

La degustazione si è svolta in tre tornate che ci hanno permesso di sentire tutti i vini almeno due volte. Sono stati diversi i campioni che hanno meritato la verifica a bottiglia aperta, durante la quale abbiamo riscontrato che i migliori esempi, riconoscibili dal segno + di fronte alle note finali, esprimono un incoraggiante margine evolutivo. Nelle note troverete anche alcune informazioni di tipo generale e qualche altra annotazione sensoriale; il segno - indica ciò che dei vini ci ha destato perplessità. Ma, a parte i casi in cui il rovere ha prevalso sulla spontaneità del liquido, anche i prodotti con qualche lacuna si sono mostrati estremamente disponibili all'accostamento col cibo. Ciò sottolinea più che mai quanto conti la naturalezza espressiva del vino, seppure non impeccabile, quando questo è chiamato a servire la tavola.

Le schede sono state redatte da Giampiero Pulcini sui propri appunti e su quelli di tutti i componenti della Ciurma presenti agli assaggi. Abbiamo inserito solo i prezzi dei vini disponibili.

Questa è l'occasione per ringraziare Maurizio Gily, per averci assistito dal punto di vista logistico, e tutti i produttori per averci sottoposto i loro vini.

Accornero

VIGNALE MONF.TO (AL) 0142/933317

INFO@ACCORNEROVINI.IT – WWW.ACCORNEROVINI.IT

Barbera del Monferrato "Giulin" 2004

Granato vivo, sfumature rubino.

Naso inizialmente fresco e speziato, impreziosito da note agrumate e floreali in dissolvenza; alla distanza, però, prevalgono sentori dolciastri di torrefazione e frutta in confettura a togliere di mezzo ogni timido indizio di profondità.

Anche in bocca parte in modo incoraggiante: secco e stuzzicante, dà l'impressione di "chiamare" il cibo con convinzione; poi, come al naso, emerge il timbro del rovere declinato in un prevaricante sapore di caramella al caffè che sbarra la strada a qualsivoglia ritorno gustativo capace di distinguersi.

Euro 11

Barbera del Monferrato Superiore "Bricco Battista" 2003

Rubino impenetrabile.

Naso alcolico e pungente, scuro ma non surmaturato, in cui a uscire sono note di frutta e di fieno; il passare dei minuti non aiuta la dinamica a distendersi, appesantita da una cosmesi che getta su di essa un'ombra di stanchezza.

In bocca graffia senza incidere: materia, alcol e tannini faticano a integrarsi nonostante il tentativo dell'acidità di tenerli cuciti insieme; il finale scarseggia in convinzione, ciò che resta è una sensazione vagamente annacquata di ciliegia cruda.

Aceto Danilo

ROSIGNANO M.TO (AL) 0142/488757

INFO@VITIVINICOLADANILOACETO.IT

Barbera del Monferrato "La Cobia" 2005

Granato lieve.

Naso superficiale eppure non evanescente, emergono note fruttate e fermentative pungolate da una leggera volatile.

In bocca è godibile, l'accento di carbonica e i sali ne rendono impalpabile la tessitura, la cui secca presenza è sottolineata dal nitido retrogusto di mirtili in uscita.

+ CONSAPEVOLE DELLA PROPRIA DIMENSIONE, RIESCE CENTRATO E GRADEVOLE FACENDO DELLA SOBRIETÀ IL SUO PUNTO DI FORZA

ASSEMBLAGGIO DI BARBERA (85%), FREISA (10%) E GRIGNOLINO (5%).

Barbera Superiore del Monferrato "Misteriosa" 2004

Granato limpido e maturo.

Naso oscuro e spigoloso, disposto a concedere poco altro che una sensazione di frutta aspra attraversata da una lieve vena minerale.

In bocca è presente e ordinato, di buona struttura, il finale è appena troppo caldo ma coerente con le premesse espresse al naso.

