

BAROLO 2006

IL MEGLIO STA NEL MEZZO

ATTESA SU LIVELLI DI TUTTO RISPETTO (E ANCHE QUALCOSA DI PIÙ), L'ANNATA 2006 HA INVECE CONFERMATO SOLO IN PARTE I PRONOSTICI, DANDO IL MEGLIO DI SÉ PIÙ CHE ALTRO NEL "MEZZO". QUALE "MEZZO", LO SCOPRIRETE LEGGENDO L'ARTICOLO.



In attesa di svelare il mistero del "mezzo" (vedi il box introduttivo qui sopra) posso dirvi che ci sarebbero almeno altri tre modi per descrivere/inquadrare l'annata 2006.

1) *Mutevole*, perché al di là del minimo comune denominatore dato dai tannini, che a volte ricordano quelli del 1996 (ma vedremo più avanti come e quanto), in realtà non tutti i tannini sono uguali (a volte sono gustosi e altre volte arcigni) e non sempre sono i veri protagonisti (alcuni vini tendono infatti a scorrere).

2) *Imprevedibile*, perché in genere ti aspetti che i vini di Serralunga siano in media i più tannici e i più ostici e che La Morra sia invece un esempio di eleganza, mentre nel 2006 vale spesso il contrario.

3) *Cru dipendente*, nel senso che le zone migliori hanno in alcuni casi fatto la differenza o rappresentato l'eccezione, vedi le Rocche dell'Annunziata a La Morra o Margheria a Serralunga (come è anche vero che altre grandi vigne, vedi Brunate o Cerequio, non hanno fatto faville... e qui si ritorna al punto 2, ovvero all'imprevedibilità).

Di sicuro, e qui veniamo al mistero, il meglio di sé l'annata 2006 lo ha dato nella parte geograficamente centrale della denominazione, quel "mezzo" che corrisponde ai nomi di Monforte, Castiglione Falletto e in parte anche a Barolo.

Uno stacco che risulterà chiaro quando più avanti affronteremo i singoli comuni con le rispettive medie di punteggi e che oltretutto rende interessante il confronto con l'annata 2005. Se infatti è vero che la media complessiva colloca la vendemmia 2006 un gradino al di sopra, è anche vero che analizzandola caso per caso si vede per esempio come per La Morra e Serralunga non sia esattamente così.

Per contro è giusto anche sottolineare come i risultati delle degustazioni siano stati molto più stabili nel 2006 che nel 2005 (annata che ricordo ancora come un vero rompicapo), rendendo così più "affidabile" il quadro complessivo e le considerazioni che ne derivano. Prima fra tutte la somiglianza con il 1996 a cui accennavo in apertura e che nella media sembra essere plausibile, solo con un grado in meno di asperità acide e, nel caso dei vini migliori, una dose maggiore di carne che li renderà in futuro meno intransigenti e più disposti a un'evoluzione in bottiglia.

Se infatti i 1996 erano, e tutt'ora sono, dei vini spesso ingessati e poco inclini al dialogo, i migliori 2006 (diciamo da 88/100 in su) dovrebbero crescere e migliorare nell'arco dei prossimi 3-4 anni, avendo poi davanti a sé un ulteriore arco di sviluppo e di maturazione di una quindicina di anni (di più non mi sbilancio perché, come ho già avuto modo di scrivere altre volte, i vini dopo un po' preferisco berli).

E ora, prima di procedere, un paio di avvertenze che non guastano mai


1) *Nei capitoli dedicati ai vari comuni ho messo unicamente i vini ottenuti da singoli cru o dall'assemblaggio di più cru dello stesso comune (limitandomi alla produzione di punta delle aziende). Fanno eccezione quei vini (vedi ad esempio Bartolo Mascarello) che pur nascendo dall'assemblaggio di diversi comuni hanno in realtà un forte legame con un comune in particolare (nella fattispecie Barolo).*

2) *La produzione di base delle singole aziende è stata raccolta alla fine della sezione dedicata ai 2006, anche nel caso in cui i vini vengano prodotti con uve di un solo comune. Anche in questo caso, dove mi sembrava opportuno, ho fatto alcune eccezioni.*

3) *Quanto ai cru divisi da confini comunali (vedi essenzialmente Cerequio, Brunate e Fossati), ho preferito radunarli sotto un'unico comune (nel caso specifico La Morra).*

4) *Per motivi di spazio (la foliazione è già a livelli record) ho deciso di tralasciare le pagine con i numeri di telefono e l'indice degli assaggi. Pagine che potrete però scaricare gratuitamente dal sito (e - come per il Barbaresco - prometto che si saranno!).*

BAROLO E NOVELLO

 *Come lo scorso anno, più che il numero di vini con punteggio superiore a 89/100 (che d'ora in poi chiamerò "over 89"), a parlare è la media comunale (87,18) che garantisce a Barolo e Novello la terza posizione alle spalle di Monforte e di Castiglione. Meglio quindi dello scorso anno, ma non meglio del 2004 e del 2003, che però non sono poi così lontani, soprattutto se oltre ai numeri guardiamo anche allo stile e al buon feeling che si è stabilito fin dall'inizio. Più che buona è infatti la sostanza, così come altrettanto buono (salvo fisiologiche eccezioni) è il carattere tannico, austero ma non violento e anzi di una sua concreta sapidità*

CASCINA ADELAIDE
BAROLO PREDÀ 2006 **90 F**

Il cru nella sua migliore espressione di sempre: rugoso e speziato quel tanto che basta per renderlo riconoscibile (sfumandone così il lato più rustico) e una sensazione davvero ammire-

vole di coesione, con rovere, frutto e tannino che rimangono tutti nella stessa direzione. Finale completo (uno dei pochi realmente tali), coerente e con una gratificante e mai eccessiva espressione di potenza. Meglio tra un paio di anni, ma già ora può dare grandi soddisfazioni.

ANDREA OBERTO
BAROLO VIGNETO
ALBARELLA 2006 **89+ F**

Anticipa lo stile del Rocche e del Brunate che recensirò più avanti (che poi è lo stile Oberto di questi anni), solo con quel tono più ruvido di una posizione meno felice e un rovere che tende ad aggrapparsi alla lingua. Nonostante ciò lo sviluppo è progressivo, gustoso e senza incertezze. Dategli un anno.

LUCIANO SANDRONE
BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2006 **89+ H**

Un Cannubi Boschis che sorprende per l'energia e per il calore che ha nel proporsi, senza con questo mai rinunciare ai fondamentali di eleganza che gli sono tipici. Certo ha bisogno di tempo nel bicchiere e ancora di più ne avrà bisogno in futuro per esprimersi al meglio, ma se sarete pazienti (diciamo 2-3 anni) saprà ripagarvi, forse anche oltre il punteggio attuale. Senza dubbio, il migliore da molti anni a questa parte.

ROBERTO VOERZIO
BAROLO SARMASSA
DI BAROLO 2006 **89+ I**

Delle quattro selezioni del 2006 al momento disponibili è di sicuro la più definita, la più polarizzata sul frutto e la più coerente (solo il Rocche Torriglione può competere su questo piano). Un vino dunque vivo, diretto, espressivo, sebbene ancora in buona parte da fondere e soprattutto da compattare attorno al tannino. Se ci riuscirà, il salto di categoria sarà a portata di mano. Dategli due anni almeno.

GIACOMO GRIMALDI
BAROLO SOTTO CASTELLO
DI NOVELLO 2006 **88+ E**

Non ha la nobiltà di fondo del Le Coste (vedi più avanti), ma in compenso ha maggiore coerenza e soprattutto una bella chiarezza espressiva che lo fa apprezzare in ogni dettaglio. Si svilupperà in eleganza.

M. MARENGO
BAROLO BRICCO VIOLE 2006 **88+ E**

Uno dei Barolo più definiti mai realizzati da questo vignaiolo, che esalta l'eleganza del cru evitando verticalità e/o durezza eccessive. Rovere sotto controllo (specie se paragonato al Brunate), che lascia il giusto spazio al tono floreale della varietà. Due anni.

BARTOLO MASCARELLO
BAROLO 2006 **88+ F**

Per un'azienda che fa della tradizione la sua bandiera potrà suonare come un'eresia, ma l'impressione - ribadita anche da questo 2006 - è che nelle ultime vendemmie Maria Teresa Mascarello abbia trovato una forma espressiva più rigorosa e focalizzata rispetto al passato. Vini dunque anche più leggibili, comunicativi e generosi nel dettaglio, capaci di un reale affondo e soprattutto stimolanti se visti nel lungo termine. Dategli un paio di anni.

E. PIRA & FIGLI
BAROLO CANNUBI 2006 **88+ F**

Tra i vini più riusciti del comune è senza dubbio uno dei meno risolti, anche se il rovere spinge un po' meno che in altre edizioni. Tannino in compenso deciso e quasi sferzante nel finale. Leggero tono cosmetico che aiuta la profondità olfattiva e il carattere. Tre anni almeno.

ABBONA
BAROLO TERLO RAVERA 2006 **88 E**

Un buon vino di taglio moderno, senza fronzoli e senza slanci di carattere, che ha in compenso il pregio della concretezza, della misura e dell'allungo. Potrebbe anche crescere con il tempo. Rovere grifoso.

ELVIO COGNO
BAROLO RAVERA 2006 **88 F**

Composto e già in buona parte risolto, almeno a livello tannico/strutturale. Profumi invece più cauti, che già ora mettono però in luce un buon carattere floreale/cosmetico su cui il tempo potrà lavorare. Peccato che manchino un po' di slancio e di profondità nel finale.

DAMILANO
BAROLO CANNUBI 2006 **88 F**

Colore generoso e rovere che si fa notare, ma un po' meno che in altre selezioni aziendali. Bene la spinta e

bene anche il telaio tannico, che solo nel finale tende a indurirsi. Non molto sviluppati invece l'originalità e il carattere. Meglio tra un paio di anni.

GIANNI GAGLIARDO
BAROLO CANNUBI 2006 **88 G**

Ha l'eleganza che ti aspetti da un Cannubi e una spontaneità che il 2004 (altra buona riuscita per questa etichetta) non aveva. Spezie sotto controllo, bella compattezza e buona grinta. Non crescerà.

GIACOMO GRIMALDI
BAROLO LE COSTE 2006 **88 F**

Gioca sul calore e sul volume, pur conservando una bella classicità di fondo che gli garantisce allungo e finanche setosità. Soffre invece sul piano del dettaglio. Almeno per ora.

LE STRETTE
BAROLO BERGERA PEZZOLE 2006 **88 E**

Rispetto al Bergeisa spinge più sul rovere e nonostante ciò offre maggiore dettaglio e contrasto. Medio peso, buona agilità e buon ritmo. Potrebbe tuttavia asciugarsi con il tempo. Stiamo a vedere.

MARCHESI DI BAROLO
BAROLO COSTE DI ROSE 2006 **88 F**

Frutto e colore in primo piano come d'abitudine, ma questa volta con una maggiore propensione al dettaglio. Carattere quindi che ne trae immediato giovamento così come la beva, entrambi "conditi" da un tannino giovane, disteso e di allungo superiore alle aspettative. Buone le possibilità di evoluzione.

MARCHESI DI BAROLO
BAROLO SARMASSA 2006 **88 F**

Vale a grandi linee quanto appena scritto per il Coste di Rose, solo con un tannino più incisivo e un tono floreale più sviluppato. Non molto, ma quanto basta per fare la differenza sul piano stilistico.

E. PIRA & FIGLI
BAROLO VIA NUOVA 2006 **88 F**

Un vino molto chiaro, giocato sul frutto e sulla purezza e meno sul rovere. Un frutto però croccante e mai addolcito, che aiuta il ritmo e allo stesso tempo esalta il carattere a tratti sferzante del tannino. Non meno di 4-5 anni.

PODERI LUIGI EINAUDI
BAROLO NEI CANNUBI 2006 **88 G**

Usa il rovere per sostenere la fase aromatica e per aumentarne la forza d'urto. Struttura invece più stilizzata, che gioca su quel tannino verticale e poco concessivo che così spesso si trova nei Barolo di questo cru. Esecuzione professionale.

GIUSEPPE RINALDI
BAROLO CANNUBI S. LORENZO
RAVERA 2006 **88 F**

Uno dei migliori Rinaldi degli ultimi anni, sia in termini di sostanza che di messa a fuoco. Profilo olfattivo quasi fruttato e un tono come di rovere fresco che aiuta ad alleggerire e a dare contrasto. Tannino rugoso e non graffiante. Meglio tra due anni.

GIORGIO SCARZELLO & FIGLI
BAROLO VIGNA MERENDA 2006 **88 E**

Tannico e composto allo stesso tempo, omogeneo e di misurata classicità. Medio peso. Tiene il passo del 2001 e del 2004.

G. D. VAJRA
BAROLO
BRICCO DELLE VIOLE 2006 **88 E**

Un Bricco delle Viole insolitamente disponibile e sul frutto, capace di esprimere una sua morbidezza e un allungo di tutto rispetto. Dunque meno selettivo che in altre occasioni.

