

BAROLO 2003

NON TUTTO E' DA BUTTARE

SEGNATA DA UN TANNINO SPESSO AGGRESSIVO, L'ANNATA 2003 HA RISERVATO SORPRESE E DELUSIONI, MA ANCHE UN BUON NUMERO DI BOTTIGLIE DEGNE DI ESSERE ACQUISTATE E BEVUTE. E NON PER FORZA NEL BREVE TERMINE.



<<...anche qui a Barolo la parola d'ordine è: tannino. Però con una "piccola" differenza, e cioè che quando scrivo tannino in qualche caso si tratta di vere e proprie cinghiate sulla lingua e francamente non è ben chiaro come - e eventualmente in quanto tempo - potrà trovare una sua pace. A parte questi casi (non molti), la media però è interessante e ben caratterizzata. Ragionando in stelle, direi: ***1/2+>>.

Questo è quanto scrivevo lo scorso anno dopo un giro di assaggi in anteprima e devo dire di non essermi sbagliato più di tanto. Al massimo, dopo quasi trecento vini, mi limiterei ad una valutazione complessiva di tre stelle e ad alcune precisazioni.

Per prima cosa il tannino, che si conferma ringhioso ma su un numero di vini superiore a quel "non molti" della previsione (che per altro era basata sull'assaggio di una selezione dei vini più reputati, e dunque spiegabile). Tannino che a questo punto difficilmente potrà risolversi ed anzi nei vini meno riusciti, con il progressivo svanire del frutto (già limitato in un'annata calda come il 2003), potrebbe farsi addirittura ancora più incisivo.

E sempre a proposito di tannino, una delle sorprese del 2003 è che le zone dove di norma è più elegante (vedi La Morra) hanno espresso invece i vini più duri e aggressivi e viceversa (non sempre).

Sorprese poi anche nelle gerarchie dei comuni, dove per esempio Barolo - spesso in affanno - nel 2003 ha presentato una gamma di vini che non teme il confronto con annate più blasonate (e anzi in più di un caso arriva addirittura a superarle).

Guardando invece alla denominazione nel suo insieme, e confrontandola con quanto accaduto lo scorso anno a Barbaresco, qui a Barolo si avverte una maggiore eterogeneità di risultati: gli acuti, quando ci sono, sono dei veri acuti, e le delusioni, quando ci sono (e ce ne sono!), sono delle vere delusioni. A conti fatti, comunque, non tutto è da buttare e i buoni vini su cui puntare (anche nel tempo e in base alle vostre disponibilità economiche) non mancano.

E a proposito di budget, non deludono per esempio alcuni Barolo base, forse perché nascendo spesso da assemblaggi e/o da posizioni sulla carta meno felici (ma avvantaggiate in un'annata come il 2003) alla fine sono riusciti a trovare maggiore completezza e soprattutto una beva migliore.

Due parole infine sulle Riserve 2001, che confermano lo stile un po' cupo dell'annata, specie in fase olfattiva, e la scarsa propensione al dialogo, almeno per ora. Le Riserve 2000, dunque, magari meno longeve e più esotiche, risultano al momento e nel complesso più godibili.

ABBONA

BAROLO PRESSEDA 2003	88 E
BAROLO TERLO RAVERA 2003	88 E
BAROLO CERVIANO 2001	● 88 F

Tel. 0173.721317

Due zone tra loro molto diverse (Novello/Barolo e Castelletto di Monforte), ma due vini tra loro stilisticamente molto vicini e caratterizzati entrambi da una vena minerale molto pronunciata che a tratti vira sui toni dell'idrocarburo. Simile anche la struttura tannica, grintosa e incisiva eppure mai fuori registro. Più terroso, come vuole l'annata, è invece il nuovo Barolo **Cerviano**, la cui struttura tannica ha ancora bisogno di tempo per trovare il giusto fondente, ma che negli anni dovrebbe garantire maggiore distensione e longevità rispetto agli altri due cru.

FRATELLI ALESSANDRIA

BAROLO GRAMOLERE 2003	88 E
BAROLO MONVIGLIERO 2003	86 E

Tel. 0172.470113

Brusca impennata qualitativa per il **Gramolere** della famiglia Alessandria, che riscatta così la prova un po' opaca del 2001 puntando su una struttura davvero bene equilibrata e gustosa, con tannini che diffondono con regolarità e carattere senza mai irrigidirsi. Più sottile e minerale invece il **Monvigliero**, che resta comunque avvolgente e di buona distensione

GIANFRANCO ALESSANDRIA

BAROLO 2003	87 E
BAROLO SAN GIOVANNI 2003	88 F

Tel. 0173.78576 - 787222

Molto vicini nel punteggio e nella sostanza, i due Barolo di Gianfranco Alessandria si distinguono per un'impostazione molto "quadrata" e per un tannino deciso, quasi al limite della sovrastrazione, ma non per questo sgarbato o isolato. Un'impostazione che dovrebbe rimanere tale anche in futuro, anche se con qualche margine di miglioramento in più per il San Giovanni. Da qui il punteggio

ELIO ALTARE

BAROLO 2003	86 -
BAROLO BRUNATE 2003	87 -
BAROLO VIGNETO ARBORINA 2003	87 -

Tel. 0173.50835

Per capire quanto il 2003 sia stato difficile per i produttori di La Morra basta assaggiare i Barolo di Elio Altare. Da sempre sostenitore dell'eleganza e della qualità dell'estrazione, anche questo bravo produttore non è riuscito infatti a mitigare del tutto le asperità tanniche della struttura, sia nel **Brunate** - più sostanzioso e compatto - sia nell'**Arborina**, che punta invece più sul volume e sulla distribuzione. Limitata è infine la proposta aromatica, che non permette così, almeno per il momento, di compensare.

ASCHERI

BAROLO SORANO 2003	88 F
BAROLO VIGNA DEI POLA 2003	85 F

Tel. 0172.412394

Bella articolazione strutturale per il **Sorano** di Matteo Ascheri, che riesce ad esprimere allungo, profondità e carattere di zona pur senza contare su una densità tannica da competizione e su una gamma aromatica di particolare ampiezza (parlare di chiusura, in quest'ultimo caso, sarebbe per la verità più corretto...). Minerale e piuttosto rigido nell'incedere è invece il **Vigna dei Pola**.

AZELIA

BAROLO 2003	87 E
BAROLO BRICCO FIASCO 2003	89+ F
BAROLO MARGHERIA 2003	● 88 F
BAROLO SAN ROCCO 2003	88 F
BAROLO RISERVA VOGHERA BREA 2001	91 G

Tel. 0173.62859

Meno espressivo e coinvolgente rispetto alla versione 2000, il **Voghera Brea** resta comunque uno dei pochi 2001 già oggi fruibili nonostante il tannino metta in luce a più riprese la consueta austerità dell'annata. Bene poi l'uso del rovere, che fonde con le note varietali ed evolutive del vitigno

garantendo così uno spettro olfattivo completo e soprattutto complementare alla struttura tannica. Molto buono poi anche il **Bricco Fiasco**, che trova la carta non facile dell'eleganza, della misura tannica e dell'allungo senza con questo sacrificare nulla sul piano della complessità. Sostanziosi, ma più sul tannino e sul rovere invece il **Margheria** (meno avvincente rispetto agli assaggi in anteprima) e soprattutto il **San Rocco**, entrambi comunque in grado di ben figurare per esecuzione e carattere.

FRATELLI BARALE

BARBERA D'ALBA PREDIA VENDEMMIA TARDIVA 2004	83 D
BAROLO BUSSIA 2003	85 E
BAROLO VIGNA CASTELLERO 2003	87 E

Tel. 0173.56127

Nota di merito per il Casteller 2003, un vino di matrice classicheggiante, con struttura tannica rigorosa, ben disegnata e allo stesso tempo dinamica. Profumi invece meno articolati.

LUIGI BAUDANA

BAROLO BAUDANA 2003	87 E
BAROLO CERRETTA 2003	87 E

Tel. 0173.613354

Identico punteggio, ma guardando al futuro non posso non esprimere una leggera preferenza per il Cerretta, in virtù più che altro di una struttura tannica più concreta, voluminosa e con una nota di "terra" decisamente più marcata (a tratti simile a quella dei 2001). Poco caratterizzati invece per il momento i profumi.

PIERO BENEVELLI

BAROLO 2003	87 E
-------------	------

Tel. 0173.78416

Piccolo e giovane produttore con vigne nella zona delle Coste e della Ravera, a Monforte (e con una buona tradizione di famiglia alle spalle), Massimo Benevelli propone un Barolo di medio peso e dallo stile molto classico (rosa e tartufi al naso), con tannini lineari e bilanciati. Prezzo interessante.

BERGADANO CAV. ENRICO

BAROLO SARMASSA 2003 87 D
BAROLO RISERVA SARMASSA 2001 87 E

Tel. 0173.56177

Più che l'annata e la tipologia, in questo caso, è la mano del cantiniere a lasciare il suo marchio: ruvidi, per non dire ruspanti, i due Barolo di Piercarlo Bergadano si distinguono infatti per una sostanza senza compromessi e per un fondo terroso/catramoso molto spiccato (e ormai raro), che non mancherà di incuriosire chi è alla ricerca di certe sfumature d'antan.

ENZO BOGLIETTI

BAROLO ARIONE 2003 • 89 G
BAROLO BRUNATE 2003 87 G
BAROLO CASE NERE 2003 88 G
BAROLO FOSSATI 2003 88 G

Tel. 0173.50330

Al contrario di quanto era emerso dagli assaggi in anteprima dello scorso anno, il nuovo Barolo **Arione** di Enzo Boglietti si presenta al momento come il migliore della serie. Floreale e più disteso nella nota aromatica, al palato ha struttura tannica subito decisa - e quasi incisiva - ma che a sorpresa riesce ad avere allungo e persistenza davvero notevoli. Simile nel profilo aromatico è poi il **Fossati**, che al palato mostra però una struttura più distesa e pur sempre di buon allungo. Di nuovo sul tannino - a tratti sopra le righe - sono invece il **Case Nere** - dal carattere "terroso" evidente - e il **Brunate**, solido nella struttura ma un po' incupito dal contributo del rovere.

