiglione Falletto
Fontana Ettore: Barolo 14/20 Castiglione Falletto
Galiardo, Gianni: Barolo Preve 14/20 Varios
Giribaldi, Azienda: Barolo 14/20 La Morra
Grasso, Silvio: Barolo Bricco Luciani 14/20 La Morra
Manzone, Paolo: Barolo Meriame 14/20 Serralunga
Marrone, Gian Piero: Barolo Pichemej 14/20 La Morra
Mascarello, Bartolo: Barolo 14 /20 Barolo-La Morra
Massolino: Barolo Parafada 14/20 Serralunga
Veglio, Mauro: Barolo Vigneto Rocche 14/20 La Morra
Molino, Franco: Barolo Bricco Zuncai 14/20 Barolo
Molino, Franco: Barolo Rocche de'Annunziata 14/20 La Morra
Palladino: Barolo Vigna Broglio 14/20 Serralunga
Palladino: Barolo Vigna San Bernardo 14/20 Serralunga
Parusso: Barolo Vigna Munie 14/20 Monforte
Poderi Marcarini: Barolo Brunate 14/20 La Morra
Rinaldi, Francesco: Barolo Cannubio 14/20 Barolo
Rinaldi, Giuseppe: Barolo Brunate-Le Coste 14/20 Barolo
Rosso, Giovanni: Barolo Serralunga 14/20 Serralunga
Scarzello: Barolo 14/20 Barolo
Tenuta Carretta: Barolo Cannubi 14/20 Barolo
Viberti, Eraldo: Barolo 14/20 La Morra
Virna: Cannubi Boschis 14/20 Barolo
Voerzio, Gianni: Barolo La Serra 14/20 La Morra
Bava: Barolo Scarrone 13.50/20 Castiglione Falletto
Cascina Adelaide: Barolo Preda 13.50/20 Barolo
Cascina Gagliassi: Barolo Le Coste 13.50/20 Monforte
Fontanafredda: Barolo Serralunga 13.50/20 Serralunga
Fratelli Serio e Battista Borgogno: Barolo Cannubi 13.50/20 Barolo
Manzone, Paolo: Barolo Serralunga 13.50/20 Serralunga
Oddero: Barolo Rocche 13.50/20 Castiglione Falletto
Pio Cesare: Barolo 13.50/20 Varias
Ascheri: Barolo Sorano Coste & Bricco 13/20 Serralunga
Ascheri: Barolo Sorano 13/20 Serralunga
Bovio, Gianfranco: Barolo Arborina 13/20 La Morra
Camerano: Barolo 13/20 Barolo
Camerano: Barolo Cannubi San Lorenzo 13/20 Barolo
Cascina del Monastero: Barolo Bricco Luciani 13/20 La Morra
Cavagnero Carlo e Tara Viticoltori: Barolo Merlotti 13/20 La Morra
Cerretta: Barolo Vigna Sumot 13/20 Serralunga
Costa di Bussia: Barolo Campo dei Buoi 13/20 Monforte
Dosio Vigneti: Barolo 13/20 La Morra

Fenocchio, Giacomo: Barolo Bussia 13/20 Monforte
Fenocchio, Giacomo: Barolo Villerò 13/20 Castiglione Falletto
Fracassi, Umberto: Barolo 13/20 Cherasco
Gagliardo, Gianni: Barolo 13/20 Varias
Gagliasso, Mario: Barolo Rocche dell'Annunziata 13/20 La Morra
Gagliasso, Mario: Barolo Torriglione 13/20 La Morra
Grimaldi, Giacomo: Barolo Sotto Castello di Novello 13/20 Novello
Mauro Sebaste Enólogo: Barolo Prapò 13/20 Serralunga
Principiano, Ferdinando: Barolo Le Coste 13/20 Monforte
Rivetto dal 1902: Barolo Leon 13/20 La Morra
Sarotto, Roberto: Barolo Bricco Bergera 13/20 Barolo-Novello
Scarzello: Barolo Vigna Merenda 13/20 Barolo
Terra da Vino: Barolo Paesi Tuoi 13/20 Castiglione-Grinzane
Bric Cenciurio: Barolo Costa di Rose 12.50/20 Barolo
De Nicola: Barolo Vigna della Ginestra 12.50/20 Monforte
Saglietti Enot. Flavio: Barolo Cerequio 12.50/20 La Morra
Sordo, Giovanni: Barolo 12.50/20 Varias
Cagliero: Barolo 12/20 Barolo-Novello
Farina Stefano: Barolo 12/20 La Morra
Saglietti Enot. Flavio: Barolo Brunate 12/20 La Morra
Virna: Barolo Preda Sarmassa 12/20 Barolo
Franco Fiorina: Barolo 11.50/20 Varios
Giacosa Fratelli: Barolo Vigna Mandorlo 11.50/20 Castiglione Falletto
Cantina Terre del Barolo: Barolo 11/20 Varios

Fecha de publicación: **20.01.2005**

[Sobre elmundovino.elmundo.es](http://Sobre_elmundovino.elmundo.es)
Publicidad en elmundovino.elmundo.es

Si tienes algún problema no dudes
en ponerte en [contacto](#) con nosotros.
Copyright © 2001 Mundinteractivos, S.A.