GIACOMO BREZZA & FIGLI
BAROLO CANNUBI 2006 **87+ F**

Sviluppo composto e rigoroso allo stesso tempo, finale non tenero ma che dovrebbe svilupparsi bene in purezza e in eleganza.

GIACOMO BREZZA & FIGLI
BAROLO SARMASSA 2006 **87+ F**

Più disteso del Cannubi e del Bricco Sarmassa (oltre che più snello del secondo). Di nuovo purezza ed eleganza, con un tono aromatico più virato sui fiori e sulle erbe aromatiche. Un classico.

CASCINA ADELAIDE
BAROLO CANNUBI 2006 **87+ F**

Ha il pregio di una fase aromatica già molto accattivante, che mette da parte il legno del Preda e gioca ad agrumi e di confettura di fragole.

Struttura che in compenso pecca di profondità.

ELVIO COGNO
BAROLO CASCINA NUOVA 2006 **87+ E**

Riprende lo stile del Ravera, con un corredo aromatico ora più svolto e appagante. Godibile e di buona lunghezza, ma di minore carattere.

PODERI LUIGI EINAUDI
BAROLO COSTA GRIMALDI 2006 **87+ F**

Ha la compostezza del Terlo e il rovere del Cannubi (o poco meno), ma non ha la spinta capace di farlo decollare. Potrebbe però crescere.

GIUSEPPE RINALDI
BAROLO BRUNATE
LE COSTE 2006 **87+ F**

Un punto in meno di colore rispetto al Cannubi San Lorenzo Ravera e un tannino anche più "rabbioso" nel finale. Bello invece il carattere varietale, al momento non del tutto a fuoco ma che con il tempo dovrebbe sbocciare. Dategli 4-5 anni.

PAOLO SCAVINO
BAROLO CANNUBI 2006 **87+ G**

Più volume che dettaglio, specie al primo approccio. Bene in compenso l'armonia e buono pure il tannino, anche se a conti fatti un po' più di slancio non avrebbe guastato.

GIACOMO BREZZA & FIGLI
BAROLO BRICCO SARMASSA 2006 **87 F**

Il tannino ha un grip nervoso che il Sarmassa non ha e per questo fatica a trovare la giusta disposizione al palato. Rosa appassita ed erbe aromatiche che compensano e consolano. Da vedere in prospettiva.

DAMILANO
BAROLO LISTE 2006 **87 G**

Colore, volume e potenza adeguati al peso (massimo) e alla forma (panciuta) della nuova bottiglia. Stringi stringi restano però rovere, tannino e poco altro. Maturerà?

LE GINESTRE
BAROLO SOTTOCASTELLO 2006 **87 E**

Un Barolo di quelli essenziali, crudo quel tanto che basta per trovare rilievo e soprattutto capace di una buona classicità di fondo.

BAROLO 2006

AZELIA

91 F BAROLO MARGHERIA 2006

CONTERNO - FANTINO

91 F BAROLO MOSCONI 2006

ODDERO

91 F BAROLO
ROCCHES DI CASTIGLIONE 2006

ARMANDO PARUSSO

91 G BAROLO BUSSIA 2006

ARMANDO PARUSSO

90+F BAROLO LE COSTE MOSCONI 2006

CASCINA ADELAIDE

90 F BAROLO PREDÀ 2006

DOMENICO CLERICO

90 G BAROLO
CIABOT MENTIN GINESTRA 2006

CORDERO DI MONTEZEMOLO MONFALLETTO

90 G BAROLO ENRICO VI 2006

I BASTIONI

90 E BAROLO 2006

ANDREA OBERTO

90 G BAROLO VIGNETO BRUNATE 2006

90 G BAROLO VIGNETO ROCCHES 2006

VIETTI

90 G BAROLO ROCCHES 2006

SILVANO BOLMIDA

89+E BAROLO BUSSIA 2006

BROVIA

89+F BAROLO CA' MIA 2006

CONTERNO - FANTINO

89+G BAROLO SORÌ GINESTRA 2006

RENATO CORINO

89+F BAROLO VIGNETO ROCCHES 2006

ELIO GRASSO

89+G BAROLO GAVARINI CHINIERA 2006

LA SPINETTA - RIVETTI

89+H BAROLO VIGNETO CAMPÈ 2006

ANDREA OBERTO

89+F BAROLO VIGNETO ALBARELLA 2006

RENATO RATTI

89+G BAROLO CONCA 2006

ROCCHES DEI MANZONI

89+G BAROLO VIGNA CAPPELLA
DI S. STEFANO 2006

LUCIANO SANDRONE

89+H BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2006

LE STRETTE

BAROLO BERGEISA 2006 **87 E**

Buon volume, una piacevole nota di rosa appassita, ma pure un'espressione complessiva un po' cupa e non così dettagliata come il Bergera Pezzole. Tannino che marca il finale.

MARCHESI DI BAROLO

BAROLO CANNUBI 2006 **87 F**

Lo stile e i pregi sono quelli degli altri Barolo 2006 della Marchesi. Tannino invece grintoso, che limita l'allungo.

PODERI LUIGI EINAUDI

BAROLO TERLO 2006 **87 E**

Buona sostanza, poco rovere, e una spiccata predisposizione alla beva. Peccato manchi un po' di nerbo.

FRATELLI BARALE

BAROLO CASTELLERO 2006 **86+ E**

Longilineo e di buon contrasto. Frutto più generoso rispetto al Bussia che all'aria fatica però a mantenere brillantezza. Può comunque evolvere.

COMMENDATOR G.B. BURLOTTO

BAROLO VIGNETO CANNUBI 2006 **86+ F**

Stretto e rotondo allo stesso tempo. Leggera nota di mou, medio peso e tannino che non trova l'affondo.

CAVALIER BARTOLOMEO

BAROLO CANNUBI
SAN LORENZO 2006 **86**

ANGELO GERMANO

BAROLO VIGNA RUÈ 2006 **86**

VIRNA

BAROLO CANNUBI BOSCHIS 2006 **86**

VIRNA

BAROLO PREDÀ SARMASSA 2006 **86**

GIOVANNI SORDO

BAROLO RAVERA 2006 **85+**

VIETTO

BAROLO PANEROLE 2006 **85+**

BRIC CENCIURIO

BAROLO COSTE DI ROSE 2006 **85**

G. CAMERANO E FIGLI

BAROLO CANNUBI
SAN LORENZO 2006 **84**

MICHELE CHIARLO

BAROLO CANNUBI 2006 **84**


FAMIGLIA ANSELMA

BAROLO DEL COMUNE
DI BAROLO 2006 **84**

LA QUERCIOLA

BAROLO COSTA DI ROSE 2006 **84**

CASTIGLIONE FALLETTO

 Il numero sempre limitato di vini rispetto ad altri comuni impedisce a Castiglione Falletto di influire in modo decisivo - sia nel bene che nel male - sulle sorti della degustazione (così come gli impedisce di imporre una propria e forte identità comunale). Dando però un'occhiata alla media delle valutazioni (87,62 contro 87,01 del 2005), e scorrendo una ad una le prove dei singoli vini, il quadro che emerge è sicuramente positivo, anche se tutto alla fine si concentra attorno a pochissimi cru (Rocche, uno dei più "performanti" di tutta la denominazione, Fiasco e in parte Villero). Quanto alla linea organolettica, inequivocabile - pur nella diversità di stili - la capacità di molti vini di conciliare polpa, eleganza, carattere e fondente, il tutto con meno rugosità rispetto a Monforte.

ODDERO

BAROLO ROCCHES
DI CASTIGLIONE 2006 **91 F**

Il migliore Oddero dai tempi degli splendidi 1997, ma con uno stile che poco o nulla ripropone di quei vini. Meno spazio dunque alle improvvisazioni e alle sottolineature d'antan, e più attenzione agli equilibri e alla cura nella costruzione. Un vino dunque di maggiore tecnica, ma una tecnica ragionata che lascia spazio ad una grana tannica di caratura superiore, che sa essere morbida, compatta e allo stesso tempo di contrasto. Magistrale infine anche l'uso del rovere, che invece di soffocare aiuta la sensazione complessiva di ariosità e di chiarezza. Meglio tra due o tre anni.

CORDERO DI MONTEZEMOLO

MONFALLETTO
BAROLO ENRICO VI 2006 **90 G**

Un esempio lampante di come a parità di mano e di annata sia poi la zona, se

lasciata libera di esprimersi, a fare la differenza. Netto è infatti lo stacco con gli altri Barolo di questa cantina, uno stacco legato non tanto alla sostanza quanto alla qualità delle diverse componenti e alla facilità con cui tra loro si fondono. Un vino dunque di carattere e di armonia, che modula la severità dell'annata garantendo beva, lunghezza e un'espressione varietale matura, avvolgente e leggermente tartufata. Un vino che già ora è una delizia.

VIETTI
BAROLO ROCCHES 2006 **90 G**

Il colore (quasi violaceo), la dolcezza e l'abbondanza di frutto sulle prime quasi disorientano. Bastano però pochi istanti di pazienza e un po' di apertura mentale per arrivare al cuore di questo splendido Rocche. Un cuore fatto di tannini che sono la quintessenza del cru (leggi grana, armonia ed eleganza) e di una precisione quasi maniacale, che invece di "raffreddare" offre sempre nuovo slancio allo sviluppo. Giovane eppure già di grande beva, anche se per godere appieno del carattere nebbiolo dovrete aspettare non meno di 7-8 anni.

PAOLO SCAVINO
BAROLO BRIC DEL FIASCO 2006 **89+ H**

Non è il 2004, ma è pur sempre un Bric del Fiasco degno di nota (e di sicuro la prima scelta nella gamma di Barolo firmata da Enrico Scavino). Cupo e anche un po' "orso" nel modo di proporsi, ha in compenso compattezza e contrasto che gli altri cru/selezioni non hanno. Bene anche il tratto cosmetico/fioreale di fondo che arricchisce la proposta e che con il tempo dovrebbe portarlo nella direzione di una catomosa classicità. Dategli 3-4 anni.

AZELIA
BAROLO BRICCO FIASCO 2006 **89 F**

Un vino fatto con maestria, meno sul rovere che in altre occasioni, grafitoso, maturo e affusolato, capace in prima battuta di toccare i 90 e quasi di superarli. L'aria e la temperatura ne mettono però in luce il lato più ruvido e asciutto, che per ora consiglia un pizzico di prudenza nella valutazione. Risentiamolo tra un paio di anni

FRANCO CONTERNO - SCIULUN
BAROLO VIGNA PUGNANE 2006 **89 E**

Gioca la carta della diffusione e

dell'equilibrio e lo fa con successo, anche in mezzo a tanti vini che per scontrosità e struttura potrebbero oscurarlo. Agile, sapido e molto espresso in fase aromatica. Godibilissimo.

BROVIA
BAROLO ROCCHES 2006 **88+ F**

Non è il 2005 - e questo un po' mi sorprende - ma è pur sempre un Rocche che più Rocche non si può: floreale classico, elegante e misurato nel tannino, sapido quel tanto che basta per non risultare scorrevole e soprattutto preciso come tutti i Brovia di ultima generazione. In beva, ma fra 3-4 anni sarà migliore.

CASCINA BONGIOVANNI
BAROLO 2006 **88+ E**

Come nel 2002, l'assenza del Pernanno gli ha sicuramente giovato facendogli acquisire non tanto in corpo quanto in articolazione, carattere e nobiltà. Bene anche la sapidità, l'allungo e il sottile sfondo terroso/caseario. Prossimo alla beva.

CERETTO
BAROLO BRICCO ROCCHES 2006 **88+ H**

Eleganza di prim'ordine, una cura esecutiva di pari livello e rovere che lascia spazio alla classicità varietale. Struttura in compenso un po' liquida, almeno se paragonata alla diretta concorrenza e alle annate più riuscite del passato. Dategli 1-2 anni ancora.

ODDERO
BAROLO VILLERO 2006 **88+ F**

L'austerità del cru non lo fa essere così coinvolgente come il Rocche. In compenso, se paragonato al 2005, riesce ad esprimersi con maggiore distensione e completezza, dosando bene il rovere e il contributo tannico. Fase aromatica ancora in parte da costruire (e per questo ci vorranno 3-4 anni almeno).

FRATELLI GIACOSA
BAROLO VIGNA MANDORLO 2006 **88 F**

Molto più simile a un vino delle Rocche di quanto non lo sia d'abitudine. Struttura dunque che al peso preferisce l'equilibrio e la linearità, senza con questo risultare scarna o scorrevole. Naso preciso, che deve soltanto acquisire un po' di profondità.