+ I DUBBI INIZIALI SULLA PULIZIA SI DISSOLVONO CON LA CRESCITA SILENZIOSA E CONTINUA NEL BICCHIERE.

CONTRADDITTORIO L'ASSAGGIO DELLA BARBERA "CARASA" 2004 (DAL NOME DELLE CANNE LEGATE TRA LORO A REGGERE I CEPPI DI OLTRE 60 ANNI), ALTALENANTE TRA UN CONTEGNO SERIO E COMPOSTO DA UN LATO, E UNA RUSTICITÀ COMPIACIUTA E FINE A SE STESSA DALL'ALTRO.

Beccaria Davide

OZZANO MONF.TO (AL) 0142/487321

BECCARLA@BECCARIA-VINI.IT – WWW.BECCARIA-VINI.IT

Barbera del Monferrato 2004

Colore granato, appena maturo.

Naso enigmatico, difficile da valutare, si colgono note sulfuree ed organiche ingentilite da una lieve speziatura; a disorientare è la coesistenza contrastata di aspetti maturi ed altri più giovanili.

In bocca la spontaneità eccede in confidenza, i ritorni ossidati hanno un'intonazione metallica e conseguono l'idea di un liquido i cui sani principi non compensano l'approssimatività della fattura.

Barbera del Monferrato Superiore "Convivium" 2004

Granato intenso.

Naso strano e contraddittorio, si alternano spezie, asfalto e caramello sotto cui si dispone un tono farmaceutico poco edificante; l'ossigeno ne fiacca presto l'inquietudine fissando il capolinea intorno a un sentore netto di liquore al caffè.

In bocca ha una sveltezza trafelata, la presa dei sali non tiene fino in fondo e impedisce al vino di distendersi davvero; dignitosamente articolato il finale in ricordi di cola e rabarbaro.

Euro 13

Canato Marco

VIGNALE MONF.TO (AL) 0142/933653

CANATOVINI@YAHOO.IT – WWW.CANATOVINI.IT

Barbera Superiore del Monferrato "Gambaloita" 2004

Granato vivido.

Naso fresco e interessante, sa di anice, agrumi, fragole e fieno, il tutto in una cornice di godibile levità. In bocca l'acidità spinge benissimo, il portamento è deciso sebbene la trama polverosa paia contrarne lo sviluppo per trasmettere una sensazione di leggero impaccio, quasi di incompiutezza.

+ L'OPPORTUNO COLPO D'ALA DEL FINALE ALLUNGA ENERGICAMENTE L'ESIBIZIONE GUSTATIVA, LASCIANDO IN EREDITÀ IL SENSO DI UN VINO AUTENTICO E INTENSO.

Euro 6

Barbera Superiore del Monferrato "La Baldea" 2003

Granato-rubino intenso.

Naso inizialmente disteso di fiori e lievi spezie, ma che presto irrigidisce il suo fluire arenandosi su sentori fermentativi poco eleganti; si intuisce l'aggrinarsi impalpabile del rovere, quasi fosse una presenza non fisica.

Bocca di buona tessitura, composta senza risultare scontata, lascia baluginare indizi di imprevedibilità prima che la pressione del rovere esca allo scoperto soffocando una serenità espressiva che permetterebbe al vino di distinguersi.

MENO RIUSCITA LA GESTIONE DEL MILLESIMO NELLA BARBERA SUPERIORE "RAPET", PARSA IMPACCIATA E PESANTE, SPOGLIATA DI OGNI SLANCIO DALLA COMBINAZIONE INFELICE DI ROVERE E CALORE.

Euro 7

Cantine Valpane di Pietro Arditi

OZZANO MONF.TO (AL) 0142/486713

INFO@CANTINEVALPANE.COM – WWW.CANTINEVALPANE.COM

Barbera del Monferrato "Rosso Pietro" 2004

Colore granato.

Naso generoso e pungente, dallo slancio un po' goffo, si riconoscono piccoli frutti rossi sotto spirito e un tono antibiotico svelto a dissolversi.