SERIO E BATTISTA BORGOGNO

BAROLO CANNUBI 2003 87 E
BAROLO RISERVA CANNUBI 2001 86 E

Tel. 0173.56107

Se la **Riserva** non ripete l'ottimo risultato della versione 2000, il **Cannubi**, pur non brillando per originalità, conquista un suo spazio nella classifica grazie ad una struttura tannica di piacevole rigidità ed essenzialità.

SILVANO E ELENA BOROLI

BAROLO 2003 87 E
BAROLO CEREQUIO 2003 • 89 F
BAROLO VILLERO 2003 88 F

Tel. 0173.365477

Tre vini di esecuzione molto professionale e allo stesso tempo dotati di quel calore necessario per competere ad alto livello nelle rispettive categorie. Bene in particolare il **Cerequio**, che al palato esprime una struttura tannica davvero lunga e bene estratta in rapporto all'annata e che al naso è tra i pochi a garantire una proposta già molto articolata, con il rovere che completa senza mai dominare. Del tutto simile, ma un po' meno profondo e un poco più asciutto nella persistenza, è poi il **Villero**, seguito a ruota - anche stilisticamente - dal **Barolo** "base", che si conferma così una delle etichette più affidabili nella sua categoria.

GIANFRANCO BOVIO

BAROLO ROCCHETTEVINO 2003 86 E
BAROLO VIGNA ARBORINA 2003 86 E
BAROLO VIGNA GATTERA 2003 87 F
BAROLO RISERVA BRICCO PARUSSI 2001 90 F

Tel. 0173.50190 - 50604

Meno cremoso rispetto al 2000 (che di recente ho avuto modo di bere in più di un'occasione e sempre con grandissimo piacere), il **Bricco Parussi** risulta anche più serio e compatto sotto il profilo tannico, cosa che al momento lo rende meno espansivo ma che dovrebbe però garantirgli uno sviluppo in bottiglia più lungo e articolato (e sempre sul registro dell'eleganza). Tra loro molto simili, specie nella componente tannica a tratti graffiante, sono poi i tre cru del 2003, tra i quali emerge la maggiore articolazione complessiva del **Gattera**.

GIACOMO BREZZA & FIGLI

BAROLO BRICCO SARMASSA 2003 87 E
BAROLO SARMASSA 2003 88 E

Tel. 0173.560921

Nella bella prova complessiva del

BAROLO 2003

LUIGI PIRA

91 F BAROLO MARENCA 2003

ROBERTO VOERZIO

91 H BAROLO BRUNATE 2003

CASCINA BALLARIN

90 F BAROLO BUSSIA 2003

E. PIRA & FIGLI

90 G BAROLO CANNUBI 2003

90 F BAROLO VIA NUOVA 2003

AZELIA

89+F BAROLO BRICCO FIASCO 2003

CASCINA CUCCO

89+E BAROLO CERRATI 2003

89 E BAROLO VIGNA CUCCO 2003

CERETTO

89+F BAROLO PRAPÒ 2003

ROBERTO VOERZIO

89+I BAROLO SARMASSA
DI BAROLO 2003

89 H BAROLO CEREQUIO 2003

ENZO BOGLIETTI

89 G BAROLO ARIONE 2003

SILVANO E ELENA BOROLI

89 F BAROLO CEREQUIO 2003

BROVIA

89 F BAROLO CA' MIA 2003

CASCINA ADELAIDE

89 - BAROLO PREDA 2003

DOMENICO CLERICO

89 G BAROLO CIABOT
MENTIN GINESTRA 2003

DAMILANO

89 F BAROLO LISTE 2003

ANGELO GERMANO

89 E BAROLO VIGNA RUÉ 2003

ETTORE GERMANO

89 F BAROLO CERRETTA 2003

LA SPINETTA - RIVETTI

89 H BAROLO VÜRSU
VIGNETO CAMPÉ 2003

F. MOLINO - CASCINA ROCCA

89 E BAROLO VILLERO 2003

PODERE RUGGERI CORSINI

89 E BAROLO CORSINI 2003

PODERI LUIGI EINAUDI

89 G BAROLO COSTA GRIMALDI 2003

89 G BAROLO NEI CANNUBI 2003

SIMONE SCALETTA

89 E BAROLO CHIRLET 2003

L'ANNATA 2003 COMUNE PER COMUNE

Se il 2001 è stata una delle annate più omogenee dell'ultimo decennio, sia in termini stilistici che di riuscita sull'intera area della denominazione, il 2003 è stata al contrario uno delle più eterogenee, almeno sul piano della riuscita. Come già scritto nell'introduzione, concrete sono infatti le differenze qualitative tra comune e comune, e un distacco di quasi due punti nella media dei punteggi tra Barolo e La Morra credo che lo confermi in modo inequivocabile. Per contro, all'interno di alcuni comuni l'intervallo dei punteggi risulta essere più compresso rispetto al 2001 e questo potrebbe spiegare il perché le medie alla fine risultino paragonabili se non a volte addirittura superiori. In altre parole, se nel 2001 i vini migliori hanno spuntato in genere valutazioni più elevate, nel 2003 la differenza centesimale tra un vino di vertice e uno di media classifica risulta minore.

BAROLO

Media dei punteggi: 87,34.

I vini più riusciti: Barolo Cannubi e Barolo Via Nuova - E. Pira & Figli (90/100); Barolo Sarmassa di Barolo - Roberto Voerzio (89+/100); Barolo Preda - Cascina Adelaide (89/100); Barolo Liste - Damilano (89/100); Barolo Costa Grimaldi - Poderi Luigi Einaudi (89/100); Barolo nei Cannubi - Poderi Luigi Einaudi (89/100).

Commento: forse non inatteso, visti i segnali di risveglio evidenziati nel 2001, ma di sicuro sorprendente sia per la compattezza del gruppo sia per l'intenso carattere di molti vini. Il tutto senza quasi mai eccedere nel tannino.

CASTIGLIONE FALLETTO

Media dei punteggi: 86,30.

I vini più riusciti: Barolo Bricco Fiasco - Azelia (89/100); Barolo Villero - F. Molino (89/100); Barolo Villero - Boroli (88/100); Barolo Rocche - Brovia (88/100); Barolo Enrico VI - Cordero di Montezemolo (88/100); Barolo Bric del Fiasco - Paolo Scavino (88/100).

Commento: il comune più quieto organoletticamente parlando: non ha la durezza di La Morra o la compattezza di Barolo, ma non ha nemmeno l'austerità di certi vini di Serralunga o di Monforte.

comune di Barolo trovano spazio anche i vini della famiglia Brezza, a cominciare dal **Sarmassa** 2003 che tra tutti è di sicuro uno dei più pronti e godibili, sia sul piano aromatico, dove si esalta la classica nota floreale del nebbiolo, sia su quello gustativo, dove la struttura esprime un tannino bene estratto e di lunghezza superiore al volume complessivo dell'impianto. Simile nel peso, ma più incisivo nel tannino e più evoluto nei profumi (netta la scorza di arancio) è invece il **Bricco Sarmassa**.

BRIC CENCIURIO

BAROLO COSTA DI ROSE 2003 **88 E**

Tel. 0173.56317

L'esatto contrario dei due vini precedenti, almeno sul piano strutturale: pieno, vigoroso, avvolgente e con un considerevole colpo di coda nel finale. Tannini comunque bene estratti e profumi che spaziano dalla rosa alle note animali. A tratti ruspante.

BRICCO GIUBELLINI

BAROLO 2003 ● **87 F**

LANGHE ROSSO ERESIA 2004 **89 E**

Email: info@briccogiubellini.it

Gigi Garanzini, giornalista sportivo che tutti voi conoscerete, fa quest'anno il suo miniesordio nel mondo del **Barolo** con 454 bottiglie di un vino complessivamente ben riuscito e che sul piano tecnico sente chiaramente la mano sicura di Conterno-Fantino, che ne cura la vinificazione. Buona in particolare la composizione olfattiva, con il rovere a tirare le fila delle note varietali, e buona anche la costruzione tannica che solo nel finale tende a sottolineare il carattere scontroso dell'annata. Ancora più interessante è però il Langhe **Eresia** (nebbiolo, barbera e un pizzico di merlot), che al palato ha ritmo, freschezza e profondità di tutto rispetto e perfettamente in linea con la tipologia (così come del resto il contributo non trascurabile del rovere).

BROVIA

BAROLO CA' MIA 2003 **89 F**

BAROLO GARBLET SUÉ 2003 **87 F**

BAROLO ROCCHES DEI BROVIA 2003 **88 F**

BAROLO VILLERO 2003 **87 F**

Tel. 0173.62852

Dopo l'assaggio in anteprima dello scorso anno, forse influenzato dalla presenza dei cru 2004 che si preannunciano di alto livello, devo confessare che non mi attendevo grandi cose dai vini della famiglia Brovia. Oggi invece, mettendo da parte l'orgoglio del degustatore, devo riconoscere che la gamma dei 2003, inserita nel contesto dell'annata, risulta più che soddisfacente. Ben riusciti in particolare il **Ca' Mia** e il **Rocche**, che al naso risultano accomunati da una piacevole quanto evidente nota di marmellata di fragole, mentre al palato hanno entrambi uno sviluppo classico e lineare, con soltanto un pizzico in più di ritmo e di incisività nel **Ca' Mia**. Di buona struttura, ma ancora in buona parte da costruire sotto il profilo aromatico sono invece gli altri due cru.

BURLOTTO COMM. G.B.

BAROLO ACCLIVI 2003 **83 E**

BAROLO CANNUBI 2003 **87 E**

Tel. 0172.470122

Meno ricco e profondo di altri Cannubi prodotti in questa annata, quello della famiglia Burlotto si distingue anche per un'impostazione più verticale, a tratti rigida, che lascia però spazio ad una vena minerale dichiarata e a un tannino comunque maturo.