LUCIANO SANDRONE
89+H BAROLO LE VIGNE 2006

PAOLO SCAVINO
89+H BAROLO BRIC DEL FIASCO 2006

ROBERTO VOERZIO
89+I BAROLO SARMASSA DI BAR. 2006

AZELIA
89 F BAROLO BRICCO FIASCO 2006
89 F BAROLO SAN ROCCO 2006

BRICCO GIUBELLINI
89 F BAROLO 2006

DOMENICO CLERICO
89 G BAROLO PAJANA 2006

ALDO CONTERNO
89 H BAROLO
BUSSIA COLONNELLO 2006

FRANCO CONTERNO - SCIULUN
89 E BAROLO VIGNA PUGNANE 2006

FRATELLI PECCHENINO
89 E BAROLO SAN GIUSEPPE 2006

PIO CESARE
89 F BAROLO 2006

PODERI COLLA
89 F BAROLO
DARDI LE ROSE BUSSIA 2006

FRATELLI RAINERI
89 E BAROLO MONSERRA 2006

ROCCA GIOVANNI
89 E BAROLO BRICCO RAVERA 2006

VIETTI
89 G BAROLO LAZZARITO 2006

ROBERTO VOERZIO
89 H BAROLO BRUNATE 2006

LE RISERVE 2004

BRUNO GIACOSA
94 I BAROLO RISERVA
LE ROCCHES DEL FALLETTO 2004

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
91 G BAROLO RISERVA
VIGNA RIONDA 2004

SILVANO BOLMIDA
89+F BAROLO RISERVA BUSSIA 2004

GIACOMO BORGOGNO E FIGLI
89+G BAROLO RISERVA 2004

MARCHESI DI BAROLO
89+F BAROLO RISERVA 2004

ARMANDO PARUSSO
BAROLO MARIONDINO 2006 **88 F**

Più crudo del Bussia e del Le Coste Mosconi e soprattutto più stretto in fase aromatica, dove tende a chiudersi sulla nota minerale. Tannino anche piuttosto arcigno. Nonostante ciò ha carattere. Meglio fra 3 anni.

BROVIA
BAROLO GARBLÈT SUE' 2006 **87+ E**

Non ha la classe tannica degli altri cru, ma in compenso ha la purezza espressiva degli ultimi Brovia. Un buon modo per avvicinarsi allo stile dell'azienda. Medio peso.

CAVALLOTTO - BRICCO BOSCHIS
BAROLO BRICCO BOSCHIS 2006 **87+ E**

Colore intenso per un Barolo di stile classico e una nota come di surmaturazione nel frutto. Volume generoso e dettaglio ancora da trovare. Un vino di indubbia presenza.

FRATELLI MONCHIERO
BAROLO ROCCHES 2006 **87+ E**

Più tannico e verticale di altri Rocche, pur conservando l'agilità e l'eleganza del cru. Ha freschezza e buon carattere varietale.

GIOVANNI SORDO
BAROLO ROCCHES DI
CASTIGLIONE 2006 **87+ E**

Il 2006 ha fatto segnare un progresso generalizzato in termini di finezza per i Barolo di Giorgio Sordo e questo Rocche di Castiglione ne è la migliore dimostrazione: preciso, equilibrato, sottile, eppure mai banale. Classico e in linea con il cru.

ROCCHIVIBERTI
BAROLO ROCCHES
DI CASTIGLIONE 2006 **87 E**

Sente il rovere grafitoso e una durezza di fondo non in linea con gli altri Rocche dell'annata. Ha tuttavia freschezza e probabili margini di evoluzione. Medio peso.

GIOVANNI SORDO
BAROLO PARUSSO 2006 **87 E**

Rispetto al Rocche ha un po' più di peso e di colore, ma pure una leggera cadenza amarognola/terrosa che ne limita la beva. Maggiore sembra però essere il potenziale evolutivo.

SILVANO E ELENA BOROLI
BAROLO VILLERO 2006 **86+ F**

Non è il vino che mi aspettavo in un'annata come il 2006: granato in evoluzione, naso maturo e bocca certo godibile ma a corto di energie per il futuro. Asciugato.

GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO VILLERO 2006 **86+ E**

Medio peso e leggera traccia vegetale che caratterizza senza appesantire. Classico e di facile approccio.

CAVALIER BARTOLOMEO
BAROLO SOLANOTTO
ALTENASSO 2006 **86**

PUGNANE - FRATELLI SORDO
BAROLO VIGNA VILLERO 2006 **86**

FRANCESCO SOBRERO
BAROLO CIABOT TANASIO 2006 **86**

LIVIA FONTANA
BAROLO VILLERO 2006 **84**

TENUTA MONTANELLO
BAROLO MONTANELLO 2006 **84**

LA MORRA



Non è il 2003, ma è pur sempre un anno difficile per i vini di La Morra. Un anno segnato da tannini spesso freddi e incisivi (che tendono oltretutto a stratificarsi e a rendere difficile la degustazione) e da improvvisi lampi di luce, di carne e di equilibrio provenienti quasi sempre da poche e ben precise posizioni (in particolare le Rocche dell'Annunziata). Non meno significativa è poi l'eterogeneità di risultati all'interno delle diverse gamme aziendali, con alcuni vini ben riusciti ed altri invece molto più ostici. Sei etichette nella categoria "over 89" non devono quindi ingannare, dato che la media delle valutazioni non va oltre 86,58, quindi circa mezzo punto sotto la media complessiva dell'annata.

I BASTIONI
BAROLO 2006 **90 E**

L'etichetta non lo dichiara - qui siamo nel cuore delle Rocche dell'Annunziata (verso il confine con il Torriglione) - ma il vino lo fa capire, eccome: carnoso e profondo senza eccedere nell'estrazione, elegante, affusolato,

omogeneo, di completo equilibrio e di allungo sicuro. Rovere tostato in evidenza che invece di frenare il carattere lo aiuta. Unico limite, la produzione pressoché confidenziale (700 bottiglie in tutto). Primo anno 2005. In beva

ANDREA OBERTO
BAROLO VIGNETO BRUNATE 2006 **90 G**

Un Brunate di grande compostezza, che forse più del cru riflette la mano del produttore, ma alla fine poco importa. Ineccepibili sono infatti il dosaggio del rovere e la capacità di fonderlo con il tannino, e con essi la sensazione di inattaccabile eleganza. Bello infine anche il leggero tono agrumato/floreale che aggiunge un pizzico di classicità in precedenza mai espresso. In beva già dal prossimo autunno.

ANDREA OBERTO
BAROLO VIGNETO ROCCHES 2006 **90 G**

Leggermente più sul rovere rispetto al Brunate e anche un po' meno profondo nella trama (o almeno così potrebbe sembrare ad un primo rapido assaggio). In realtà, e soprattutto dopo alcune ore, il vino mostra una completezza e un allungo del tutto paragonabili, oltre a un'eleganza degna del cru e delle migliori annate di questa etichetta. Come il Brunate, già dal prossimo autunno darà grandi soddisfazioni.

RENATO CORINO
BAROLO VIGNETO ROCCHES 2006 **89+ F**

Gli manca ancora quel pizzico di affondo capace di fare la differenza, ma per il resto la nobiltà delle Rocche è tutta in questa bottiglia: grande compostezza, tannini di prima categoria e uno stile moderno quanto giudizioso, capace di dosare integrità di frutto, rovere e varietale nel modo migliore. Si può bere o conservare, a seconda dei gusti.

GAJA
LANGHE NEBBIOLO
CONTEISA 2006 **89+ H**



Non è un Barolo, ma in degustazione ci entra bene come pirata. Un pirata che affonda le sue radici in Cerequio e che si comporta meglio di altri Barolo di pari provenienza: vigore ben dosato, bella scorta di energie e di frutto, toni grafitoso/minerali, e finale che chiude alla grande pur

giocando la carta inequivocabile del rovere. Uno dei migliori Conteisa che io ricordi. Meglio tra due anni.

RENATO RATTI
BAROLO CONCA 2006 **89+ G**

Viaggia a ritmo sincopato, tra saturazioni olfattive e tannino ancora da fondere. Però ha carattere, slancio e non soltanto tecnica, Finale di gran solidità che anche dopo ore pompa instancabile come un diesel. Tre o quattro anni saranno indispensabili.

ROBERTO VOERZIO
BAROLO BRUNATE 2006 **89 H**

L'espressione arcigna del tannino un po' intimorisce e, sulle prime, lascia un po' dubbiosi. Poi però il vino, senza con questo intenerirsi, trova il modo di allungarsi e di affondare, complice anche una nota varietale nitida e sicura. Dategli tempo. Direi 6 o 7 anni almeno.

FRATELLI REVELLO
BAROLO VIGNA CONCA 2006 **88+ F**

Come Ratti apre in saturazione olfattiva salvo poi virare su note floreali/cosmetiche simili addirittura a certi sangiovese di Monti in Chianti. Struttura in compenso del tutto piemontese, meno stilizzata e con tannini quadrati che danno sapore e carattere senza mai eccedere in densità. Tiene bene all'aria, e per questo suggerirei di attendere 2-3 anni.

VIETTI
BAROLO BRUNATE 2006 **88+ G**

Ha il piglio mascolino e intransigente che ti aspetti dalle Brunate, con in più una capacità di affondo che altri concorrenti non hanno. Risentito dopo il Rocche, fatica a prendere la parola e a coinvolgerli. Diamogli 3-4 anni.

GIANNI VOERZIO
BAROLO LA SERRA 2006 **88+ G**

Il colore, al primo approccio, pare quello di sempre. In realtà, guardando con più attenzione, ci puoi cogliere una minore profondità rispetto al passato così come al palato trovi una minore voglia di muscolo, di volume e di frutto. Il tutto a vantaggio della agilità, della facilità di approccio e se vogliamo anche del carattere di zona, che qui ha modo di esprimere il suo lato più croccante e più tipico. Può crescere (non prima di 2-3 anni).

ROBERTO VOERZIO
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA
TORRIGLIONE 2006 **88+ H**

Per chiarezza espressiva e precisione è più vicino al Sarmassa che al Brunate. Del tutto simile al secondo è invece al tannino, che finisce così per esaltare una certa freddezza complessiva. Freddezza che potrebbe però essere garanzia di un futuro più vivo e più lungo di altri. Seguiamolo.

ELIO ALTARE
BAROLO 2006 **88 G**

Non è un cru, ma è come se lo fosse (Arborina e Brunate 2006 non sono stati prodotti) e del resto anche l'assaggio lo conferma. Superato infatti un momento iniziale di empassa (non raro nei Barolo di Elio Altare), il vino ha modo di compattarsi e di costruirsi raggiungendo livelli di carattere e di spinta quasi insoliti per l'etichetta. Bene dunque la tenuta all'aria, che lascia intendere un futuro in crescita.

CERETTO
BAROLO BRUNATE 2006 **88 G**

Il rovere c'è e non si tira indietro. Un rovere tuttavia integrato, che sfuma verso i toni agrumati e supporta lo spettro aromatico. Peso non esuberante e tannino piuttosto incisivo nel finale. Tiene le distanze.

MARIO GAGLIASSO
BAROLO TORRIGLIONE 2006 **88 E**

Supera di slancio la prova del Rocche e ancor più quella della nuova Riserva 2004 (già troppo evoluta e non in linea con l'ottima prova dei cru aziendali di pari annata). Positiva in particolare la centralità dei tannini, che asciugano senza indurire e senza ostacolare l'allungo. Profumi agrumati/pungenti che aggiungono carattere.

MAURO MOLINO
BAROLO VIGNA CONCA 2006 **88 F**

Rovere speziato/agrumoso e una spiccata propensione del tannino ad asciugare. Sviluppo che riesce comunque ad essere profondo e di una sua progressione.

RENATO RATTI
BAROLO ROCCHES 2006 **88 G**

Ha coerenza e fusione che il Conca non ha, e questo rende più facile l'approccio. Bene anche il peso e la spinta, mentre il rovere tende a morti-

ficare un po' troppo lo spirito del cru. Almeno in questa fase. Proviamo ad aspettare 2-3 anni.

ERALDO VIBERTI
BAROLO ROCCHETTEVINO 2006 ● **88 E**

Un esordio di tutto rispetto, giocato su un rovere moderno, in equilibrio tra la grafite e il cioccolato, e su un tannino mai così estroverso e incisivo. Non sono certo dell'evoluzione, ma per il momento lo premio. Una svolta.

ROBERTO VOERZIO
BAROLO CEREQUIO 2006 **88 H**

Più del Brunate ha bisogno di tempo per trovare una velocità di crociera adeguata al suo blasone, e anche così non riesce ad avere l'affondo e il gusto delle annate migliori. Naso invece che piano piano sboccia e che da solo tiene la scena.

ENZO BOGLIETTI
BAROLO FOSSATI 2006 **87+ G**

Dal naso ti aspetteresti un vino più fitto e carnoso, e invece tutto si risolve in una prova tecnicamente ineccepibile, ma un po' distaccata e troppo polarizzata sul rovere.

CORDERO DI MONTEZEMOLO
MONFALLETTO
BAROLO MONFALLETTO 2006 **87+ F**

In equilibrio tra il classico e il moderno, non molto profondo nel colore e ben sviluppato in fase aromatica. Medio peso e tannino che chiede la compagnia di un buon piatto.

SILVIO GRASSO
BAROLO BRICCO LUCIANI 2006 **87+ G**

Freddo nel carattere, rovere in chiara evidenza e struttura che fatica a compattarsi attorno al telaio tannico. In compenso più definito che in altre recenti edizioni.