In bocca è energico, entra secco e chiude succoso su ordinati ritorni di liquirizia; le sensazioni appena

brucianti del finale e la mancanza di continuità nella spinta sono le uniche pecche di un vino corretto e gradevole.

Valpane 2004

Colore granato intenso

Naso di attraente ricchezza, si colgono la maturità della frutta e la terrosità scabra del luogo; il rovere è ben confinato al suo ruolo di affinatore, così il passare dei minuti consente al bicchiere di regalare sfumature di erbe officinali e radici.

In bocca non mancano energia e lunghezza, la vendemmia tardiva mette in luce l'esuberanza dell'alcol, lo sviluppo è ben definito così da chiudere senza smagliature e senza sussulti.

+ E' ESEMPLARE PERCHÉ METTE IN LUCE L'ORIGINARIETÀ DELLA BARBERA, CHE NON PRETENDE DI ESSERE UN VINO INDIMENTICABILE, CON UNA MANIFATTURA RISPETTOSA DELL'IMPRONTA TERRITORIALE.

E' OTTENUTO CON IL 15% DI FREISA, PROCEDIMENTO IN VOGA QUALCHE DECENNIO FA PER DARE ALLA BARBERA UN PIZZICO DI TANNINO IN PIÙ; A QUESTO PROPOSITO DI ARDITI VA SEGNALATA ANCHE LA SEVERA FREISA IN PUREZZA.

Cantina Viticoltori del Monferrato luli

CERRINA (AL) 0142/943894

Barbera del Monferrato "Umberta" 2004

Rubino brillante.

Naso ampio e fresco, di bell'impatto, inizialmente giocato su sentori di frutta rossa, pomodoro ed erbe officinali; alla distanza i toni fruttati tendono a caramellarsi, emergono inoltre aspetti fermentativi e una nota verde che rendono il quadro meno interessante.

Bocca ordinata, la discreta spinta acida dà alla dinamica uno sviluppo lineare, ma più piatto di quanto il naso lascerebbe immaginare. Finale persistente, peccato il riemergere di una nota legnosa che toglie spontaneità al respiro d'insieme.

+ VINO VOLENTEROSO, A TRATTI ORIGINALE, MA PRIVO DELLO SLANCIO DECISIVO AL MOMENTO DI "CAMBIARE PASSO" E SVOLGERE COMPIUTAMENTE LE PREMESSE DI UNA MATERIA INTERESSANTE

Prezzo n.d.

POCO INCORAGGIANTI GLI ASSAGGI DEL "BARABBA" 2002 E DEL "ROSSORE" 2003, RECANTI ENTRAMBI LA DICITURA "SUPERIORE": NONOSTANTE LA RADICALE DIVERSITÀ TRA LE VENDEMMIE, L'UNICO ELEMENTO AD EMERGERE È UN USO COPRENTE DEL ROVERE CHE SCIPPA I VINI DI OGNI SERENITÀ ESPRESSIVA.

Casalone

LU MONF.TO (AL) 0131/741280

INFO@CASALONE.COM – WWW.CASALONE.COM

Barbera Superiore del Monferrato "Bricco Morlantino" 2003

Granato compatto.

Naso evocativo e trasparente, difficile da cogliere, caratterizzato da una leggera speziatura sottesa a sentori misurati di resina e ciliegia.