CASCINA ADELAIDE

BAROLO CANNUBI 2003 **88 -**

BAROLO PREDÀ 2003 **89 -**

BAROLO RISERVA PER ELEN 2001 **91 -**

Tel. 0173.560503

Dopo alcuni anni di rodaggio, ecco che d'improvviso gli sforzi - anche economici - compiuti da Amabile Drocco cominciano a dare i primi frutti. Il Barolo **Preda** per esempio si inserisce di diritto tra i migliori vini della sua annata, grazie ad un'impostazione olfattiva capace di combinare al meglio il rovere e la nota varietale del vitigno (ancora molto giovane). Bene poi anche il palato, con i tannini

che avvolgono e si allungano con carattere e discrezione. Più ruvido e meno composto nella nota di rovere, ma pur sempre solido e articolato, è invece il **Cannubi**. Chiude infine alla grande la Riserva **Per Elen**, che subito si fa notare per il suo spettro aromatico profondo, speziato e quasi carnoso, che apre la strada ad un palato ancora più affascinante per articolazione e carattere. Un vino moderno e antico allo stesso tempo, a tratti forse dimostrativo, e che tuttavia non può non lasciare il segno.

CASCINA BALLARIN

BAROLO BRICCO ROCCA 2003	88 F
BAROLO BUSSIA 2003	90 F
BAROLO TRE CIABOT 2003	86 E

Tel. 0173.50365

Come accaduto lo scorso anno per il Tistot, anche in questo caso non posso dire quanto il Bricco Rocca e il Bussia 2003 potranno tenere nel tempo. Di certo posso dire che al momento si trovano all'apice della loro forma e che non c'è motivo per attenderli oltre, tanto più che il **Bussia** è davvero un vino eccellente, con quelle sue note olfattive dolci e allo stesso tempo speziate e quel palato che avvolge con grande calore e con grande misura, lasciando quasi una traccia come di zuccheri residui che si fonde in perfetta armonia con il tannino. Leggermente più nervoso e in stile pinot nero è invece il **Bricco Rocca**, a tratti pungente nella sua proposta olfattiva.

CASCINA BONGIOVANNI

BAROLO 2002	88 E
BAROLO PERNANNO 2001	91 F

Tel. 0173.262184

Più che assaggiare un vino sembra di prendere in pieno un TGV lanciato sulla Parigi-Lione. Però, se dopo l'impatto hai la forza di recuperare, è facile accorgersi che nel **Pernanno 2001**, oltre alla potenza, c'è anche una bella dose di carattere e di profondità non gratuita. Bene poi anche la nota varietale, che regge alla grande la spinta del rovere e bene dunque la persistenza, anche se resta da capire se col tempo saprà trovare le

giuste sfumature (e quindi crescere di punteggio) oppure se conserverà questo registro espressivo. Molto buono infine anche il **Barolo 2002**, arrivato fuori tempo massimo per le degustazioni dello scorso anno e oggi perfettamente a suo agio tra i 2003. Segno ancora una volta che i migliori Barolo 2002 - e Bongiovanni è di sicuro uno di questi - sono vini degni di attenzione.

CASCINA CUCCO

BAROLO CERRATI 2003	89+ E
BAROLO VIGNA CUCCO 2003	89 E

Tel. 0173.232235

Saltato a pie' pari il 2002, questa azienda torna sulla scena con due Barolo che tranquillamente posso definire come i migliori prodotti fino ad oggi. Ottimo in particolare il **Cerrati**, pieno, pastoso, seppure a tratti verticale, e perfettamente amalgamato nella nota varietale. Un vino quindi che avrebbe potuto meritare senza problemi il massimo della valutazione se solo fossi stato certo di una sua completa apertura e distensione nell'arco dei prossimi anni. Molto più sul rovere - e dunque più selettivo - è invece il **Vigna Cucco**, la cui struttura tannica chiude con impeto a dire poco gattusiano. E come scrive Ringhio: se uno nasce quadrato, non muore rotondo.

CASCINA MASSARA ANDREA BURLOTTO

BAROLO 2001	88 E
-------------	------

Tel. 0172.470120 - 470150

Seppure fuori tema, vale la pena soffermarsi brevemente su questo Barolo 2001, certo non facile per via di quel carattere severo e "terroso", ma allo stesso tempo espressivo, articolato e senza dubbio originale. Struttura meno imponente di quanto il primo impatto non lasci intendere.

CASTELLO DI VERDUNO

BAROLO MASSARA 2003	87 E
---------------------	------

Tel. 0172.470125 - 0172.470284

Senza esitazione, il migliore Barolo

LA MORRA

Media dei punteggi: 85,60.

I vini più riusciti: Barolo Brunate - *Roberto Voerzio* (91/100); Barolo Cerequio - *Silvano e Elena Boroli* (89/100); Barolo Vigna Rué - *Angelo Germano* (89/100); Barolo Cerequio - *Roberto Voerzio* (89/100); Barolo Case Nere - *Enzo Boglietti* (88/100); Barolo Fossati - *Enzo Boglietti* (88/100); Barolo Bricco Rocca - *Cascina Ballarin* (88/100); Barolo Rocche Marcenasco - *Renato Ratti* (88/100).

Commento: ho già detto praticamente tutto nell'introduzione e nelle varie schede descrittive: La Morra, contro ogni previsione, ha dato in media i vini più duri e incisivi di tutta la denominazione (ma non per questo i più strutturati), in particolare nei vigneti che si sviluppano attorno alla frazione dell'Annunziata. Diverse possono essere le spiegazioni, anche se per alcuni produttori una delle cause più probabili potrebbe essere la pratica del defogliamento, che in annate calde come si è poi rivelato il 2003 può portare a bruciature e/o a problemi di maturazione. Detto questo, a La Morra non tutto però è da criticare, come del resto testimoniano i punteggi dei vini riportati in apertura di questa scheda.

MONFORTE D'ALBA

Media dei punteggi: 86,64.

I vini più riusciti: Barolo Bussia - *Cascina Ballarin* (90/100); Barolo Ciabot Mentin Ginestra - *Domenico Clerico* (89/100); Barolo Corsini - *Podere Ruggeri Corsini* (89/100); Barolo Chirlet - *Simone Scaletta* (89/100).

Commento: di tutti i comuni del Barolo, Monforte è non solo il più esteso insieme a La Morra ma anche il più articolato e dunque il più difficile da riassumere. L'orografia è tortuosa, le quote altimetriche eterogenee e con esse anche l'esposizione e le caratteristiche dei terreni. Non deve quindi stupire che sul territorio di questo comune, in un'annata come il 2003, si possano trovare vini tra loro molto diversi: da quello evoluto, scarno e quasi incisivo a quello invece giocato sul frutto e sull'integrità, quasi che non stessimo parlando di una delle annate più calde dell'ultimo secolo. Rari, bisogna dirlo, sono tuttavia i vini eccessivamente duri e questo permette di tenere alta la media.

SERRALUNGA D'ALBA

Media dei punteggi: 87,21.

I vini più riusciti: Barolo Marenca - *L. Pira* (91/100); Barolo Cerrati - *Cascina Cucco* (89+/100); Barolo Prapò - *Ceretto* (89+/100); Barolo Arione - *E. Boglietti* (89/100); Barolo Ca' Mia - *Brovia* (89/100); Barolo Vigna Cucco - *Cascina Cucco* (89/100); Barolo Cerretta - *Ettore Germano* (89/100).

Commento: se ci affidassimo soltanto alla media dei punteggi potremmo restare ingannati. Infatti, anche se i numeri ci suggeriscono il contrario (motivo in più per prenderli come un'indicazione di massima e non come oro colato), i Serralunga del 2003 non sono superiori a quelli del 2001 e, al massimo, possono in alcuni casi essere considerati paragonabili. Inferiori sono in particolare il peso e la densità della trama tannica, che si traducono in una minore profondità e una minore gustosità dello sviluppo e della persistenza. Limitati però sono gli squilibri tannici (di sicuro meno di quanto ci si poteva attendere) e anche questo alla fine ha avuto la sua influenza sul positivo risultato di squadra di questo comune.

NOVELLO, VERDUNO E GRINZANE

Media dei punteggi: 85,92.

I vini più riusciti: Barolo Vürsu Vigneto Campé - *La Spinetta Rivetti* (89/100); Barolo Ravera - *Elvio Cogno* (88/100); Barolo Sotto il Castello di Novello - *Giacomo Grimaldi* (88/100); Barolo Massara - *Castello di Verduno* (87/100); Barolo Bricco Ambrogio - *Paolo Scavino* (87/100); Barolo Monvigliero - *Mauro Sebaste* (87/100).

Commento: se nel 2001 le sorti di questa categoria erano affidate più che altro ai vini di Novello, nel 2003 la proposta si è fatta più articolata grazie ad alcuni discreti risultati ottenuti in comune di Verduno (tra tutti i più essenziali sotto il profilo della struttura) e ad alcune buone uscite in quello di Grinzane (fino a poco tempo fa quasi mai presente nelle parti alte della classifica). Visto però il numero esiguo di campioni per ogni comune e viste anche le diverse ubicazioni e quindi le diverse caratteristiche di ognuno di essi è difficile aggiungere altro sulle caratteristiche e sul rendimento organolettico di questa categoria.

che io ricordi di questa cantina: medio peso, medio volume, tannino d'annata e sviluppo che riesce ad avere garbo e aromi ben formati. Ha però bisogno di una temperatura contenuta per mantenere compattezza.

CAVALLOTTO - BRICCO BOSCHIS

- BAROLO BRICCO BOSCHIS 2003 -
- BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS VIGNA SAN GIUSEPPE 2001 -
- BAROLO RISERVA VIGNOLO 2001 -

0173.62814

State tranquilli, nulla di grave: semplicemente, dato che i vini erano in bottiglia da pochissimo tempo e che già al secondo assaggio si sono dimostrati ben superiori al primo, ho preferito per il momento sospendere il giudizio. Tanto più che se diamo uno sguardo al recente passato troviamo un Vignolo 2000 in splendida forma e che ci aiuterà a rendere meno lunga l'attesa (90+).