M. MARENGO
BAROLO BRUNATE 2006 **87+ E**

Non ha la finezza del Bricco delle Viole né la messa a fuoco, in parte compensate da un maggiore peso della struttura. Rovere e tannino che un po' asciugano.

MAURO MOLINO
BAROLO VIGNA GANCIA 2006 **87+ E**

Taglio moderno, rovere in evidenza e

cura esecutiva ineccepibile. Tannino invece piuttosto aggressivo. Di sicuro più di quanto ci si aspetti.

MICHELE REVERDITO
BAROLO CODANE 2006 **87+ E**

Cupo e terroso in apertura e poi via via meglio esposto (rosa, carne, liquirizia). Ha struttura da vendere e allungo di tutto rispetto. Solo un po' da sgrezzare (e la bottiglia potrebbe aiutare).

EUGENIO BOCCHINO
BAROLO LA SERRA 2006 **87 E**

Ha il suo punto di forza nei profumi, forse un po' evoluti se pensiamo all'età ma in compenso molto espressivi: carne frollata, catrame, floreale maturo e un piacevole fondo tartufato. Tannino invece poco concessivo.

ENZO BOGLIETTI
BAROLO CASE NERE 2006 **87 G**

Viaggia nel solco tracciato dal Fossati (stile moderno e dose generosa di rovere), con un tannino però ancora più incisivo. Se là ci vedevo alcuni margini di sviluppo, qui confesso di avere qualche riserva.

SILVANO E ELENA BOROLI
BAROLO CEREQUIO 2006 **87 F**

Composto, di buon disegno e già in cammino lungo la sua parabola evolutiva. Palleggia da fondo campo.

AGOSTINO BOSCO
BAROLO LA SERRA 2006 **87 E**

Naso e bocca terrosi, tannino che gratta e una certa intransigenza di fondo che ricorda certi 1996. In compenso ha carattere. Medio peso.

DAMILANO
BAROLO BRUNATE 2006 **87 G**

In prima battuta ha un nocciolo tannico assai scorbutico che solo il tempo, l'ossigeno e la temperatura riescono in parte a modulare. Per il resto, stile moderno e ben curato.

DAMILANO
BAROLO CEREQUIO 2006 **87 G**

Rovere grafitoso in forte spinta, a tratti sovradimensionato (specie nel finale). Tannino in compenso meno sferzante del Brunate, e questo alla fine compensa. Identica la cura.

FRATELLI MONCHIERO
BAROLO ROERE 2006 **87 E**

Verticale, a tratti minerale, e dunque poco in linea con lo stile in genere più beverino e delicato del cru. Buoni in ogni caso i fondamentali e l'esecuzione.

FRATELLI REVELLO
BAROLO
ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2006 **87 G**

Gran colore per un Rocche, così come la grinta. Un Barolo dunque ancora tutto da fondere, che dalla sua ha però un'integrità di fondo che potrebbe riservare sorprese.

ROCCHES COSTAMAGNA
BAROLO ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA 2006 **87 F**

Un Rocche un po' largo quanto espressivo e conciliante, con un tono floreale/varietale che consola. Peccato dunque una certa carenza di polpa e di dolcezza nel finale.

DARIO STROPPIANA
BAROLO VIGNA
SAN GIACOMO 2006 **87 E**

Non ha l'ambizione (spesso frustrata) di altri vini, e la cosa alla fine torna a suo vantaggio. Impostazione senza fronzoli, equilibrata, espressiva e con buone prospettive per il futuro. Spontaneo.

MAURO VEGLIO
BAROLO ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA 2006 **87 G**

Al contrario del precedente deve ancora "trovarsi", e per farlo avrà bisogno di tempo. Meno rovere di un tempo, buona base floreale e tannino piuttosto deciso per un Rocche.

OSVALDO VIBERTI
BAROLO SERRA DEI TURCHI 2006 **87 E**

Più integro che nella versione 2004, pur restando segnato da un rovere tra il grafitoso e l'evoluto. Tannino austero che ricorda certi Brunate.

CASCINA BALLARIN
BAROLO BRICCO ROCCA 2006 **86+ F**

Il tannino è quello asciutto di molti Barolo 2006 di La Morra, però con minore spinta e densità, e questo gli permette di mantenere un suo equilibrio. Almeno per ora.

CORDERO DI MONTEZEMOLO
MONFALLETTO
BAROLO BRICCO GATTERA 2006 **86+ G**

Due assaggi ed entrambi poco convincenti: prima saturo sulle note di cioccolato, poi sfuggente e un po' "meloso". Finale che asciuga.

GIANFRANCO BOVIO
BAROLO ROCCHETTEVINO 2006 **86**

GIOVANNI CORINO
BAROLO VIGNA GIACHINI 2006 **86**

MARIO GAGLIASSO
BAROLO ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA 2006 **86**

LUIGINO GRIMALDI
BAROLO VIGNA SAN BIAGIO 2006 **86**

MARCARINI
BAROLO LA SERRA 2006 **86**

NEGRETTI
BAROLO MIRAU 2006 **● 86**

FRATELLI REVELLO
BAROLO VIGNA GIACHINI 2006 **86**

SILVIO ALESSANDRIA
BAROLO BRICCO CHIESA 2006 **85+**

AURELIO SETTIMO
BAROLO ROCCHES 2006 **85+**

MAURO VEGLIO
BAROLO VIGNETO GATTERA 2006 **85+**

AGRICOLA BRANDINI
BAROLO 2006 **85**

GIANFRANCO BOVIO
BAROLO GATTERA 2006 **85**

CASCINA DEL MONASTERO
BAROLO BRICCO LUCIANI 2006 **85**

FRATELLI CASETTA
BAROLO VIGNA CASE NERE 2006 **85**


MICHELE CHIARLO
BAROLO CEREQUIO 2006 **85**

GIOVANNI CORINO
BAROLO VIGNETO ARBORINA 2006 **85**

SILVIO GRASSO
BAROLO CIABOT MANZONI 2006 **85**

MARCARINI BAROLO BRUNATE 2006	85
MAURO MOLINO BAROLO GALLINOTTO 2006	85
FRATELLI REVELLO BAROLO VIGNA GATTERA 2006	85
FRANCESCO RINALDI & FIGLI BAROLO CANNUBIO 2006	85
FRANCESCO RINALDI & FIGLI BAROLO BRUNATE 2006	85
SAN BIAGIO BAROLO PRIA - CAPALOT 2006	85
SAN BIAGIO BAROLO ROCCHETTEVINO 2006	85
ALBERTO VOERZIO BAROLO LA SERRA 2006	● 85
GIANFRANCO BOVIO BAROLO ARBORINA 2006	84
ERBALUNA BAROLO VIGNA ROCCHIE 2006	84
TENUTA L'ILLUMINATA BAROLO TEBAVIO 2006	81

MONFORTE D'ALBA

 *In assoluto la migliore vendemmia degli anni 2000 insieme al 2004 (87,88 e 87,86 sono le medie complessive dei punteggi). Il tutto però con una differenza sostanziale: se nel 2004 i vini avevano spesso faticato ad esprimere un loro carattere (o comunque ad emozionare), nei 2006 - al contrario - di carattere ce n'è abbastanza da mettere Monforte un gradino sopra gli altri comuni. Un carattere magari non omogeneo (Monforte del resto è molto grande e offre situazioni tra loro piuttosto diverse) ma accomunato da una determinazione di fondo che raramente sconfina nella durezza.*

CONTERNO FANTINO
BAROLO MOSCONI 2006 **91 F**
Ci sono vini, anche molto buoni, che per arrivare al dunque ti fanno girare attorno al bicchiere mille e mille volte. Altri invece che basta metterci il naso

sopra e già capisci di che pasta sono fatti. E' il caso di questo Mosconi 2006: fitto e leggermente penetrante al naso, così come fitta è la struttura, con quell'affondo e quella progressione che solo i grandi Barolo sanno esprimere. Una progressione che sa andare oltre una trama tannica non ancora bene amalgamata, ma pur sempre di grande qualità e meno massiccia rispetto al Sori Ginestra. In poche parole, un vino eccellente che risveglia antiche emozioni. Meglio tra un paio di anni.

ARMANDO PARUSSO
BAROLO BUSSIA 2006 **91 G**

Ci sono voluti due assaggi perché avesse ragione del Le Coste Mosconi, oggi avvantaggiato da una fase aromatica molto più "sfacciata" ed espressiva. Tannino, profondità e soprattutto chiusura e persistenza hanno però fatto la differenza, senza con questo mai rinunciare alla beva e al senso della misura. Rovere cafeeoso, a tratti dolce, e uno sfondo floreale/vegetale completano il quadro. Gran vino, da attendere 3-4 anni almeno.

ARMANDO PARUSSO
BAROLO
LE COSTE - MOSCONI 2006 **90+ F**

Una vera e propria girandola di profumi che non può passare inosservata: a tratti esotica (melone, banana, spezie, erbe aromatiche) e a tratti più classica, con improvvise vampate floreali che emozionano. Bocca poi di gran gusto, ben ritmata nel tannino e allo stesso tempo dolce e accattivante. Se fossi a tavola, e dovessi scegliere senza pensare al valore intrinseco e al punteggio, lo preferirei al Bussia. Dal prossimo autunno in poi.

DOMENICO CLERICO
BAROLO CIABOT MENTIN
GINESTRA 2006 **90 G**

I vari assaggi in anteprima (compreso il nuovo Barolo di Serralunga) lo avevano già fatto intuire: meno estrazione, meno rovere e più rigore nell'esecuzione erano (e sono) i tratti distintivi dei Barolo 2006 di Domenico Clerico. Detto questo, l'assaggio in batteria del Ciabot ha richiesto più tempo del previsto, perché il vino sulle prime appare quasi largo rispetto al passato. Bastano però un po' di coccole, e soprattutto una generosa ossigenazio-

ne perché il vino piano piano prenda corpo, definizione e slancio, arrivando al traguardo del giorno successivo in forma davvero smagliante. 4-5 anni di bottiglia sono d'obbligo.

SILVANO BOLMIDA
BAROLO BUSSIA 2006 **89+ E**

Un vino e un produttore in costante crescita, che meriterebbero maggiore attenzione da parte della critica e degli appassionati, anche per la schiettezza con cui entrambi si propongono: niente sparate di rovere, grande rigore tannico, sviluppo sempre in tensione (a tratti ricorda certe annate di Bruno Giacosa) e una gamma aromatica a volte spiazzante (con l'aria sottolinea molto il cuoio) e a volte seducente (agrumi, minerale e fiori appassiti). Un bel vino da bere già dal prossimo inverno.

CONTERNO FANTINO
BAROLO SORI GINESTRA 2006 **89+ G**

Ha una struttura e una potenza di fuoco che il Mosconi non ha, eppure fatica molto a tenerne il passo in degustazione. Il tannino infatti è davvero deciso e i profumi hanno bisogno di qualche scudisciata per mettersi in riga. Quando poi lo fanno, i conti iniziano a tornare e la fiducia nel futuro cresce di conseguenza. Non toccatelo prima di 4-5 anni. *PS Il Vigna del Gris manca all'appello perché Guido Fantino - tra una sigaretta e l'altra - mi ha dato il 2005 invece del 2006 e quando me ne sono accorto era troppo tardi per correre ai ripari. Sarà per il prossimo anno.*

ELIO GRASSO
BAROLO GAVARINI CHINIERA 2006 **89+ G**

Forse non il migliore tra i Chiniera prodotti fino ad oggi (il 2004 sembra avere un pizzico in più di profondità) ma di sicuro uno dei più puri, se non addirittura il più puro in assoluto. Rovere infatti che resta nascosto nelle retrovie, bel tocco floreale/cosmetico che guarda al futuro, e struttura elegante quanto decisa, che gioca sulla linea dei difensori e poi al momento giusto rilancia. Quasi classico. Dategli un paio di anni.

ROCCHIE DEI MANZONI
BAROLO VIGNA CAPPELLA
DI S. STEFANO 2006 **89+ G**

Il ritmo è quello incalzante e quasi

ossessivo di un tamburo da galera romana (avete presente i fumetti di Asterix?): tanto rovere, tanta estrazione e poca voglia di scendere a compromessi. Poi però ci fai l'abitudine e molte cose che prima sembravano messe lì a caso iniziano a trovare il genere. Meglio tra 4-5 anni.

BRICCO GIUBELLINI
BAROLO 2006 **89 F**

Uno dei vini che più mi sento di consigliare al di là del risultato centesimale: preciso, moderno con giudizio, di ottimo contrasto tannico e rugoso quel tanto che basta per non perdersi lungo la strada. Snello e accattivante come certi Barolo di Conterno Fantino di una volta (diciamo metà anni '90 o giù di lì). Molto prossimo alla beva.

DOMENICO CLERICO
BAROLO PAJANA 2006 **89 G**

Un Pajana ben lontano da certe prove di forza un po' stucchevoli del passato, tanto che in prima battuta arriva a sfiorare la soglia dell'eccellenza. L'aria però non gli è amica e lo costringe a ripiegare, specie in fase olfattiva, dove perde definizione e incisività. Sempre ottimi invece la costruzione tannica e il vigore, che bastano a strappare un punteggio di tutto rispetto. Ha bisogno di bottiglia (3-5 anni).