Entrata in bocca sapida e vivace, cui segue uno sviluppo delicato ma presente, di quieta eleganza. Assemblaggio di Barbera e Freisa.
+ VINO GODIBILE E PULITO, FA DEL CALORE DELL'ANNATA UN ALLEATO TRAENDO DA ESSO UNA SENSUALITÀ SUSSURRATA E PRIVA DI SBAVATURE.
Euro 7

Ca' San Carlo

VIGNALE MONF.TO AL 0142/933192
INFO@CASANCARLO.IT – WWW.CASANCARLO.IT
Barbera del Monferrato Superiore "Drugghè" 2003

Granato fitto.
Naso scuro di lieviti, fumo e tisana, percorso da una singolare tensione espressiva.
In bocca la staticità dello sviluppo non è un limite, il vino mostra comunque una presenza distesa e convinta.
DIMENTICABILE L'ASSAGGIO DELLA BARBERA SUPERIORE "SCHIAVINO" PARI ANNATA, PARSA BRUCIANTE E SLEGATA, DI STERILE DENSITÀ.

Castello di Gabiano

GABIANO (AL) 0142/945004
INFO@CASTELLODIGABIANO.COM – WWW.CASTELLODIGABIANO.COM

Barbera del Monferrato "Castelvere" 2004

Granato intenso e omogeneo.
Naso semplice e aereo, emergono sottili note di terra, lamponi e pomodoro a denotare un accenno di ossidazione.
Bocca piccante e incisiva, di bella tensione, il cui slancio iniziale non si perde per strada reggendo saldamente fino in fondo.
+ ESEMPIO DI PREGEVOLE SEMPLICITÀ: METTE AL RIPARO IL VINO DALLE DERIVE CARICaturalI DI INTERPRETAZIONI PRETENZIOSE, PRESERVANDONE AL CONTEMPO UNA SPENSIERATA GODIBILITÀ.

Rubino di Cantavenna 2003

Granato caldo, di media intensità.
Naso bello di lamponi maturi, sopra cui aleggia un trasparente afflato floreale; sullo sfondo esce piano un'intrigante eco marina.
Bocca agile e ficcante, l'iniziale tensione acida accompagna seccamente il liquido verso un buon finale di erbe medicinali, essenziale al punto da risultare scarno.
ASSEMBLAGGIO DI BARBERA, FREISA E GRIGNOLINO.
Euro 9,50
DELUDENTE L'ASSAGGIO DEL GABIANO "CASTELLO" 2003 (ASSEMBLAGGIO DI BARBERA E FREISA), APPARSO RIGIDO E INUTILMENTE VOLUMINOSO.

Colle Manora

QUARGNENTO (AL) 0131/219252
INFO@COLLEMANORA.IT – WWW.COLLEMANORA.IT
Barbera del Monferrato "Manora" 2003

Granato maturo.
Al naso si riconoscono frutti di bosco maturi, quindi un'evocazione mediterranea di iodio ed olive a testimoniare con grazia il calore dell'annata.
In bocca è semplice, di trama ruvida e un po' corto; i ritorni finali di liquirizia, tuttavia, appaiono precisi e gradevoli.
Euro 12

Il Mongetto

VIGNALE MONF.TO (AL) 0142/933442
INFO@MONGETTO.IT – WWW.MONGETTO.IT
Barbera del Monferrato Superiore "Vigneto Mongetto" 2003

Granato trasparente, riflessi arancio.
Naso timido e umido, appena speziato; le filigranate note floreali in controluce imprimono al tutto un profilo singolarmente nobile.
Bocca di buona compattezza, dallo sviluppo irreprensibile ma piuttosto prevedibile; il finale è gradevolmente amaro.

La Casaccia di Giovanni Rava

CELLAMONTE (AL) 0142/489986
VINI@LACASACCIA.IT – WWW.LACASACCIA.BIZ
Barbera del Monferrato "Vigna Colma" 2004

Rubino vitale, di media intensità.
Naso inizialmente ridotto, pungente di alcol e dal chiaro riferimento minerale; l'ossigeno non aiuta il vino a distendersi, permane un senso di cupa reticenza appena mitigato da una leggero sentore di zucchero filato.
In bocca la carbonica è ordinata e omogenea, il liquido si gonfia senza disunirsi, regala buone sensazioni e chiude coeso, senza però brillare in persistenza.
NONOSTANTE QUALCHE DUBBIO SULLA PULIZIA, LA FISIONOMIA COMPLESSIVA È TALE DA INCORAGGIARNE UN CONSUMO SANAMENTE DISIMPEGNATO
IN ETICHETTA È RIPORTATA LA DICITURA "VIVACE".
Euro 6