CERETTO

- BAROLO BRUNATE 2003 **87 E**
- BAROLO PRAPÒ 2003 **89+ F**
- BAROLO ZONCHERA 2003 **80 F**

Tel. 0173.282582

Niente Bricco Rocche nel 2003, ma in compenso un **Prapò** che con il tempo potrebbe anche arrivare all'eccellenza. Nonostante la spinta decisa del rovere (per altro dolce e bene integrato) il vino riesce infatti ad avere carattere, profondità, allungo e anche una discreta facilità di beva per un vino così giovane e oltretutto di Serralunga. Contraddittorio invece il **Brunate**, che apre sul rovere per poi chiudere d'improvviso su una nota di nebbiolo ampia e ben caratterizzata (cosa che lascia qualche margine di progresso per il futuro). Quanto allo **Zonchera** vale invece il discorso già fatto per l'Asij: da un Barolo base firmato Ceretto è lecito aspettarsi un prodotto più curato.

MICHELE CHIARLO

- BAROLO CANNUBI 2003 **87 F**

BAROLO CEREQUIO 2003 **85 F**
Tel. 0141.769030

Se il **Cerequio** resta lontano dalle migliori espressioni di questo cru (profumi evoluti e tannino che si isola progressivamente), il **Cannubi** appare invece più in linea con i suoi pari annata: naso e bocca di buona compattezza, tannino sotto controllo e discreta presenza nel finale.

DOMENICO CLERICO

- BAROLO CIABOT MENTIN GINESTRA 2003 **89 G**
- BAROLO PAJANA 2003 **87 G**
- BAROLO PERCRISTINA 2001 **91 G**

Tel. 0173.78171

La decisione presa lo scorso anno di posticipare l'uscita del **Percristina** appare oggi del tutto giustificata. Il vino, infatti, risulta ancora adesso ben lontano dal suo stadio di evoluzione ottimale, anche se ciò non impedisce di cogliere già ora tutta la complessità, il vigore e la personalità che si nascondono dietro questo imponente blocco di tannini, che a tratti lo rende quasi un po' cupo. Resta invece da capire se in futuro sarà destinato a distendersi, e quindi a crescere ancora nel punteggio, o se piuttosto resterà ancorato a questo registro (per altro in linea con lo stile dell'annata). Un dubbio che si può esprimere anche per il **Ciabot** 2003, piuttosto lento nel suo sviluppo, sia in fase aromatica che gustativa, ma pur sempre dotato di una presenza e di una grinta di tutto rispetto. Più scorrevole e soprattutto di minore contrasto invece il **Pajana**.

ELVIO COGNO

BAROLO RAVERA 2003 **88 E**
Tel. 0173.744006

Meno sfumato rispetto al 2001, il Barolo Ravera 2003 è un vino che non passa comunque inosservato. E questo non tanto perché si tratti di un vino dimostrativo o appariscente, ma piuttosto per la chiara vena minerale/terrosa che ne caratterizza lo sviluppo al palato e che gli garantisce la giusta presenza nel finale.

ALDO CONTERNO

BAROLO RISERVA
GRANBUSSIA 2000 **88 H**

Tel. 0173.78150

Come ho già avuto modo di scrivere altre volte, la scelta di sospendere il giudizio su un vino non è mai facile perché il rischio di essere fraintesi è molto elevato. Nel caso del Granbussia sono però convinto di aver fatto bene perché oggi il vino ha trovato una sua prima e più decifrabile posizione di equilibrio. La struttura, che lo scorso anno appariva voluminosa, si è fatta invece più lineare e allo stesso tempo più giocata sulla incisività del tannino. Profumi anche più focalizzati e allo stesso tempo ancora in parte da costruire in apprezza.

CONTERNO FANTINO

BAROLO SORÌ GINESTRA 2003 **88 G**
BAROLO VIGNA DEL GRIS 2003 **87 G**

Tel. 0173.78204

Due vini all'insegna del tannino, di sicuro più di quanto mi ricordassi. Ma se il **Ginestra** ha polpa sufficiente per trovare il giusto equilibrio e la giusta potenza di fuoco, il **Gris** finisce col chiudere in modo un po' aggressivo (compensando però con una proposta olfattiva ben sviluppata). Proposta che nel **Ginestra** risulta invece più marcata dal rovere.

GIACOMO CONTERNO

BAROLO RISERVA
MONFORTINO 1999 **89 I**

Tel. 0173.78221

Lo scorso anno si è fatto un gran parlare di questo vino e visti gli ottimi risultati ottenuti nelle mie degustazioni dal 1997 e dal 1998, e tenuto anche conto del valore e del carattere dell'annata, devo dire che mi sarei aspettato qualcosa di migliore e di diverso. Il vino infatti appare molto più evoluto di quanto non lo fossero i suoi predecessori e soprattutto si dimostra insolitamente docile e disteso per un Monfortino e più in generale per un Barolo del 1999. Prezzo proibitivo o da veri amatori.

CORDERO DI MONTEZEMOLO MONFALLETTO

BAROLO BRICCO GATTERA 2003 **85 G**
BAROLO ENRICO VI 2003 **88 G**
BAROLO MONFALLETTO 2003 **85 F**
BAROLO RISERVA GORETTE 2001 **92 I**

Tel. 0173.50415

Il fatto che altri degustatori con i quali ho parlato non abbiano avuto la mia stessa entusiastica reazione mi fa pensare ad uno di quegli innamoramenti che ogni tanto capitano nel mondo del vino. E anche se fosse, non mi vergono affatto nel dire che il **Gorette** è davvero uno dei migliori vini dell'annata e di sicuro quello capace di esprimere il tannino più discreto e seducente. Un tannino finissimo, distribuito in ogni possibile angolo e di progressione così imperiosa da andare oltre anche il prezzo esorbitante di questa bottiglia (magnum). Più terrestre, ma pur sempre valido, è invece l'**Enrico VI** 2003, che si muove su registri di finezza complessiva paragonabili al **Gorette** senza però poter contare sulla stesse qualità tanniche. Qualità che sfumano verso la scortesia nel **Monfalletto** e nel **Bricco Gattera**.

GIOVANNI CORINO

BAROLO 2003 **86 E**
BAROLO VIGNA GIACHINI 2003 **86 F**
BAROLO VIGNETO ARBORINA 2003 **85 F**

Tel. 0173.509452

Siamo a La Morra e i tannini si sentono. Si sentono nell'**Arborina** (fin quasi graffianti), si sentono nel **Giachini** (dove la polpa riesce però a mitigarli) e si sentono infine anche nel **Barolo** 2003, che nel complesso, almeno per ora, risulta però il più disteso e dunque il più godibile.

RENATO CORINO

BAROLO 2003 ● **86 E**
BAROLO ARBORINA 2003 ● **84 F**
BAROLO VIGNETO
ROCCHE 2003 ● **87 F**

Tel. 0173.50219

Mettere il simbolo dell'esordiente a

BERE O ASPETTARE?

E' opinione diffusa, anche presso i produttori, che i Barolo 2003 non siano vini destinati ad un particolare invecchiamento. Personalmente lo ritengo un giudizio sommario. Di sicuro, pensando al tannino, è da escludere che il tempo possa portare ad un equilibrio migliore di quello attuale (anzi, nei casi più difficili, è probabile che il carattere venga accentuato). Per contro i Barolo più riusciti sono vini di tutto rispetto e sono convinto che potranno avere una buona evoluzione in bottiglia. Tenuto però conto che i tannini, come appena scritto, non miglioreranno mi sento di consigliare al massimo un ulteriore anno di affinamento o poco più (giusto per avere una maggiore apertura aromatica) e poi di dare la voce al cavatappi, avendo cura di scegliere delle temperature di servizio comprese tra i 17 e i 18 °C. Non più elevate perché il vino si scollerebbe, non più basse perché altrimenti si indurirebbe più di quanto già non lo sia. Difficile invece dare dei consigli sulle Riserve 2001, che di certo sono destinate ad un lungo invecchiamento ma non è altrettanto certo che con il tempo possano trovare quelle sfumature che già oggi ci piacerebbe avere.

BAROLO RISERVA E SELEZIONI 2001

CORDERO DI MONTEZEMOLO

92 I BAROLO RISERVA
GORETTE 2001

AZELIA

91 G BAROLO RISERVA
VOGHERA BREA 2001

CASCINA ADELAIDE

91 - BAROLO RISERVA
PER ELEN 2001

CASCINA BONGIOVANNI

91 F BAROLO PERNANNO 2001

DOMENICO CLERICO

91 G BAROLO PERCRISTINA 2001

VIETTI

91 H BAROLO RISERVA
VILLERO 2001

ROBERTO VOERZIO

91 I BAROLO RIS. VECCHIE VIGNE DEI
CAPALOT E DELLE BRUNATE 2001

GIANFRANCO BOVIO

90 F BAROLO RISERVA
BRICCO PARUSSI 2001

un produttore come Renato Corino, tenuto conto della sua lunga militanza nel mondo del Barolo, suona un po' strano eppure è così. Come avevo anticipato lo scorso anno, dalla vendemmia 2003 Giuliano e Renato Corino hanno ognuno la propria cantina e visto che Giuliano ha mantenuto il marchio di famiglia (vedi la scheda precedente), Renato è diventato automaticamente l'esordiente. Detto questo, è impossibile pensare che altro possa essere cambiato e i vini, meno brillanti che d'abitudine, sono soltanto frutto di un'annata difficile, specie per la zona di La Morra. Vini dunque marcati da un tannino incisivo e da un profilo aromatico non bene espresso, ma che comunque, almeno nel caso del **Rocche** e del **Barolo** base, riescono a trovare una discreta articolazione e personalità

DAMILANO

BAROLO LECINQUEVIGNE 2003 **87 E**
 BAROLO LISTE 2003 **89 F**

Tel. 0173.56105

Quel tocco di personalità che auspicavo nel 2001 sembra essersi concretizzato nel **Liste** 2003, che oltre alla struttura e alle qualità tecniche riesce infatti ad esprimere la giusta grinta e il giusto calore lungo tutto l'arco gustativo, nonostante il tannino si muova lungo il confine della sovraestrazione. Più tecnico invece **Lecinquevigne**, che può comunque contare su una struttura di piacevole verticalità.

DELTETTO

BAROLO SISTAGLIA 2003 ● **87 E**

Tel. 0173.979383

Nuovo Barolo per Antonio Deltetto e nel complesso un buon risultato, costruito su una struttura di solida compattezza e su un tannino grintoso ma meno violento di altri.