ALDO CONTERNO
BAROLO BUSSIA COLONNELLO 2006 **89 H**

Non ha il peso di altri, ma in compenso ha una purezza stilistica encomiabile, giocata su toni floreali/cosmetici molto discreti e allo stesso tempo efficaci. Bello anche il rigore tannico che gioca più di allungo che in profondità. Un gran classico, tra l'altro già godibile.

FRATELLI PECCHENINO
BAROLO SAN GIUSEPPE 2006 **89 E**

Continuo a preferirlo al Le Coste per via di una maggiore facilità di approccio che non sacrifica nulla sul piano della personalità e ben poco su quello della profondità. Avesse avuto anche l'allungo definitivo, sarebbe stato un vino di categoria superiore. In beva.

PODERI COLLA
BAROLO DARDI
LE ROSE BUSSIA 2006 **89 F**

Una conferma dei progressi compiuti nelle ultimissime vendemmie,

soprattutto in termini di definizione, che permette così di apprezzare al meglio una struttura direi quasi levigata per gli standard dell'annata. Un Barolo classico e moderno allo stesso tempo, che paga solo un leggero calo di tensione nel finale. In beva.

FRATELLI RAINERI
BAROLO MONSERRA 2006 **89 E**

Ottimo esordio per Gianmatteo Raineri, giovane cantiniere di Domenico Clerico, e del suo Monserra (da vigne in Santo Stefano di Perno), uno dei Barolo più fini e più giocati sul frutto. Un frutto giovane, mai banale o artificioso e anzi molto focalizzato sul vitigno. Fine e bevilissimo, quasi giacosiano. Prezzo molto onesto.

GIOVANNI ROCCA
BAROLO BRICCO RAVERA 2006 **89 E**

Il miglior vino imbottigliato fino ad oggi da questo vignaiolo, che porta nel bicchiere tutta la classe del cru da cui proviene. Un vino meno legato di altre volte, leggermente granuloso nel tannino e ben dosato nel rovere. Resiste all'aria in modo esemplare.

CASCINA BALLARIN
BAROLO BUSSIA 2006 **88+ F**

Rovere caffèoso che vira sulla grafite senza mai slegarsi dalla struttura. Sviluppo omogeneo e sostenuto, di bella dolcezza per l'annata. Manca solo un briciolo di spontaneità.

FRANCO CONTERNO - SCIULUN
BAROLO BUSSIA MUNIE 2006 **88+ E**

Ha una leggera rusticità che in parte gli dà carattere e in parte lo frena - in termini di purezza - rispetto al Pugnane. Detto ciò resta un vino appetibilissimo, espressivo, finemente rugoso e mai duro.

GIOVANNI MANZONE
BAROLO BRICAT 2006 **88+ E**

Uno dei Barolo più curati prodotti da Giovanni Manzone, che non rinuncia al grip tannico e alla giusta compattezza, senza mai andare sopra le righe. Può evolvere. Aspettatelo.

DARIO STROPPIANA
BAROLO GABUTTI BUSSIA 2006 **88+ E**

Un vino ancora poco conosciuto ma che merita tutta la vostra attenzione, un po' cupo e allo stesso tempo di

beva invitante. Pelo tannico corto ma molto fitto che ha il pregio dell'allungo. Gran prezzo.

TENUTA ROCCA
BAROLO SAN PIETRO 2006 **88+ F**

Oscilla tra toni esotici leggeri e una buona classicità di fondo. Risolto, ma pur sempre di buon grip tannico. Un'altra prova convincente.

ABBONA
BAROLO PRESSENDA 2006 **88 E**

Molto simile al Terlo Ravera, sia nello stile che nella sostanza. Esecuzione curata, rovere grafitoso e buone possibilità di evoluzione. Concreto.

FRATELLI ALESSANDRIA
BAROLO GRAMOLERE 2006 **88 E**

Esprime la rugosa terrosità tipica del cru, però ben dosata e mai dura (un po' cruda invece sì). Finale grintoso e proiettato verso il futuro.

ALDO CONTERNO
BAROLO BUSSIA CICALA 2006 **88 H**

Ha più colore, più volume e più sostanza del Colonnello, che al momento non sfrutta però in modo completo. Con l'aria si compone portando alla luce il suo lato più classico, senza mai raggiungere la precisa finezza del fratello. Dategli un paio di anni.

ELIO GRASSO
BAROLO GINESTRA
CASA MATÈ 2006 **88 G**

L'eleganza e il disegno sono quelli del Gavarini, forse con un pizzico in più di peso e uno in meno di sale che gli impedisce di avere lo stesso allungo e lo stesso carattere.

FRATELLI PECCHENINO
BAROLO LE COSTE 2006 **88 F**

Messo accanto al San Giuseppe si distingue per una maggiore sostanza (non tanto) e per la rugosità del tannino. Ha buon allungo, ma nel complesso appare più legato.

PODERE RUGGERI CORSINI
BAROLO SAN PIETRO 2006 **88 E**

Meno ambizioso ed estratto del Corsini, ma più efficace e godibile nel risultato. Ha freschezza e una buona grana tannica, oltre a un profilo aromatico bene espresso (fiori e spezie).

ALDO CLERICO
BAROLO 2006

87+ E

Ha una sostanza e un calore che le annate precedenti non esprimevano, ma anche un rovere parecchio sostenuto che ne limita in parte la beva. Saprà digerirlo?

FERDINANDO PRINCIPIANO
BAROLO RAVERA 2006

87+ F

In attesa del Boscareto (che dal 2006 ha allungato il periodo di invecchiamento/affinamento) torna in scena il Ravera, e lo fa con uno stile in linea con quanto proposto nelle ultime vendemmie da questo produttore. Meno efficace è però il risultato, che manca un po' di nerbo e di dettaglio per competere con i migliori.

JOSETTA SAFFIRIO
BAROLO PERSIERA 2006

87+ F

Un Persiera confezionato con molta cura e alla ricerca di una maggiore personalità rispetto al passato. Frutto giovane, buon disegno tannico e allungo senza asperità. Sono curioso di rivederlo nel tempo.

TENUTA DUE CORTI
BAROLO DUE CORTI 2006

87+ -

Non sarà forse rappresentativo dello stile che verrà (il vino non è stato infatti vinificato direttamente dai nuovi titolari), ma resta pur sempre un Barolo di buona tecnica, un po' croccante e un po' minerale. Senza forzature.

MAURO VEGLIO
BAROLO CASTELLETTO 2006

87+ F

Buon peso e un fondo floreale/casario che dà compattezza e carattere. Sviluppo invece ancora un po' "legato", che dopo il giusto rodaggio potrebbe spingere in avanti il punteggiaggio.

GIANFRANCO ALESSANDRIA
BAROLO SAN GIOVANNI 2006

87 F

Si apre con l'aria, giocando più sul frutto e meno sul rovere rispetto al passato. Lo sviluppo però è come scisso e soffre la maggiore coerenza e linearità del Barolo base. Uscirà?

FRATELLI BARALE
BAROLO BUSSIA 2006

87 E

Classico e riservato, quasi un po' contratto nell'espressione al palato. Ha tuttavia chiarezza, specie nel finale, che dovrebbe garantire futuro.

SILVANO BOLMIDA
BAROLO VIGNE DEI FANTINI 2006

87 E

Se ai Barolo in punta di penna preferite quelli più ruspanti ed estroverosi, potrebbe valere anche più del punteggiaggio assegnato. Tannino rugoso e profilo aromatico tutto in attacco, con note di agrumi, di fiori e soprattutto di cuoio. Senza dubbio ha carattere.

ATTILIO GHISOLFI
BAROLO BRICCO VISETTE 2006

87 E

Essendo un campione da vasca paga qualcosa in termini di definizione e di punteggiaggio. Sostanza e carattere non sembrano tuttavia mancare, così come una particolare quanto intrigante nota idrocarburica. Seguiamolo.

FRATELLI GIACOSA
BAROLO BUSSIA 2006

87 F

Ha un'eleganza verticale che ricorda certi Barbaresco dell'omonimo comune e un fondo minerale che garantisce carattere. Finale invece piuttosto stretto e poco concessivo.

MONTI
BAROLO BUSSIA 2006

87 F

Medio peso, esecuzione curata, ma un rovere che ne limita lo slancio e un po' banalizza. Finale asciutto.

PRUNOTTO
BAROLO BUSSIA 2006

87 F

Arriva dopo il Mosconi di Conterno Fantino e chiaramente ne soffre la determinazione e la profondità. Stile in compenso più classico che in passato. Leggero caramello.

ROCCHIE DEI MANZONI
BAROLO BIG D'BIG 2006

87 F

Spinge deciso come il Santo Stefano, senza però avere la stessa efficacia (idem per il Vigna d'la Roul). Rovere in abbondanza e gran volume di fuoco e di tannini. Nel dubbio, gli lascerei ancora un paio di anni. Non si sa mai.

JOSETTA SAFFIRIO
BAROLO 2006

87 E

La quasi esatta replica del Persiera, solo con un pizzico in meno di profondità. Chiaro e sul frutto.

SIMONE SCALETTA
BAROLO CHIRLET 2006

87 E

Una prova in eleganza, come di con-

sueto. Disteso, di buon rilievo tannico e solo un po' timido nel finale e nella proposta aromatica (che col tempo potrebbe tuttavia crescere, e con essa la valutazione).

ALDO CONTERNO
BAROLO BUSSIA
ROMIRASCO 2006

86+ G

Spinge più del Cicala e del Colonnello, a partire dal colore per arrivare al tannino, che nel finale lascia una firma indelebile. Rovere anche in maggiore evidenza. Maturera?

GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA 2006

86+ E

Un vino per l'immediato, classico, ben definito, ma di trama un po' scorrevole e piuttosto asciutto nel finale.

GIOVANNI MANZONE
BAROLO LE GRAMOLERE 2006

86+ E

Quasi indolente per un Barolo di Giovanni Manzone, ma non privo di una certa durezza centrale che ne stimola il rilievo. Limitato l'allungo.

SCHIAVENZA
BAROLO PERNO 2006

86+ E

Il miglior Barolo 2006 di questa cantina, che prima ti convince per equilibrio, maturazione e precisione del tono floreale e poi d'improvviso ti sferza con il suo tannino a nove code. Richiede preparazione.

GIOVANNI SORDO
BAROLO CERETTA
DI PERNO 2006

86+ E

Contratto eppure espressivo, grazie al fondo minerale/cosmetico che lo sostiene. Medio peso.

PODERE RUGGERI CORSINI
BAROLO CORSINI 2006

86

ROCCHIE DEI MANZONI
BAROLO VIGNA D'LA ROUL 2006

86

VIETTO
BAROLO SAN PIETRO 2006

86

GIOVANNI MANZONE
BAROLO CASTELLETTO 2006

85

SEGHESSIO ALDO E RICCARDO
BAROLO VIGNETO LA VILLA 2006

85

SERRALUNGA D'ALBA



Se La Morra stupisce per i tanti vini tannici, qui a Serralunga ti stupisci quasi per l'esatto contrario. O meglio: c'è un po' di tutto. Dal vino liquido e scorrevole, quasi fosse diluito dalle piogge, a quello invece aggressivo e intransigente, con in mezzo tutta una serie di gradini intermedi dove in genere troviamo le cose più riuscite. Quasi mai troviamo invece la polpa e la completezza dell'annata superiore. Una media di 86,41 - anche dopo tanti riassaggi - mette Serralunga in coda alla classifica dei principali comuni del Barolo (ben lontana dunque da 2001 e 2004).

AZELIA

BAROLO MARGHERIA 2006 **91 F**

Ancora un Margheria con il turbo quello proposto da Luigi Scavino nel 2006: rigoroso, moderno senza eccedere, e soprattutto sostenuto da un tannino che afferra la lingua, la stringe, ma non la stritola. Sviluppo lungo, profondo e pienamente soddisfacente. Un esempio di tecnica al servizio del cru. Meglio tra un anno.

BROVIA

BAROLO CA' MIA 2006 **89+ F**

Un Barolo di Serralunga interpretato tutto in finezza, e dunque bello quanto atipico. Sulle prime è addirittura quasi sfuggente per poi farsi via via più convinto e convincente grazie ad un profilo gusto/olfattivo perfettamente definito. Speziatura finissima che ti tiene legato al bicchiere. In beva. PS Questo vino, insieme al Rocche 2005, è l'esempio perfetto di come si possano migliorare i vini di un'azienda senza snaturarli. Solo un pizzico di precisione e il gioco è fatto.

AZELIA

BAROLO SAN ROCCO 2006 **89 F**

Quando in casa hai un rivale come il Margheria non è certo facile trovare spazio, ma se inserito nel contesto comunale resta di sicuro uno dei vini più riusciti del 2006, soprattutto se degustato nell'arco di alcune ore. Dopo un attacco molto giocato sul rovere (cocco e spezie), il vino - al contrario del Bricco Fiasco - trova infatti il modo di aprirsi e di distendersi, pur mantenendo spinta e profondità. Aspetterei un paio di anni almeno.