DOSIO

BAROLO 2003 **87 E**

Tel. 0173.50677

Presente in modo irregolare nelle mie

degustazioni, Beppe Dosio è un produttore che però non è nuovo a buoni risultati. Questo 2003, in particolare, si distingue per una sensazione di freschezza superiore alla media che va così a compensare un tannino piuttosto irto e a tratti discontinuo. Precisa ad ogni modo l'esecuzione.

FONTANAFREDDA

BAROLO SERRALUNGA 2003 **87 E**
 BAROLO RISERVA 2000 ● **89 -**

Tel. 0173.613161

La novità di quest'anno per Fontanafredda è una **Riserva** 2000 la cui data di commercializzazione non è ancora stata stabilita e forse non è un caso, visto che dopo tre assaggi nell'arco di alcuni mesi il carattere, specie olfattivo, non si è ancora del tutto stabilizzato. Il volume e la presenza tannica sono comunque di alto livello, anche se il carattere un po' cupo e terroso la fa assomigliare più a un 2001 che a un 2000. Come sempre preciso, ben curato e quindi affidabile invece il **Serralunga** 2003.

GIANNI GAGLIARDO

BAROLO CANNUBI 2003 **87 G**
 BAROLO SERRE 2003 ● **85 E**

Tel. 0173.50829

Classico, di non grande contrasto nei profumi, il **Cannubi** di Gianni e Stefano Gagliardo ha però un discreto allungo, una discreta persistenza e soprattutto un carattere tannico di limitata spigolosità. Chiaro ma piuttosto semplice invece il **Serre**.

ANGELO GERMANO

BAROLO MONT D'OCA DARDI 2003 **84 E**
 BAROLO VIGNA RUE' 2003 **89 E**

Tel. 0173.50613

Due anni consecutivi ad alti livelli (2001 e 2003) non possono più essere considerati un frutto del caso e il **Vigna Rué** merita quindi tutta la nostra attenzione. Nonostante infatti la vigna si trovi in una posizione sulla carta meno favorita rispetto al Mont d'Oca, il vino riesce ad esprimere

una compattezza e una setosità di trama che ha davvero ben pochi rivali in questa annata. Bene poi anche i profumi, maturi, espressivi e con una giusta dose di rovere. Solido ma anche parecchio statico appare invece il **Mont d'Oca**.

ETTORE GERMANO

BAROLO CERRETTA 2003 **89 F**
 BAROLO SERRALUNGA 2003 **86 E**

Tel. 0173.613528 - 613112

Abituato alla potenza esuberante dei cru di Sergio Germano e tenuto conto anche del carattere dell'annata, devo dire di essere rimasto piacevolmente sorpreso dall'interpretazione misurata e quasi classica del **Cerretta** 2003. Un'interpretazione che oltretutto non rinuncia alla dimensione e al vigore, ma che permette al tannino e quindi al vino di svilupparsi con regolarità e piacevole allungo. Di tutt'altro tono invece il **Serralunga**, tannico, quadrato e dunque di limitata articolazione. Almeno per il momento.

ATTILIO GHISOLFI

BAROLO 2003 **87 E**
 BAROLO BRICCO VISETTE 2003 **86 E**
 BAROLO RISERVA FANTINI 2001 **88 F**

Tel. 0173.78345

Anche nelle annate meno favorevoli il **Barolo** base di Gianmarco Ghisolfi si conferma un vino convincente all'interno della sua categoria, anche se magari un po' più tecnico rispetto al 2001 (più colore, più frutto ma un po' meno personalità). Tecnica che resta invece più defilata nel **Visette** e che lascia quindi più spazio al carattere, ma anche purtroppo ad un tannino parecchio incisivo. In linea con i caratteri dell'annata infine anche la **Riserva** 2001, magari meno fitta di altre nella struttura ma ugualmente segnata da quel carattere "terroso" riscontrabile in molti pari annata. Sicuro comunque il finale che lascia presagire una buona tenuta.

BRUNO GIACOSA

BAROLO FALLETTO
 DI SERRALUNGA 2003 **86 H**

BAROLO LE ROCCHIE DEL
FALLETTO DI SERRALUNGA 2003 87 H

Tel. 0173.67027

Più ampio di quanto non dicano i punteggi è lo scarto tra questi due vini e l'Asili 2003 dello stesso produttore. Se l'impostazione generale della struttura, e con essa la sostanza, è del tutto paragonabile, minore è invece la sensazione di dettaglio che si avverte lungo l'intero sviluppo gustativo. Tannini anche più ruvidi senza con questo essere più potenti.

FRATELLI GIACOSA

BAROLO VIGNA MANDORLO 2003 86 F

Tel. 0173.67013

Meno convincente del 2002: profilo minerale al naso e sviluppo verticale al palato, a tratti incisivo senza con questo risultare sovraestratto. Riguarda nel finale e nella persistenza. Non crescerà.

ELIO GRASSO

BAROLO GAVARINI CHINIERA 2003 86 G

BAROLO GINESTRA
CASA MATÈ 2003 86 G

Tel. 0173.78491

Molto simili tra loro e allo stesso tempo piuttosto diversi dalla media dell'annata. I tannini sono infatti docili e bene integrati, ma alla fine la sensazione che rimane è quella di due vini molto professionali e allo stesso tempo un po' spenti (però non evoluti o cedevoli).

SILVIO GRASSO

BAROLO BRICCO LUCIANI 2003 85 F

BAROLO CIABOT MANZONI 2003 87 G

BAROLO GIACHINI 2003 84 F

BAROLO L'ANDRÉ 2003 80 F

BAROLO PI VIGNE 2003 86 E

BAROLO VIGNA PLICOTTI 2003 85 F

Tel. 0173.50322

Due i vini che si staccano nella vasta gamma di Barolo proposta dalla famiglia Grasso: il **Ciabot Manzoni**, di

buona struttura e capace di crescere nel bicchiere senza incidere troppo nella componente tannica, e il Barolo **Pi Vigne**, magari un po' flou nei profumi, ma di buona centralità e presenza al palato, con tannini che solo a tratti tendono a rigare. Più difficile invece "stabilire un contatto" con il resto della produzione: il **Plicotti** risulta un po' troppo virato sulle note animali (la struttura sarebbe invece pari se non addirittura superiore a quella del Manzoni), il **Bricco Luciani** è a tratti un po' scottato nella fase aromatica, il **Giachini** ha peso ma anche tannini assai violenti, mentre **L'André** è l'unico ad esprimersi con una rusticità davvero evidente. Rusticità che potrebbe però interessare alcuni amatori.

GIACOMO GRIMALDI

BAROLO LE COSTE 2003 87 F

BAROLO SOTTO IL CASTELLO
DI NOVELLO 2003 88 E

Tel. 0173.35256

Come nel 2001, la gerarchia organolettica aziendale vede al primo posto il **Sotto il Castello**, che rispetto al **Le Coste** può vantare una costruzione tannica più articolata e saporita, senza con questo risultare un vino potente. Simile è invece l'apporto del frutto, che risulta più evidente rispetto alla media dell'annata.

LA SPINETTA - RIVETTI

BAROLO VURSÙ VIGNETO
CAMPÈ 2003 89 H

Tel. 0141.877396

L'impostazione olfattiva è quella riconoscibilissima dei nebbiolo firmati La Spinetta (forse soltanto un po' più virata sulle note di caffè). Il palato, pur molto buono, non riesce però a competere con un fuoriclasse come il Valeirano o anche lo Starderì 2004. Finale austero con tannino che tende ad isolarsi senza con questo rigare la persistenza.

GIOVANNI MANZONE

BAROLO 2003 86 E

BAROLO BRICAT 2003 85 E

BAROLO LE GRAMOLERE 2003 87 E

BAROLO RISERVA
LE GRAMOLERE 2001 89 F

Tel. 0173.78114

Ancora una bella **Riserva** per Giovanni Manzone, che per la verità, nello stile, ricorda più un 2000 che un 2001 (una traslazione temporale non nuova per questo Barolo, vedi la scheda dello scorso anno). Lo sviluppo al palato è infatti caldo, avvolgente e meno cupo di altri pari annata, anche se il profilo olfattivo tende a sottolineare la nota animale. Più minerale invece il **Gramolere** 2003, con tannini decisi ma non aspri e una nota olfattiva che ricorda alcune annate di Corno. Leggermente pungente e un po' zuccheroso è invece il **Barolo** base, che ha comunque un suo carattere, mentre il **Bricat**, armonico e bene estratto per l'annata, continua a non brillare in quanto a personalità

PAOLO MANZONE

BAROLO MERIAME 2003 88 F

BAROLO SERRALUNGA 2003 85 E

Tel. 0173.263890

Un **Meriame** carico di legno (meno slegato però rispetto al 2001) eppure dotato di allungo, profondità e incisività tannica non trascurabile ma non eccessiva. Finale ancora sul legno che riesce comunque a mantenere gustosità e articolazione.

MARCARINI

BAROLO BRUNATE 2003 87 E

BAROLO LA SERRA 2003 85 E

Tel. 0173.50222

Classico **Brunate** in stile Marcarini: colore e profumi in chiara evoluzione e struttura tannica di rigorosa essenzialità, che tuttavia riesce a non essere spigolosa e ad esprimere anzi una linearità non comune in questa annata. Per chi ama l'eleganza e vuole un Barolo pronto da bere.

MARCHESI DI BAROLO

BAROLO CANNUBI 2003 87 E

BAROLO SARMASSA 2003 87 E

BAROLO VIGNE DI PROPRIETÀ 2003 86 E

BAROLO RISERVA 2001 **85 -**

Tel. 0173.564400

Colore, sostanza, volume fruttato e tannini ben disposti sono ancora una volta i caratteri salienti del **Cannubi** e del **Sarmassa** della Marchesi di Barolo, ai quali al momento manca solo un po' di dettaglio per staccarsi dal gruppo. Più flou e meno presente al palato è invece il **Vigne di Proprietà** di pari annata.