GAJA

LANGHE NEBBIOLO SPERSS 2006 **89 H**

Come il Barbaresco e i Langhe 2007 soffre il recente imbottigliamento e soprattutto il confronto con il Conteisa di pari annata, oggi più compiuto ed espressivo. Trama, carattere ed equilibrio tra peso e volume lasciano comunque pochi dubbi. Il 2006 dovrebbe essere uno Sperss di quelli giusti. Meglio fra 3-4 anni.

VIETTI

BAROLO LAZZARITO 2006 **89 G**

Un altro Serralunga insolitamente docile e non molto sviluppato nel peso. Come il Ca' Mia di Brovia, pur avendo maggiore spinta e un tannino più austero, spicca anche lui per la cura nel disegno e la facilità di lettura. Più classico comunque del Rocche di casa Vietti. Quasi in beva.

CÀ ROMÈ

BAROLO VIGNA CERRETTA 2006 **88+ F**

Fatica a concedersi, specie sul piano aromatico (saturazione minerale e leggero tono ceroso). Bella comunque la sensazione di compattezza ancora da svolgere e quel tannino fresco, senza trucchi e capace di allungo. Molto più centrato del Rapet. Dategli tre anni almeno.

LUIGI PIRA

BAROLO MARGHERIA 2006 **88+ F**

Il più "docile" tra i Barolo 2006 di Gianpaolo Pira, in linea del resto con lo stile del cru. Peso non eccessivo, sviluppo puro e composto, e finale che non manca di ricordare la sua origine comunale. L'aria in compenso non lo aiuta e lo spinge a chiudersi sul tannino.

GABUTTI - FRANCO BOASSO

BAROLO GABUTTI 2006 **88 E**

Non ho memoria di un Barolo così puro nella storia di questo produttore, e per la verità nemmeno così disponibile in giovane età. Frutto ben dichiarato (fresco e senza artifici), buona trama (scorrevole ma senza acquosità), e anche discrete potenzialità evolutive. Giocherà sull'eleganza (tra un paio di anni, non di più).

ETTORE GERMANO

BAROLO CERRETTA 2006 **88 F**

Apri guardingo, seppure di peso più

sostenuto rispetto al Prapò e al Barolo base. Meno espressiva in particolare la fase aromatica, mentre il tannino - pur tirando cinghiate a destra e a manca - lascia intuire un potenziale di profondità ancora da esprimere. Da riprovare non prima di due anni.

PIO CESARE

BAROLO ORNATO 2006 **88 G**

Un Ornato polpato e convincente che riporta alla mente le migliori annate del passato (seppure un po' penalizzato dall'essere un campione da vasca). Rovere speziato, sviluppo caloroso e nessuna particolare durezza estrattiva, senza con questo risultare molle o piacione. Tenetelo d'occhio

LUIGI PIRA

BAROLO MARENCA 2006 **88 F**

Sulle prime lascia perplessi per la sua intransigenza e per la sensazione di eccessiva estrazione. Aria e tempo vengono però in suo soccorso aiutando la distensione, mitigando il tannino e aumentando il punteggiato di conseguenza. Resta comunque un vino per gli amanti del genere.

ASCHERI

BAROLO SORANO
COSTE & BRICCO 2006 **87+ F**

Medio volume e medio peso, oltre ad una certa ritrosia complessiva che potrebbe però ridursi con gli anni. Esecuzione impeccabile e una sottile classicità di fondo. Floreale.

CERETTO

BAROLO PRAPÒ 2006 **87+ G**

Grintoso (come del resto nello stile del cru) e anche di buona sostanza. Peccato dunque che al momento sia così arroccato sul rovere e sul tannino. Si distenderà?

ETTORE GERMANO

BAROLO PRAPÒ 2006 **87+ F**

Ha il suo punto di forza nei profumi, magari non finissimi, ma molto personali e ben giocati sui toni minerali e agrumati, più una leggera cadenza animale. Struttura invece ermetica, specie nei primi minuti, e tannino sferzante. Riproviamolo tra due anni.

LUIGI PIRA

BAROLO VIGNA RIONDA 2006 **87+ F**

Spezie e grafite al naso, più una sen-

sazione come di evoluzione nel rovere. Sensazione che con l'aria scompare e agevola anche la lettura della fase gustativa, prima fitta e omogenea, e poi parecchio intransigente nel finale e nella persistenza. Asciutto.

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
BAROLO MARGHERIA 2006 **87+ F**
BAROLO PARAFADA 2006 **87+ F**

Due vini insoliti per lo stile aziendale, molto vivi nel colore e giocati su un frutto giovane e molto spontaneo. Più succoso e cosmetico il Margheria, più rigato dal tannino invece il Margheria. Medio peso invece per entrambi. Resta da vedere se col tempo sapranno trovare un carattere più incisivo e articolato. Aspettiamo 1-2 anni.

Cascina Cucco
BAROLO CERRATI 2006 **86+ E**

Come il Vigna Cucco ha un'impostazione piuttosto larga rispetto agli standard dell'etichetta e di Serralunga. In compenso ha un tannino meno estratto e dunque più godibile.

BRUNA GRIMALDI
BAROLO BADARINA 2006 **86+ E**

In attesa della selezione Regnola (dal 2006 il Badarina sarà proposto in due versioni) questo vino soffre, nel confronto, la maggiore definizione e linearità del nuovo Barolo Camilla recensito a fine pagina). Tannino centrale che riga e aromi che crescono ma non abbastanza per ribaltare le sorti del confronto.

GIOVANNI ROSSO
BAROLO CERRETTA 2006 **86+ F**

Ha polpa che potrebbe evolvere e un'acidità che impone uno sviluppo verticale e un po' ingessato. Fase aromatica classica ma un po' carente nel dettaglio.

ASCHERI
BAROLO SORANO 2006 **86**

ENZO BOGLIETTI
BAROLO ARIONE 2006 **86**

CASCINA CUCCO
BAROLO CERRATI
VIGNA CUCCO 2006 **86**

PAOLO MANZONE
BAROLO MERIAME 2006 **86**

GUIDO PORRO
BAROLO VIGNA LAZZAIRASCO 2006 **86**

CASCINA LUISIN
BAROLO LEON 2006 **85**

SAN BIAGIO
BAROLO SORANO 2006 **85**

SCHIAVENZA
BAROLO BROGLIO 2006 **85**

SCHIAVENZA
BAROLO PRAPÒ 2006 **85**

GIOVANNI SORDO
BAROLO SÒRÌ GABUTTI 2006 **85**

CLAUDIO ALARIO
BAROLO SORANO 2006 **84**

CÀ ROMÈ
BAROLO RAPET 2006 **84**

GABUTTI - FRANCO BOASSO
BAROLO MARGHERIA 2006 **84**

GEMMA
BAROLO COLAREJ 2006 **83**

GUIDO PORRO
BAROLO VIGNA S. CATERINA 2006 **83**

GIGI ROSSO
BAROLO ARIONE 2006 **83**

SCHIAVENZA
BAROLO BRICCO CERRETTA 2006 **83**

GRINZANE, VERDUNO ECC.

LA SPINETTA - RIVETTI
BAROLO VIGNETO CAMPÈ 2006 **89+ H**

Lotta fino all'ultimo per l'eccellenza senza però trovare il guizzo finale, frenato da un tannino meno docile e levigato del solito (sebbene molto meno invasivo rispetto allo standard dell'annata). Per il resto i fondamentali sono quelli di sempre: fase aromatica generosa ed esotica (melone, erbe, fiori appassiti, spezie) e bocca gustosa, senza eccessi di peso. Messo a tavola, sono certo che me lo scolerei fino all'ultima goccia. In beva.

LUCIANO SANDRONE
BAROLO LE VIGNE 2006 **89+ H**

Paragonato al Cannubi Boschis ha

una struttura gustativa più compatta e un tannino meno conciliante. Di pari livello sono invece l'intensità, la determinazione e il carattere, che lo collocano in un'altra categoria se paragonato alle annate precedenti. Fase aromatica anche convincente e ben sviluppata, a tratti penetrante e ben giocata sui toni di carne e di catrame. Anche qui l'eccellenza è a portata di mano. Dategli 2-3 anni.

PAOLO SCAVINO
BAROLO CAROBRIC 2006 **88+ H**

La proposta aromatica ricorda i vini di Rivetti o di Parusso, solo più sfumata. In bocca punta invece più sulla grinta che sulla pastosità, influenzato da un tannino che sente l'annata senza tuttavia mai scadere nell'eccesso.

BURLOTTO COMMENDATOR G.B.
BAROLO ACCLIVI 2006 **88 E**

Un Barolo di elegante e mai scarna classicità, sostenuto da una buona grinta tannico/acida e bene esposto in fase aromatica (fiori e leggera base cosmetica/floresale). Più vivo e propositivo quindi del Cannubi. Può evolvere.

PAOLO SCAVINO
BAROLO BRICCO AMBROGIO 2006 **88 G**

Bel vino, ma non il migliore Bricco Ambrogio prodotto fino ad oggi (il 2005 gli è superiore e il 2004 ancora di più). Molto colore, ampi volumi, e con essi una certa difficoltà nell'esprimere dettaglio. Ricorda il Cannubi.

CLAUDIO ALARIO
BAROLO RIVA 2006 **87+ F**

Punta dritto sul rovere, ma lo fa con più attenzione rispetto al Sorano (che risulta assai incupito). Buona sostanza e buona estrazione, nonostante una certa durezza di fondo. Difficile prevederne l'evoluzione.

FRATELLI ALESSANDRIA
BAROLO SAN LORENZO 2006 **87+ E**

Un vino disteso e godibile, senza la terrosità del Gramolere e più classico del Monvigliero. Tocco floresale maturo e finale che di colpo si asciuga, frenando così la valutazione.

BRUNA GRIMALDI
BAROLO CAMILLA 2006 **87+ E**

Esordio positivo che conferma la bontà

e le caratteristiche del cru di provenienza (il Bricco Ambrogio di Roddi). Bene l'eleganza, che si sposa alla giusta concretezza tannica, e buono anche l'allungo senza durezza. Un po' incerto e poco propositivo invece il naso.

NEGRETTI
BAROLO BRICCO AMBROGIO 2006 **87+ E**
Supera il 2005 in quanto a spinta e voglia di ben figurare, puntando con più decisione sul rovere (cioccolato) e sull'estrazione. Per fortuna senza arrivare all'eccesso. Fitto.

MARIO OLIVERO
BAROLO 2006 **87+ E**
Esordio positivo (almeno sulle pagine di Enogea) per il Barolo del giovane Lorenzo Olivero: quieto, omogeneo e ben dosato nel rovere e nella tecnica. Un po' vinacciolo invece nel finale. Ha comunque tutto per ben figurare nel tempo.

FRATELLI ALESSANDRIA
BAROLO MONVIGLIERO 2006 **87 E**
Ha una nota di rovere fresco che gli altri cru aziendali non hanno e che in parte ne soffoca la potenziale eleganza. Un'eleganza fatta comunque di estrazione e di tannino in linea con l'annata. Colore anche più generoso.

ASCHERI
BAROLO PISOPOLA 2006 **87 C**
Fila via veloce dove altri invece si arenano (leggi tannino), rinunciando a profondità e impatto, ma guadagnano in beva e rispettando la terra di origine. Ben fatto.

AGOSTINO BOSCO
BAROLO NEIRANE 2006 ● **86+ E**
Stretto e un po' sbilanciato in acidità, ma non abbastanza da risultare aggressivo. Tono minerale in primo piano più un pizzico di terrosità. Medio peso.

TERRE DA VINO
BAROLO ESSENZE 2006 **86+ E**
Un volume generoso, una rugosa terrosità in stile 2001, e un'abbondante spolverata di cioccolato lo rendono più ambizioso del Paesi Tuoi (vedi il prossimo paragrafo). Non altrettanto efficace è però il risultato, che soffre la beva e l'immediatezza del fratello minore.

CASTELLO DI VERDUNO
BAROLO MASSARA 2006 **86**


LODALI
BAROLO LORENS 2006 **86**

RIVETTO
BAROLO LEON 2006 **86**


EDOARDO SOBRINO
BAROLO VECCHIE VIGNE DI MONVIGLIERO E PISAPOLA 2006 **86**

GIOVANNI SORDO
BAROLO MONVIGLIERO 2006 **85+**


BAROLO BASE 2006 E PIRATI

 *La proposta in questa categoria non è stimolante come nel 2004, ma è pur sempre vero che alcune valide alternative a nomi altisonanti non mancano. Tanto più se prendiamo in esame anche l'agguerrita selezione di Roero che ho voluto inserire in questo capitolo anche se in realtà - è giusto dirlo, per dare maggior peso alla loro prova - sono stati degustati nelle batterie più impegnative. A testimonianza di come il 2006 (in particolare) e il 2007 (che troverete nell'articolo sui Barbaresco) siano state due annate positive per questa denominazione*

MATTEO CORREGGIA
ROERO RISERVA
ROCHE D'AMPSEJ 2006 **90+ F**

 Una prova che aspettavo da tempo, degna delle migliori annate del passato, se non addirittura superiore. Grande precisione, grande scrupolo nel dosare estrazione, volume e rovere, e soprattutto una capacità di allungo, una freschezza, un rispetto del vitigno e una classe che spazzano via senza esitazione tanti e tanti Barolo. Ben tornato Roche. Matteo ne sarebbe orgoglioso.