DIEGO MARENGO - CA' BRUSÀ

BAROLO VIGNA D'VAI 2003 **87 E**

Tel. 0173.78169

Piccolo produttore di Monforte con vigneti e cantina nella zona dei Manzoni (all'altezza della rotonda che da un lato porta a Barolo e dall'altro a Monchiero), Diego Marengo fa il suo esordio sulle pagine di Enogea con un Barolo moderno e tecnicamente ben curato. Rovere dunque in evidenza e tannini che rispecchiano lo spirito dell'annata senza con questo rigare lo sviluppo e la persistenza. Media la struttura e discrete le possibilità di sviluppo in bottiglia.

M. MARENGO

BAROLO BRUNATE 2003 **87 E**

Tel. 0173.50127

Ancora in parte da focalizzare, questo Brunate esprimere comunque un preciso carattere di annata (in senso positivo) e una sostanza di tutto rispetto. Tracce classicheggianti di rosa al naso e tannino che progressivamente si isola senza però incidere.

FRANCO M. MARTINETTI

BAROLO MARASCO 2002 **88 F**

Tel. 011.8395937

Di nuovo un ritardatario e di nuovo un vino di tutto rispetto, e non solo in rapporto alla reputazione dell'annata. Bene infatti la dimensione e bene anche la nota terrosa che emerge in modo discreto e caratterizzante lungo tutto lo sviluppo organolettico. Buone anche le potenzialità evolutive.

FRANCO MOLINO CASCINA ROCCA

BAROLO ROCCHE
DELL'ANNUNZIATA 2003 **85 E**

BAROLO VILLERO 2003 **89 E**

BAROLO RISERVA VILLERO 2001 **89 F**

Tel. 0173.50380

Due Villero e due vini che definire docili sarebbe quanto meno fuorviante. Decisa è infatti la presenza del tannino, che tuttavia non risulta affatto volgare ed anzi riesce a caratterizzare, anche varietalmente, tutto l'arco gustativo. Chiare poi le note del rovere, che di nuovo marciano senza risultare prevaricanti. Severi.

MAURO MOLINO

BAROLO CONCA 2003 **87 G**

BAROLO GALLINOTTO 2003 **85 G**

Tel. 0173.50814

Tra i pochi Barolo di La Morra capaci di mantenere frutto e freschezza, il **Conca** ha struttura lineare e di medio peso, con tannini decisi che danno sapore e lunghezza senza incidere. Più scomposto e segnato dal rovere è invece il **Gallinotto**.

MONTI

BAROLO 2003 **86 E**

BAROLO BUSSIA 2003 **88 F**

Tel. 0173.78391

Colore evoluto, medio peso e rovere in primo piano per il **Bussia** 2003 di Paolo Monti. Tannini anche in evidenza che tuttavia riescono a mantenere unità di sviluppo e allungo. Più slegato e incisivo invece il **Barolo** base, che contrasta così in modo evidente con le "forme" tondeggianti della nuova etichetta (riservata ai maschietti).

ANDREA OBERTO

BAROLO 2003 **87 E**

BAROLO VIGNETO ALBARELLA 2003 **86 F**

BAROLO VIGNETO ROCCHES 2003 **80 F**

Tel. 0173.509262

Scheda non facile quella di Andrea

Oberto. Tutti e tre i vini sono infatti marcati da una nota pungente non trascurabile che infastidisce non poco l'approccio. Ma se nel caso dell'**Albarella** e del **Barolo** base lo sviluppo al palato riesce poi in parte a compensare, grazie ad una discreta trama tannica e ad una gamma aromatica di buona ampiezza, nel **Rocche** il rovere e il tannino finiscono con lo scollarsi in modo determinante. Anche il Barolo base e l'Albarella restano comunque dei vini selettivi.

ODDERO

BAROLO BUSSIA SOPRANA
VIGNA MONDOCA 2003 **87 F**

Tel. 0173.50618

Unico cru del 2003 presentato per il momento in degustazione ufficiale, il Mondoca, rispetto alla verticale pubblicata due numeri fa, è apparso leggermente meno profondo e articolato, pur confermando l'impostazione dolce e avvolgente e la buona qualità della struttura tannica.

LUIGI ODDERO E FIGLI

BAROLO ROCCHES RIVERA 2001 **87 -**

BAROLO ROCCHES RIVERA 2003 **84 -**

BAROLO VIGNA RIONDA 2001 **87 -**

BAROLO VIGNA RIONDA 2003 **85 -**

Tel. 0173.500386

Prime degustazioni per i Barolo di Luigi Oddero dopo la separazione dal fratello Giacomo (vedi la scheda precedente) e due buoni risultati per i cru della vendemmia 2001: profumi bene espressi, di ispirazione classica e strutture che puntano più sul volume che sulla potenza. Tannino invece un po' più irto nel finale del Vigna Rionda.

PALLADINO

BAROLO SERRALUNGA 2003 **86 E**

BAROLO RISERVA
S. BERNARDO 2001 **88 E**

Tel. 0173.613108

Dopo una versione 2000 all'insegna della finezza e della setosità tannica, la **Riserva** 2001 della cantina

Palladino si distingue per un'impostazione più ruspante, legata a note animali ripetute e a un tannino piuttosto ruvido, anche se ricco di spirito. Spiccatamente minerale al naso e a tratti scontroso nella struttura tannica è invece il **Serralunga 2003**.

ARMANDO PARUSSO

BAROLO BUSSIA 2003	88 G
BAROLO MARIONDINO 2003	87 F
BAROLO MOSCONI - LE COSTE 2003	● 88 G
BAROLO VIGNETI IN CASTIGLIONE E MONFORTE 2003	88 E
BAROLO RISERVA BUSSIA 2001	89 G

Tel. 0173.78257

Dovessi scegliere, tenuto conto anche del prezzo, punterei dritto sul **Vigneti di Castiglione e Monforte**, che è poi il Barolo di base dell'azienda. Pulito, elegante, lineare e ben caratterizzato sulla nota varietale, questo vino è infatti un ottimo esempio di come si possano conciliare personalità, facilità di beva e anche un buon grado di complessità. Più ambiziosi, ma al momento meno espressi, sono invece i tre cru della stessa annata, tra i quali è probabile che con il tempo si staccherà il **Bussia**, che già ora si distingue per un tannino meglio amalgamato e per un profilo organolettico più profondo. Bene infine la **Riserva Bussia 2001**, che non riesce però a ripetere la grinta e il carattere del Mariondino Riserva 1999, anche se bisogna riconoscergli una qualità di estrazione e una capacità di tenuta a bottiglia aperta davvero di tutto rispetto.

ARMANDO PIAZZO

BAROLO 2003	87 E
BAROLO RISERVA 2001	84 E

Tel. 0173.35689

Delicato ed espressivo, come pochi altri vini di questa annata, con note di rosa e un tannino pienamente varietale e senza asperità. Peccato soltanto che la trama e il peso non siano al livello dei migliori.

PIO CESARE

BAROLO 2003	84 E
-------------	------

BAROLO ORNATO 2003 87 G

Tel. 0173.440386

Quello assegnato all'**Ornato 2003** è un 87 che racchiude un po' di rammarico. Se non fosse per quella nota di rovere piuttosto scontata, il vino avrebbe infatti qualità tanniche, sia estrattive che di trama, capaci di spingerlo senza alcuna fatica tra i migliori vini dell'annata.

E. PIRA & FIGLI

BAROLO CANNUBI 2003	90 G
BAROLO VIA NUOVA 2003	90 F

Tel. 0173.56247

Anche se ho già avuto modo di parlare con Chiara Boschis, credo che se un giorno si imbatte in questa recensione avrà comunque bisogno di un po' di tempo per riprendersi. Dopo una raffica di 87 che sembrava interminabile, ecco infatti che d'improvviso non uno, bensì due suoi Barolo strappano un 90/100 pieno pieno e senza esitazioni. Pieno pieno come del resto è la loro struttura, che ha però anche il grosso pregio di rinunciare ad un inutile sfoggio di muscoli per cercare la progressione e il dettaglio. Progressione più "scalinata" nel Via Nuova e dettaglio invece ancora in parte da sviluppare per entrambi, ma che con il tempo dovrebbe sicuramente uscire. Abbiate fiducia.

LUIGI PIRA

BAROLO 2003	88 E
BAROLO MARENCA 2003	91 F
BAROLO MARGHERIA 2003	88 F
BAROLO VIGNA RIONDA 2003	88 G

Tel. 0173.613106

Giampaolo Pira non delude le attese proponendo ancora una volta un vino capace di conquistare senza esitazioni e senza eccessi i vertici della classifica. Certo, il **Marenca** non è una mammoletta e la carica tannica di cui dispone la fa sentire tutta dall'inizio alla fine, eppure il vino riesce a mantenere dettaglio e a non risultare scontato e artificioso. Dettaglio che in parte manca invece al **Margheria** e al **Vigna Rionda** (ma non di certo

se paragonati alla media dell'annata), con quest'ultimo che come spesso accade tende ad esprimere una certa verticalità di tannino. Molto buono infine nella sua categoria il **Barolo base**, che preferisce un'interpretazione più lineare e levigata, senza con questo rinunciare all'allungo e a una bella scorta di energie che dovrebbe garantirgli non solo futuro ma anche un possibile incremento di punteggio.

PODERE RUGGERI CORSINI

BAROLO CORSINI 2003	89 E
---------------------	------

Tel. 0173.78625

Continuano a crescere i Barolo di Nicola Argamante, che dal 2001 sembrano avere inaugurato una nuova era. Molto buona in questo caso la struttura e soprattutto la sensazione di equilibrio tra il frutto e il tannino, cosa piuttosto rara in un'annata calda come il 2003. Profumi anche di buon spessore che lasciano intravedere, così come la struttura, chiare possibilità di sviluppo e tenuta in bottiglia.

PODERI COLLA

BAROLO DARDI LE ROSE BUSSIA 2003	87 -
-------------------------------------	------

Tel. 0173.290148

Non un vino facile, ma nemmeno uno di quei Barolo incattiviti che di tanto in tanto si incontrano in questo 2003. Impostazione classica, a tratti austera, con tracce minerali e struttura di medio peso. Profumi in riduzione che sembrano voler risparmiare energie in previsione dell'affinamento in bottiglie. C'è del fuoco sotto la cenere.