CASCINA CHICCO
ROERO RISERVA
VALMAGGIORE 2006 **89 D**

 Gioca sempre di muscolo, ma con più misura rispetto al passato e soprattutto con un tono dolce quasi rivettiano. Un riferimento che si fa ancora più esplicito al naso, dove sfilano in rapida successione le spezie, le erbe aromatiche e un tocco di melone. Generoso anche il calore.

PIO CESARE
BAROLO 2006 **89 F**

Nel dubbio l'ho risentito due volte, tanto si staccava (e si stacca) da quanto proposto fino ad oggi: rovere cafeeoso che non intacca la freschezza e anzi la alimenta, tannino dinamico, sviluppo accattivante e nessun eccesso di peso, oltre a un'encomiabile chiarezza espressiva che sembra frutto di un nuovo corso stilistico.


VIETTI
BAROLO CASTIGLIONE 2006 **88+ F**

Di sicuro il miglior Castiglione degli ultimi anni, anche più del 2004: struttura di bella costituzione, di buon sale e con un fondo "amarotto" che non disturba affatto. Senza durezza.


RENATO CORINO
BAROLO 2006 **88 E**

Segue il Rocche di un'incollatura e precede tanti altri vini più blasonati (specie di La Morra) in assoluta scioltezza. Ha spessore, grinta e carattere senza mai uscire dai binari dell'equilibrio. Un "base" con i controfiocchi.


MALVIRÀ
ROERO RISERVA TRINITÀ 2006 **88 D**

 Il più polpato dei tre cru del 2006, eppure snello e austero. Bel sale, una purezza varietale ineccepibile e buone possibilità di sviluppo.

ANGELO NEGRO & FIGLI
ROERO RISERVA SUDISFÀ 2006 **88 E**

 Si maschera bene tra i Barolo per il suo rigore e per la sua sottile e mai scarna austerità. Bene l'amalgama e bene la lunghezza.

PACE
ROERO RISERVA 2006 **88 D**

 Al contrario dei due precedenti, punta deciso sulla dolcezza e sulla rotondità, sapendo poi di poter contare su una vena di sale e di tannino che aggiunge gusto, carattere e rilievo. Moderno senza essere scontato.

PALLADINO
BAROLO SERRALUNGA 2006 **88 E**

Fa un'ottima figura sia tra i base che tra le selezioni del suo comune. Ha infatti struttura, grana tannica di tutto

rispetto e un senso della misura invidiabile. Anche nell'uso del rovere (più fresco e "coccoso" che d'abitudine).

LUIGI PIRA
BAROLO 2006 **88 E**

A conti fatti è il 2006 di Gianpaolo Pira che preferisco: meno spinto dei cru, più accessibile in fase olfattiva e al palato e tutto questo senza rinunciare allo stile aziendale, al carattere e alla spinta che un vino di Serralunga deve avere.

PRUNOTTO
BAROLO 2006 **88 E**

Meno classico del Bussia, per non dire internazionale, almeno nel frutto e nella rotondità dello sviluppo. Ad aiutarlo c'è poi anche una migliore definizione complessiva, che ti fa apprezzare l'allungo e la qualità dell'estrazione.

GIOVANNI ROCCA
BAROLO 2006 **88 E**

Un'ottima alternativa al Bricco Ravera e al Mosconi di questo stesso produttore. Esecuzione curata, leggere note di cocco che non disturbano, tannino fitto e diffuso, buon peso (senza eccessi) e finale solo un po' più corto che giustifica la differenza di punteggio.

ERALDO VIBERTI
BAROLO 2006 **88 E**

Rispetto al Rocchettevino ha meno forza, ma in compenso è meglio gestito nel rovere e nell'espressione tannica. Inequivocabili, rispetto al passato, anche i progressi sul piano della definizione e del carattere.

GIANFRANCO ALESSANDRIA
BAROLO 2006 **87+ E**

Peso e impostazione sono quelli del San Giovanni, solo con più equilibrio e armonia tra le parti, e questo basta per farlo preferire (e non escludo che possa essere così anche in futuro).

ALDO CONTERNO
BAROLO 2006 **87+ F**

Per quest'anno, e per il momento, è la mia seconda scelta in casa Conterno dopo il Colonnello. Impostazione classica senza sbavature (solo un po' larga) e carattere varietale ben sviluppato. Va dritto al bersaglio.

DAMILANO
BAROLO LECINQUEVIGNE 2006 **87+ E**

Naso e bocca senza particolari slanci, ma alla fine più convincenti degli ambiziosi cru. Godibile e anche di un suo futuro. In beva.

GIANNI GAGLIARDO
BAROLO SERRE 2006 **87+ F**

Vino ben fatto, maturo, disteso e sostenuto da un rovere moderno quanto civilizzato. In beva.

ETTORE GERMANO
BAROLO SERRALUNGA 2006 **87+ E**

Ricorda molto il Prapò (forte nota agrumata), solo con una struttura più snella e una maggiore propensione alla beva, e questo lo tiene in gioco fino all'ultimo (facendolo addirittura preferire nel breve termine). Nervoso ed espressivo.

MONTI
BAROLO 2006 **87+ E**

Liquido ma senza il fardello del rovere e questo ti fa apprezzare l'equilibrio di fondo e la buona qualità del tannino. Non per il futuro.

TENUTA ROCCA
BAROLO 2006 **87+ E**

Come il San Pietro ha la dote della compostezza, solo con meno profondità e senza toni esotici. Sempre buoni in compenso il carattere e la qualità del tannino, omogeneo, godibile e di buon sale.

TERRE DA VINO
BAROLO PAESI TUOI 2006 **87+ E**

Una bella prova per un vino dalla tiratura certo non confidenziale (e dal prezzo ragionevole): tannino ben pettinato, buon equilibrio tra peso e volume, e un giusto mix tra classico e moderno. Per gentilezza ricorda più un 2004 che un 2006.

AZELIA
BAROLO 2006 **87 E**

Apre fluido e piano piano si costruisce attorno a un tannino mai scontroso. Un tocco di rovere e tanta sensibilità nel confezionarlo.

CERETTO
BAROLO ZONCHERA 2006 **87 E**

Lascia da parte le asperità e le ambi-

zioni dei cru di casa Ceretto e punta su una sottile e piacevole classicità di fondo. Concreto e varietale.

FRANCONE
BAROLO 2006 **87 E**

Snello e grafitoso da rovere, poi agrume in costante crescita che segna e caratterizza. Forse si asciugherà, ma per ora non è affatto male.

MAURO MOLINO
BAROLO 2006 **87 E**

Uno dei più sostanziosi della sua categoria, anche nel colore. Sfondo terroso abbondante che non appesantisce.

GIUSEPPE NADA
BAROLO 2006 **87 E**

Come tutti i nebbioli di questo produttore non è un vino tenero. Rispetto ai Barbaresco ha però un frutto più sviluppato e croccante, quasi in stile 2005. Agile e di qualche potenzialità.

MARCO OBERTO - CIABOT BERTON
BAROLO 2006 **87 E**

Ha una buona dose di spigoli da smussare senza essere un vino di particolare struttura. Rovere accennato, acidità viva e finale sottile che tiene più del previsto.

ARMANDO PARUSSO
BAROLO 2006 **87 E**

Un po' scontroso per un Parusso di ultima generazione e anche un po' ruvido in fase olfattiva. Tempo e ossigeno comunque lo aiutano a rimanere nel gruppo dei migliori.

ARMANDO PIAZZO
BAROLO 2006 **87 E**

Classico, di facile lettura, buon tono floreale e un leggero tocco di liquirizia. Certo un po' essenziale. In beva.

FRATELLI REVELLO
BAROLO 2006 **87 E**

Preciso e di buona base cosmetica che dà un plus di compattezza ad una struttura non molto profonda. Finale comunque gustoso e di qualità.

PAOLO SCAVINO
BAROLO 2006 **87 F**

Spezie e un leggero tono esotico, buon volume e tannino che sostiene.

Avesse anche dettaglio, meriterebbe molto di più.

TERRE DEL BAROLO
BAROLO 2006 **87 E**

Il miglior "base" di questa cantina che io ricordi: medio peso, incisività minerale spiccata e leggero tocco di cioccolato che non disturba.

COPPO
BAROLO 2006 **86+ -**

Ben fatto, ma molto meno esuberante e di carattere delle Barbera di questa stessa cantina. Tende a scorrere.

DELLETTO
BAROLO SISTAGLIA 2006 **86+ E**

Meglio che in altre annate, specie in tema di personalità. Sviluppo verticale e piuttosto asciutto.

LIVIA FONTANA
BAROLO 2006 **86+ E**

Uno tra i più maturi del lotto, però più fruibile del Villero. Ha volume e buon equilibrio. Espressivo.

GABUTTI - FRANCO BOASSO
BAROLO SERRALUNGA 2006 **86+ E**

Di buona fattura come il Gabutti, rugoso e allo stesso tempo fluido. Non di lungo avvenire.

M. MARENGO
BAROLO 2006 **86+ E**

Semplice quanto risolto, caramello e una persistenza di buon floreale.

ODDERO
BAROLO 2006 **86+ E**

Sottile che sembra sfuggire, in compenso setoso e molto curato. Varietale leggero e definito.

MICHELE REVERDITO
BAROLO 2006 **86+ D**

Rovere e cuoio lo rendono più selettivo di altri. Sapore e carattere tuttavia non mancano e volendo anche il potenziale evolutivo.

ROCCHIE DEI MANZONI
BAROLO ROCCHIE 2006 **86+ E**

Volume e sostanza tengono il passo dei cru o poco meno. Tannino che si adegua e profumi ancora tutti da costruire. Stiamo a vedere.

MAURO VEGLIO
BAROLO 2006 **86+ E**

Il finale assai contratto ne frena la valutazione. Naso invece bene espresso, cosmetico e attacco di buon carattere. Medio peso.

OSVALDO VIBERTI
BAROLO 2006 **86+ E**

Pulito e scorrevole allo stesso tempo, quasi impersonale. Poi però recupera e trova una sua delicata linearità espressiva. Pronto.

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
BAROLO 2006 **86+ E**

Leggero e definito, agile e di floreale sottile. Peccato che il finale tenda a scappare.

Altri vini assaggiati (86/100): *Bric Cenciurio; Cascina Ballarin (Tre Ciabot); Famiglia Anselma (Famiglia Anselma); Gemma; Gian Piero Marrone (Pichemj); Andrea Oberto; Giovanni Rosso (Serralunga).*

Altri vini assaggiati (85/100): *Bel Colle; G. Brezza e Figli; Cascina Cucco; Cascina del Monastero; Negretti; Ferdinando Principiano (Serralunga); Renato Ratti (Marcesasco).*

Altri vini assaggiati: *Erbaluna; Paolo Manzone (Serralunga); Rivetto (Serralunga); Giorgio Scarzello e Figli (del come di Barolo); Aurelio Settimo.*

2005: I RITARDATARI

LUIGI BAUDANA
BAROLO CERRETTA 2005 **89 G**

Al momento è meno espressivo del Baudana, pur essendo meno oberato dal rovere. In compenso ha maggiore slancio verso il futuro (leggi una migliore integrità nella persistenza). Spalla e vigore tannico come ti aspetti da Serralunga. Dategli 3 anni.

BROVIA
BAROLO VILLERO 2005 **89 G**

La decisione di ritardare di un anno l'uscita (e d'ora in avanti sarà sempre così) ci regala un vino perfettamente espresso in fase aromatica, oltre che esemplare (oserei dire didattico) nel suo carattere varietale (rosa, tartufo, catrame, minerale). Meno "sul pezzo" invece la struttura, che pur nel suo

equilibrio e nella sua precisione non riesce ad avere affondo e compattezza superiori. Se vi accontentate del naso, siete a 90 e oltre.

GIOVANNI ROCCA
BAROLO MOSCONI 2005 **89 E**

Ha vigore e presenza tannica ben superiori al Ravera, senza con questo mai arrivare all'eccesso di estrazione. Rovere anche in evidenza (cocco e note balsamiche) e finale severo, asciutto ma non asciugante. Ricorda certi vini di Clerico delle annate migliori. Dategli un paio di anni.

LUIGI BAUDANA
BAROLO BAUDANA 2005 **88+ E**

I fondamentali sono quelli del Cerretta, solo con una maggiore fusione complessiva, un colore di poco più intenso e una nota di rovere che dopo un approccio esuberante ma convincente tende via via ad evolvere. E qui sta la differenza di valutazione.

ELVIO COGNO
BAROLO
BRICCO PERNICE 2005 **88+ F**

Un esordio impeccabile per esecuzione, qualità dell'estrazione e uso del rovere. Buona anche la presa del tannino sulla lingua, che però - nel lungo termine - non riesce ad avere il sale e la completezza che ti saresti aspettato. Proviamo a dargli tempo, non si sa mai.

G. D. VAJRA
BAROLO BRICCO
DELLE VIOLE 2005 **88+ G**

Ci mette un po' a carburare, ma poi esce con una bella progressione e con un carattere molto pinot nero, a volte stretto e a volte espansivo, giocando su una nota agrumata esuberante quanto particolare e convincente. In beva.

CASCINA ADELAIDE
BAROLO FOSSATI 2005 **88 F**

La scelta di posticipare la commercializzazione non sembra avere ancora sortito gli effetti desiderati, dato che il vino viaggia su due binari ben distinti: da un lato la voglia di linearità (unita ad una bella chiarezza espressiva) e dall'altra il tannino, che asciuga più che dare profondità. Nel complesso resta pur sempre un bel vino, anche se non di facile approccio.

GIOVANNI CORINO
BAROLO VECCHIE VIGNE 2005 **88 H**

Meno cupo e scostante di quanto voglia apparire. Superata infatti la saturazione olfattiva iniziale il vino ha modo di aprirsi e di crescere sulla spinta di un tannino che riga senza usare violenza. Finale che addirittura si apre e soddisfa. Meglio tra 4-5 anni.

RATTALINO
BAROLO 35 2005 **88 E**

Dei due Barolo firmati Rattalino questo è il più moderno ed esuberante, ricco nel colore (fin troppo) e molto speziato nel frutto (quasi costiero). Bocca di bella pasta e di altrettanto allungo, che invece di stancare intriga. Certo dovete amare il genere.

G. D. VAJRA
BAROLO ALBE 2005 **88 E**

La copia in scala (nemmeno poi tanto ridotta) del Bricco delle Viole, solo un po' più vivo nel colore e soprattutto più arrotondato nello sviluppo. Di nuovo agrumi in evidenza.

SERIO E BATTISTA BORGOGNO
BAROLO CANNUBI 2005 **87+ E**

Leggero tono affumicato come di speck, spezie, mineralità e la nota floreale del nebbiolo che piano piano si fa largo. Medio peso e sviluppo di impronta classica, a tratti verticale. Regge bene il confronto con vini più strutturati. Quasi in beva.

GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
BAROLO 2005 **87 F**

Colore più che generoso per gli standard Borgogno a cui siamo abituati e frutto che si adegua (senza però eccedere). Nervoso, di buon dettaglio e con discreti margini di crescita.

PUGNANE - FRATELLI SORDO
BAROLO VIGNA VILLERO 2005 **87 E**

Convince più del 2006, sia come apertura sia come cura complessiva. Buona pienezza e stile classico che soddisfa. In beva

RATTALINO
BAROLO 34 2005 **87 E**

Ha frutto e freschezza, così come una certa classicità di fondo e un'agilità quasi in stile Barbaresco. Meno esotico del 35, però anche meno profondo. Potrebbe in compenso crescere.

PAOLO CONTERNO
BAROLO GINESTRA 2005 **86+**

MICHELE REVERDITO
BAROLO MONCUCCO 2005 **86**

SAN BIAGIO
BAROLO SORI DEL ROVERE 2005 **86**

Altri vini assaggiati: *Francesco Borgogno (Vigneti in Brunate); Giacomo Borgogno e Figli (Liste); Umberto Fracassi (Mantoetto); Giuseppe Mascarello e Figlio (Monprivato e Santo Stefano di Perno); Oberto - Ciabot Berton (Roggeri).*

RISERVE 2004 E 2003

BRUNO GIACOSA
BAROLO RISERVA
LE ROCHE DEL FALLETTO 2004 **94 I**

I vini, da un certo livello in su, possono essere molto buoni, ottimi, eccellenti, grandi... e poi - rarissimi - quelli che fanno la storia. Bene: la Riserva Rocche del Falletto 2004 è uno di questi e il punteggio, volendo, potrebbe anche salire fino a 100 a seconda dei gusti e degli umori (io mi sono fermato perché altrimenti Bruno - conoscendo la mia parsimonia - avrebbe chiamato la Croce Verde). E come tutti i vini di questa categoria, più ne scrivi e più ti rendi conto che è inutile sprecare tempo e parole: basti allora pensare ad un Barolo di Bruno Giacosa, solo con una fittezza, un fiato, un'integrità e soprattutto una scorta di energie (senza violenze) come mai vi è capitato di incontrare (a meno che non abbiate esperienze ultradecennali). Un vino dunque memorabile da prendere e da mettere in cantina per almeno 5 anni. Prezzo (purtroppo) adeguato al valore.

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
BAROLO RISERVA
VIGNA RIONDA 2004 **91 G**

Nel primo assaggio era scivolato via un po' veloce (buono, ma non entusiasmante), poi nel secondo ha assunto le dimensioni di una rivelazione, tanto ampio e appassionante è il suo profilo aromatico (rosa appassita, viola, rossetto, tartufo). Più discreta, e direi addirittura docile per un Vigna Rionda, è invece la struttura, che ha comunque carne e articolazio-

ne adeguate all'occasione. Se poi nel finale ci fosse stata anche un'ulteriore sferzata di carattere, avremmo avuto un altro vino come il Rocche di Bruno Giacosa. Quasi in beva.

SILVANO BOLMIDA
BAROLO RISERVA BUSSIA 2004 **89+ F**

Classico nella costruzione tannica ed estroverso nella fase aromatica tanto che qualche naso potrebbe addirittura storcersi (cuoio, spezie da rovere grande, fiori, erbe aromatiche). Eppure senza forzature. Anzi: tutto è naturale, spontaneo e avvincente, con un tannino chiaro e ben ritmato che lascia molto fiduciosi nel futuro (tanto che il punteggio potrebbe addirittura alzarsi).

GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
BAROLO RISERVA 2004 **89+ G**

Più in linea con lo stile classico dei vini Borgogno di quanto non lo siano il Barolo e il Liste 2005. Anche qui si avvertono tuttavia degli upgrade, a partire dalla purezza del frutto per arrivare ad una maggiore distensione complessiva che rende così più "facile" e leggibile l'approccio. 4-5 anni di bottiglia sono comunque il minimo che dovrete concedergli

MARCHESI DI BAROLO
BAROLO RISERVA 2004 **89+ F**

La quintessenza dello stile Marchesi (leggi frutto e colore in abbondanza), dosato però con più attenzione rispetto ad altri vini e ad altre edizioni. Bene in particolare il dinamismo, la finezza e la presenza del contributo tannico, e con essi anche l'allungo. Una volta che i terziari avranno fatto la loro comparsa, sarà un vino di sicura eleganza. Non prima di 3-4 anni.

AZELIA
BAROLO RISERVA
VOGHERA BREA 2004 **89 G**

Fatica ad uscire e a sedurre come le due annate precedenti, in particolare nel finale dove il tannino tende a stringere parecchio per gli standard dell'etichetta e dell'annata. Detto ciò resta una Riserva di sicuro valore e di buon potenziale. Meglio fra 2 anni.

ENZO BOGLIETTI
BAROLO RISERVA 2004 **88+ H**

Ha il tratto un po' cupo di alcuni Barolo firmati Boglietti, così come

una spiccata rugosità nell'evoluzione. Meno marcata è invece la spinta del rovere che lascia quindi più margini di manovra al frutto e al dinamismo, anche se difficilmente si tradurrà in un vino di eleganza. Meglio tra 2 anni.

CASCINA BALLARIN
BAROLO RISERVA
BRICCO ROCCA TISTOT 2004 **88+ G**

Caldo e senza appesantimenti, con la fusione e la morbidezza che gli sono tipici. Note agrumate in stile pinot nero e rovere che via via prende il sopravvento chiudendo un po' il finale (con la complicità dell'alcol).

FRANCO CONTERNO - SCIULUN
BAROLO RISERVA
BUSSIA MUNIE 2004 **88+ E**

Bel vino classico e risolto, senza asperità e con il giusto rilievo tannico che infonde carattere e un pizzico di austerità. Floreale, espressivo e godibile.

ELIO GRASSO
BAROLO RISERVA RÜNCOT 2004 **88+ H**

Uno dei Rüncot più determinati di sempre e che un po' contrasta con la chiarezza varietale dei Barolo 2006. Deciso e decisivo è infatti il contributo del rovere, che pur senza dominare fa sentire la sua voce lungo l'intero sviluppo. Tannino serrato e di carattere.

GIOVANNI MANZONE
BAROLO RISERVA
LE GRAMOLERE 2004 **88+ F**

Ha la compostezza di molti vini dell'annata (almeno di quelli presentati lo scorso anno) e un'uso del rovere pulito e bilanciato. Tannino bene estratto e di buona compattezza che dovrebbe garantire sviluppi futuri.

MICHELE REVERDITO
BAROLO BRICCO COGNI 2004 **88+ E**

Un Bricco Cogni dal taglio insolitamente esotico e quasi costiero nella maturazione. Il tutto però con misura e con un occhio anche alla beva e all'integrità complessiva. Credo tuttavia che sia già al suo apice.

PAOLO SCAVINO
BAROLO RISERVA
ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA 2004 **88+ I**

Ha frutto giovane senza essere sfacciato, confettura di fragole e volume generoso. Tannino che tende invece

ad isolarsi senza trovare lo slancio dei vini più agguerriti e completi.

GIUSEPPE MASCARELLO & FIGLIO
BAROLO RISERVA
MONPRIVATO CA' D'MORISSIO 2003 **88 I**

Sente dall'inizio alla fine il calore dell'annata, senza tuttavia esibirne il lato surmaturo. Longilineo e allo stesso tempo alcolico, rotondo, levigato e avvolgente. Il 2001 resta di un altro pianeta (e di un altro stile).

PAOLO CONTERNO
BAROLO RISERVA GINESTRA 2004 **87+ F**

Rovere speziato e grafitoso, bel volume e anche buona fusione e carattere. Tannino che nel finale tende invece ad arenarsi con decisione.

FRANCO MOLINO - CASCINA ROCCA
BAROLO RISERVA VILLERO 2004 **87+ E**

Un 2004 come te lo aspetti: risolto, di buon equilibrio, di buon peso e di leggera nota tartufata. Nerbo invece non brillantissimo.

BEL COLLE
BAROLO RISERVA
MONVIGLIERO 2004 **87 E**

Si stringe nella saturazione minerale, perdendo così slancio. Di base ha però un suo equilibrio e una sua diffusione che si fanno apprezzare e che avrebbero meritato di più.

CASTELLO DI VERDUNO
BAROLO RISERVA
MONVIGLIERO 2004 **87 E**

Buona struttura, buona grinta e rovere un po' sopra le righe per gli standard aziendali. Finale asciutto.

ETTORE GERMANO
BAROLO RISERVA LAZZARITO 2004 **87 G**

Non è il 2003 e te ne accorgi già dal naso: meno ampiezza e soprattutto meno esuberanza/originalità. Struttura anche non di particolare articolazione con tannino che tende a farsi crudo. Ovviamente il tutto riportato - ripeto - allo splendido 2003.

MARCO OBERTO - CIABOT BERTON
BAROLO RISERVA 2004 **87 E**

Selvaggina e cuoio senza mai risultare cupo. Volume abbondante e pure una certa pienezza. Finale gattusiano, con una leggera tendenza all'evoluzione.

ODDERO
BAROLO VIGNA RIONDA 2004 **87 G**

Prima risolto e poi tannico e verticale in stile Vigna Rionda. Nota spiccata di caramello e finale che fatica ad affondare. Proviamo a dargli tempo.

SCHIAVENZA
BAROLO RISERVA BROGLIO 2004 **87 F**

Un vino austero che tende a viaggiare in superficie, senza con questo rinunciare ad una sua morbidezza e ad una sua diffusione. Meglio del Prapò in quanto a carattere e beva.

GIANNI GAGLIARDO
BAROLO RISERVA PREVE 2004 **86+**

RIVETTO
BAROLO RISERVA ARIONE 2004 **86+**

JOSETTA SAFFIRIO
BAROLO RISERVA PERSIERA 2004 **86+**

FRANCESCO SOBRERO
BAROLO RISERVA PERNANNO 2004 **86+**

SERIO E BATTISTA BORGOGNO
BAROLO RISERVA CANNUBI 2004 **86**

FRATELLI CASSETTA
BAROLO RISERVA 2004 **86**

GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO RISERVA BUSSIA 2004 **86**

GEMMA
BAROLO RISERVA GIBLIN 2004 **86**

GIGI ROSSO
BAROLO RISERVA
ARIONE DELL'ULIVO 2004 **86**

SCHIAVENZA
BAROLO RISERVA PRAPÒ 2004 **86**

VIRNA
BAROLO RISERVA
PREDA SARMASSA 2004 **86**

FRATELLI BARALE
BAROLO RIS. CASTELLERO 2004 **85**

ARMANDO PIAZZO
BAROLO RISERVA SOTTO
CASTELLO DI NOVELLO 2004 **84**

MARIO GAGLIASSO
BAROLO RISERVA 2004 **● 82**