PODERI LUIGI EINAUDI

BAROLO 2003	87 E
BAROLO COSTA GRIMALDI 2003	89 G
BAROLO NEI CANNUBI 2003	89 G

Tel. 0173.70191

L'annata 2003 per la cantina Einaudi si chiude con un bilancio positivo. Dopo un Dolcetto di Dogliani I Filari di altissimo livello (vedi il numero 11 di Enogea) è adesso il turno di una serie di Barolo davvero compatta e

curata. Solido il **Cannubi**, con tannini a tratti sopra le righe eppure di grande allungo e sapore, più levigato e accattivante il **Costa Grimaldi**, che privilegia il dettaglio e la distensione. Più ruvido e terroso invece il **Barolo** base, che conserva tuttavia piacevolezza ed equilibrio.

FERDINANDO PRINCIPIANO

BAROLO BOSCARETO 2003 **87 E**

Tel. 0173.787158

Un vino che in un'annata difficile rinuncia ai rischi di un colpo ad effetto, per abbracciare un'interpretazione che valorizza la cura esecutiva, l'equilibrio e dunque la facilità di approccio, nonostante una traccia asciutta piuttosto chiara nel finale. Affidabile.

PRUNOTTO

BAROLO 2003 **87 E**

BAROLO BUSSIA 2003 **88 F**

Tel. 0173.280017

Un mix ben riuscito tra modernità e tradizione per il **Bussia** 2003: note di catrame, di rosa e poi il rovere che sostiene una struttura solida, carnosa, anche se a tratti focalizzata sul tannino. Frutto, volume, facilità di lettura ma anche minore dettaglio invece per il **Barolo** 2003

RENATO RATTI

BAROLO MARCENASCO 2003 **84 E**

BAROLO ROCCHE MARCENASCO 2003 **88 F**

Tel. 0173.50185

A volte basta davvero poco per alterare un equilibrio e cambiare le sorti di una partita. Nel caso specifico, ciò che nel **Rocche Marcenasco** è piacevole e caratterizzante, leggi la nota di minerale che vira verso **gli idrocarburi**, nel **Marcenasco si fa** invece eccessiva, così come eccessiva è la spinta ringhiosa del tannino. Tannino che nel Rocche Marcenasco torna invece sui binari dell'equilibrio trovando anche una freschezza di frutto inattesa che allunga lo sviluppo e potrebbe garantire anche un incremento del punteggio in futuro. Originale.

MICHELE REVERDITO

BAROLO BRICCO COGNI 2003 **87 E**

BAROLO MONCUCCO 2003 **87 D**

BAROLO SERRALUNGA 2003 **86 E**

Tel. 0173.50336

Se anche un produttore come Michele Reverdito non è riuscito a dare morbidezza e rotondità ai suoi Barolo vuole proprio dire che nel 2003 a La Morra c'erano ben pochi jolly da pescare. Sia il **Bricco Cogni** che il **Moncucco** infatti, pur dichiarando una struttura di tutto rispetto e una buona esecuzione, non sfuggono alla regola del tannino sovradimensionato e incisivo. Idem per il **Serralunga**.

GIUSEPPE RINALDI

BAROLO BRUNATE LE COSTE 2003 **87 -**

Tel. 0173.56156

Probabilmente più buono di quanto in questo momento appaia: il tannino infatti, pur senza rinunciare all'incisività dell'annata, riesce d'improvviso a trovare carne e persistenza nel finale. Profumi invece piuttosto flou, che se giustamente incanalati dalla bottiglia potrebbero dare un contributo decisivo. Da attendere.

ROCCHIE DEI MANZONI

BAROLO ROCCHIE 2003 **87 E**

BAROLO VIGNA CAPPELLA DI S. STEFANO 2001 **90 G**

Tel. 0173.78421

Un **Rocche** davvero compatto, con il rovere definito che sostiene l'allungo e fa da legante nei profumi. Peccato quindi che nel finale il tannino prenda il sopravvento lasciando la firma chiara e indelebile dell'annata. Quanto al **Santo Stefano** 2001, mi fa piacere registrare quel salto di categoria auspicato e previsto nell'articolo di due anni fa. Gran vino.

GIOVANNI ROSSO

BAROLO SERRALUNGA 2003 **88 E**

Tel. 0173.613142

Per ritrovare un vino di questo valore

sono dovuto risalire al 1999, trovando però un altro registro espressivo. Qui infatti ci sono una maggiore definizione e un più sostanzioso contributo del rovere, che tende a farsi notare soprattutto nel finale di bocca. Struttura tannica comunque ben costruita e anche di una certa compattezza, che dovrebbe garantire un positivo sviluppo in bottiglia.

JOSETTA SAFFIRIO

BAROLO 2003 **88 E**

BAROLO PERSIERA 2003 ● **87 F**

Tel. 0173.78660

Prima uscita per il **Persiera** di Sara Saffirio, che nasce da un nuovo vigneto nella parte alta di Castelletto di Monforte: gran colore, rovere vanigliato, buon volume e una certa facilità di beva (che al momento contrasta con lo stile più fenolico e personale - e dunque più attraente - del 2004, assaggiato di recente in cantina). Meno voluminoso, ma simile nell'impostazione è poi anche il **Barolo** 2003, che al palato mostra però quel pizzico in più di dinamismo e di croccantezza di frutto capace di garantire il sorpasso.

LUCIANO SANDRONE

BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2003 **88 H**

BAROLO LE VIGNE 2003 **87 H**

Tel. 0173.560023

Classico stile Sandrone per il **Cannubi Boschis** 2003, con rovere bene integrato, buon frutto e tannino non molto profondo che ha però diffusione e nessuna asperità. Asperità - a dire il vero leggera - che si ritrovano invece nel **Le Vigne**, dove il tannino tende via via a rigare senza tuttavia compromettere l'allungo.

SIMONE SCALETTA

BAROLO CHIRLET 2003 ● **89 E**

Tel. 348.4912733

Un solo Barolo in bottiglia e una serie di rapidissimi assaggi dalle botti non sono sufficienti per stabilire il valore di questo giovane produttore e delle

sue vigne. Certo è che come esordio, tenuto conto dell'annata, non è affatto male: profumi e struttura sono infatti già ben formati ed espressivi, senza con questo rinunciare ad una discreta scorta di energie per il futuro. Rovere anche ben dosato che non intralcia il tannino già di per sé grintoso e lascia spazio anche ad una buona nota varietale. Godibile.

PAOLO SCAVINO

- BAROLO 2003 83 F
- BAROLO BRIC DEL FIASC 2003 88 H
- BAROLO BRICCO AMBROGIO 2003 87 F
- BAROLO CANNUBI 2003 87 G
- BAROLO CAROBRIC 2003 87 H
- BAROLO RISERVA ROCCH
DELL'ANNUNZIATA 2001 89 H

Tel. 0173.62850

Con il 2003 torna al completo la gamma di Barolo di Enrico Scavino, nella quale si impone con una certa facilità - pensando anche al futuro - il **Bric del Fiasc**, che sia al naso sia al palato mostra una maggiore definizione complessiva e che in bocca gode anche di una struttura tannica più bilanciata e di maggiore allungo. Struttura che nel **Carobric** e nel **Cannubi** evidenzia invece un tannino a tratti un po' scontroso, mentre nel **Bricco Ambrogio** tende ad esprimere una maggiore fluidità, compensata però da profumi più espressivi e articolati. Più chiusa rispetto alla versione 2000, ma forse di maggiore longevità, è infine la **Riserva** 2001, il cui tannino ha bisogno di aria e di tempo per svolgersi e che non trascuri quel carattere un po' rugoso tipico dell'annata. Profumi minerali e a tratti un po' cupi sempre in linea con lo stile del millesimo.

MAURO SEBASTE

- BAROLO BRUNATE 2003 - -
- BAROLO MONVIGLIERO 2003 87 -
- BAROLO PRAPÒ 2003 88 -

Tel. 0173.262148

Mauro Sebaste si dichiara molto soddisfatto del suo **Monvigliero** 2003 e, tenuto conto dell'annata e pensando unicamente ad un buona cena, non posso certo dargli torto. Il vino infatti,

pur nella sua ridotta dimensione, è di sicuro tra i più godibili ed espressivi del millesimo, con tannini sottili e una nota varietale ben caratterizzata. Nota varietale che si fa ancora più aperta e classicheggiante nel **Prapò** e che si accompagna ad una struttura più compatta ma pur sempre lineare e distesa, specie per un vino di Serralunga. Nessun commento invece per il **Brunate**, ostacolato purtroppo da una evidente nota di tappo.

ALDO E RICCARDO SEGHESSIO

- BAROLO VIGNETO LA VILLA 2003 87 -

Tel. 0173.78108

Un vino in linea con l'annata e con lo stile della zona: struttura dunque meno saporita di altre e con tannino a tratti severo che riesce però a non rigare in modo definitivo lo sviluppo. Profumi ancora da sviluppare.

SYLLA SEBASTE

- BAROLO BUSSIA 2003 87 -

Tel. 0173.56266

Prodotto in una vigna di Barolo subito al confine con il Colonello della Bussia di Monforte, questo vino ha un'impostazione verticale e un dichiarato profilo minerale che non aiuta la distensione. Nota varietale in compenso bene espressa e tannino che mantiene equilibrio.

TENUTA ROCCA

- BAROLO 2003 86 E
- BAROLO VIGNA SAN PIETRO 2003 87 F

Tel. 0173.78412

Cresce stilisticamente il **Vigna San Pietro**, che rispetto al 2001 si presenta più sfumato e con una nota di rovere meglio dosata che permette alla struttura di distendersi nonostante il tannino faccia sentire la sua voce. Tannino che si fa ancora più deciso nel **Barolo** 2003, vanificando così in parte una struttura di tutto rispetto.

TERRE DA VINO

- BAROLO ESSENZE 2003 87 E

- BAROLO PAESI TUOI 2003 86 E

Tel. 0173.564611

Non è il 2001, che l'hanno scorso aveva sorpreso, ma l'**Essenze** 2003 è pur sempre un vino ben fatto e anche di un suo buon carattere varietale. Rovere solo in parte slegato che non aiuta così un tannino già di per sé in linea con l'annata.

VAJRA G. D.

- BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2003 87 F

Tel. 0173.56257

Sostanzioso e ben saldo sulle gambe, ma ancora in buona parte da sfumare e con tannino che tende a graffiare. Tra un anno potremmo trovarlo in posizioni di classifica migliori.

VIETTI

- BAROLO BRUNATE 2003 87 G
- BAROLO LAZZARITO 2003 88 G
- BAROLO ROCCH 2003 87 G
- BAROLO RISERVA VILLERO 2001 91 H

Tel. 0173.62825

Non delude le attese la nuova annata di **Villero**, piena e dallo sguardo quasi torvo, ma dotata sullo sfondo di un contributo tannico ineccepibile per volume, spessore e qualità di estrazione. Profumi che spaziano dal tabacco alla rosa e lasciano intuire ulteriori margini di progresso. Tra i 2003, leggera preferenza per il **Lazzarito** grazie ad uno sviluppo nel complesso più chiaro, ad un frutto di maggiore presenza e ad un tannino capace di distendersi e di persistere con bella personalità. Da non sottovalutare comunque anche il **Rocche**, che con l'affinamento potrebbe trovare quel tocco di compostezza e di articolazione che al momento gli manca.

VIGNA RIONDA – MASSOLINO

- BAROLO 2003 85 E
- BAROLO RISERVA VIGNA
RIONDA 2001 89 G

Tel. 0173.613138

C'è un pizzico di disappunto (in senso

buono) nel commentare la prova del **Vigna Rionda** 2001: il vino infatti esprime un rigore, una definizione, una sincerità e una cura del dettaglio come raramente capita di incontrare. Eppure, più gli giro attorno e più non riesco a entrare in confidenza. A voi la palla, forse avrete sorte migliore.

ROBERTO VOERZIO

BARBERA D'ALBA VIGNETI CERRETO 2004	84 -
BARBERA D'ALBA RISERVA VIGNETO POZZO DELL'ANNUNZIATA 2003	87 I
BAROLO BRUNATE 2003	91 H
BAROLO CERREQUIO 2003	89 H
BAROLO SARMASSA DI BAROLO 2003	89+ I
BAROLO RIS. VECCHIE VIGNE DEI CAPALOT E DELLE BRUNATE 2001	91 I
DOLCETTO D'ALBA PRAVINO 2005	81 -
LANGHE NEBBIOLO VIGNETI S. FRANCESCO, FONTANAZZA 2004	87 -

Tel. 0173.509196

Tenuto conto dell'annata, il risultato complessivo dei Barolo 2003 di Roberto Voerzio (La Serra non è stato prodotto) può essere considerato positivo. Cogliermene lo spirito e il valore non è stato però cosa facile, dato che le differenze e i caratteri escono solo dopo ore se non addirittura giorni. Il **Cerequio** e il **Brunate**, per esempio, ad un primo assaggio risultano tra loro molto vicini, mentre alla fine di tutti i confronti il Brunate lo troviamo quasi ringiovanito per non dire "lievitato", tanto la sua struttura ha acquisito volume ed espressività tannica. Meno esigente è invece il **Sarmassa**, la cui unica necessità è quella di avere giusto un paio d'ore di tempo per tirare le fila dei profumi e per dare ritmo ad una struttura tannica che, al pari degli altri, non evidenzia alcuna di quelle asperità che si ritrovano in tanti vini di questa annata. Simile al Brunate è invece la **Riserva Vecchie Vigne**, che solo dopo parecchio tempo riesce ad esprimere tutta la compattezza della sua struttura e con essa il carattere quasi "dark" dei suoi profumi. Detto ciò, non posso non dichiarare la mia preferenza per i Voerzio anni '90, capaci di conciliare classe e prontezza di risposta, oltre ad esprimere uno svolgimento complessivo più dinamico.

ALTRI ASSAGGI

CLAUDIO ALARIO

BAROLO RIVA 2003 84

ALESSANDRIA CRISSANTE

BAROLO ROGGERI 2003 86

FAMIGLIA ANSELMA

BAROLO RISERVA ADASI LE COSTE RAVERA 2001 86

BEL COLLE

BAROLO BOSCATO 2003 86
BAROLO MONVIGLIERO 2003 86

EUGENIO BOCCHINO

BAROLO LA SERRA 2003 86
BAROLO LU 2003 84

SILVANO BOLMIDA

BAROLO BUSSIA 2003 86
BAROLO VIGNE DEI FANTINI 2003 86
BAROLO RISERVA BUSSIA 2001 85

GIACOMO BORGOGNO & FIGLI

BAROLO RISERVA CLASSICO 2001 86

CÀ ROMÈ

BAROLO VIGNA CERRETTA 2003 86

CAMERANO G. E FIGLI

BAROLO 2003 83
BAROLO CANNUBI SAN LORENZO 2003 86

CASA MOLISSO

BAROLO FOSSATI 2003 86
BAROLO RISERVA FOSSATI 2001 85

CASCINA AMALIA

BAROLO 2003 83
LANGHE ROSSO SOGNO 2005 86

CASCINA GAGLIASSI

BAROLO 2003 85

CASCINA LUISIN

BAROLO LEON 2003 86

CAVALIER BARTOLOMEO

BAROLO VIGNETI SOLANOTTO ALTENASSO 2003 84

F. CLERICO

BARBERA D'ALBA BUSSIA 2005 84
BAROLO VIGNA COLONNELLO 2001 85

DIEGO CONTERNO

BAROLO 2003 85

FRANCO CONTERNO SCIULUN

BAROLO BUSSIA MUNIE 2003 84
BAROLO RISERVA BUSSIA MUNIE 2001 81

GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO BUSSIA 2003 86
BAROLO VILLERO 2003 86
BAROLO RISERVA BUSSIA 2001 85

FRATELLI FERRERO

BAROLO MANZONI 2003 83

ETTORE FONTANA

BAROLO 2003 85

GABUTTI - FRANCO BOASSO

BAROLO GABUTTI 2003 86
BAROLO MARGHERIA 2003 85

MARIO GAGLIASSO

BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2003 85
BAROLO TORRIGLIONE 2003 86

GEMMA

BAROLO 2003 86
BAROLO GIBLIN 2003 81

FERDINANDO GIORDANO

BAROLO RADIOSO 2003 84

BRUNA GRIMALDI

BAROLO VIGNA REGOLA
BADARINA 2003 86

LUIGINO GRIMALDI

BAROLO VIGNA SAN BIAGIO 2003 84

CLEMENTE GUASTI & FIGLI

BAROLO 2003 86

LE STRETTE

BAROLO BERGEISA 2003 83

BAROLO BERGERA PEZZOLE 2003 82

BARTOLO MASCARELLO

BAROLO 2003 85

FRATELLI MONCHIERO

BAROLO ROCCHIE 2003 83

BAROLO RISERVA 2001 86

MONTARIBALDI

BAROLO BORZONI 2002 85

NEGRETTI

BAROLO 2003 85

BAROLO BRICCO AMBROGIO 2003 84

MASSIMO PENNA

BAROLO LA SERRA 2003 85

GIOVANNI PIRA

BAROLO 2003 86

GUIDO PORRO

BAROLO VIGNA LAZZAIRASCO 2003 86

BAROLO VIGNA S. CATERINA 2003 85

**PRESSEDA - CASCINA
GRAMOLERE**

BAROLO 2001 85

FRATELLI REVELLO

BAROLO 2003 82

BAROLO ROCCHIE
DELL'ANNUNZIATA 2003 84

BAROLO VIGNA CONCA 2003 85

BAROLO VIGNA GATTERA 2003 83

BAROLO VIGNA GIACHINI 2003 83

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

BAROLO CANNUBIO 2003 86

BAROLO LE BRUNATE 2003 85

RIVETTO

BAROLO GIULIN 2003 86

BAROLO LEON 2003 85

BAROLO RISERVA 2001 86

GIOVANNI ROCCA

BAROLO 2003 84

BAROLO BRICCO RAVERA 2003 86

ROCCHIE COSTAMAGNA

BAROLO BRICCO FRANCESCO 2003 86

BAROLO ROCCHIE
DELL'ANNUNZIATA 2003 84

ROCCHIEVIBERTI

BAROLO 2003 86

ROSORETTO

BAROLO ROSORETTO 2003 • 85

GIGI ROSSO

BAROLO ARIONE 2003 85

BAROLO RISERVA ARIONE
SORI DELL'ULIVO 2001 86

FLAVIO SAGLIETTI

BAROLO BRUNATE 2003 -

BAROLO CEREQUIO 2003 86

SAN BIAGIO

BAROLO 2003 86

BAROLO SORI DEL ROVERE 2003 84

ROBERTO SAROTTO

BAROLO RISERVA AUDACE 2001 84

AURELIO SETTIMO

BAROLO 2003 83

BAROLO ROCCHIE 2003 86

F. SOBRERO & FIGLI

BAROLO 2003 85

EDOARDO SOBRINO

BAROLO VECCHIE VIGNE DI
MONVIGLIERO E PISAPOLA 2003 85

GIOVANNI SORDO

BAROLO ROCCHIE DI
CASTIGLIONE 2003 86

BAROLO RISERVA CERRETTA 2001 85

ORESTE STROPPIANA

BAROLO GABUTTI BUSSIA 2003 86

BAROLO LEONARDO 2003 84

BAROLO VIGNA S. GIACOMO 2003 85

COSTA DI BUSSIA

BAROLO 2003 86

BAROLO COSTA DI BUSSIA 2003 86

TENUTA L'ILLUMINATA

BAROLO TEBAVIO 2003 86

TENUTA MONTANELLO

BAROLO MONTANELLO 2003 85

TERRE DEL BAROLO

BAROLO 2003 85

MAURO VEGLIO

BAROLO CASTELLETTO 2003 85

BAROLO ROCCHIE DELL'ANN. 2003 85

BAROLO VIGNETO ARBORINA 2003 86

BAROLO VIGNETO GATTERA 2003 85

GIOVANNI VIBERTI

BAROLO RISERVA LA VOLTA 2001 87

VIRNA

BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2003 83

BAROLO PREDÀ SARMASSA 2003 87

BAROLO RISERVA CANNUBI
BOSCHIS 2001 85

GIANNI VOERZIO

BAROLO LA SERRA 2003 86