La Spinosa Alta di Paolo Lanzani

OTTIGLIO (AL) 0142/ 921372
LANZANI.VINI@TIN.IT
Barbera del Monferrato Superiore "La Punta" 2004

Granato intenso.
Naso rigido e scuro di terra, erba secca e frutta distillata, a bicchiere fermo una nota insolita di nocciola tostata.
Bocca sostanziosa e calorosa, il peso degli estratti affatica lo sviluppo senza frenarlo del tutto; la dinamica in uscita si riappropria di un portamento più spigliato, sebbene il rovere paia asciugare parzialmente le potenzialità espressive di una discreta materia.
Euro 11

Morando Silvio

VIGNALE MONF.TO (AL) 0142/933590
MORANDO@MORANDOSILVIO.IT – WWW.MORANDOSILVIO.IT
Barbera del Monferrato 2004

Rubino vivo ed intenso.
Naso chiuso, quasi profondo, trapela una nota di marasca e un'impalpabile mineralità; col tempo abbozza un profilo più aperto e fragrante.
Bocca secca, spigolosa e vitale, la pienezza della struttura non pregiudica la sensazione di freschezza che si distingue nel finale.
+ INTERPRETAZIONE DELLA TIPOLOGIA ESEMPLARE PER CONCRETEZZA E LEGGIADRIA
IL PROFILO ASSAI DIVERSO DELLA BARBERA SUPERIORE "LE COSTE" 2003 (STATICA, ALCOLICA, PREVEDIBILE) TESTIMONIA COME IL CALORE DELL'ANNATA SIA STATO DECISAMENTE MALDIGERITO NELLA ZONA, AL PUNTO DA TRASMETTERE LA

STRANIANTE SENSAZIONE DI UN EPISODICO MA DIFFUSO
MUTAMENTO STILISTICO.
EURO 6

Sulin

GRAZZANO BADOGGIO (AT) 0141/925136
INFO@VINUMETC.IT - WWW.VINUMETC.IT

Barbera del Monferrato "Sulin" 2004

Rubino denso e impenetrabile.

Naso cupo e appesantito, reso pungente da un accenno di volatile; s'intuiscono profumi lontani di frutta scura ed olive.

In bocca la materia fatica a dipanarsi, la sua ingombrante ricchezza traccia sulla lingua una scia amara sottolineata dalla ruvidezza dei tannini.

"SULIN", IN DIALETTO, STA PER "VIGNETO ESPOSTO A SUD".
EURO 8

Barbera del Monferrato Superiore "Ornella" 2003

Granato vivissimo.

Naso denso e abbastanza profondo, si colgono toni linfatici e torrefatti accanto alla spinta maturità del frutto, sotto il cui peso la tensione odorosa vacilla ma regge.

In bocca non mostra difetti evidenti, tenta salomonicamente di edulcorare la veracità espressiva con una postura internazionale che finisce per smorzarne l'intuita generosità; i tannini del rovere emergono netti e l'alcol del finale non basta per colpire.

Tenuta La Tenaglia

SERALUNGA DI CREA (AL) 0142/940252
INFO@LATENAGLIA.IT - WWW.LATENAGLIA.IT

Barbera del Monferrato Superiore "Tenaglia è..." 2003

Granato fitto.

Naso semplice e liquoroso, di prevedibile gradevolezza, imperniato su toni balsamici e di piccoli frutti rossi che occultano ogni matrice varietale e territoriale.

Bocca di fattura inappuntabile, ci sono volume, corrispondenza gusto-olfattiva e una certa freschezza; a latitare, però, sono personalità e rappresentatività.

Vellano Pierino

CAMINO (AL) 0142/469127

Barbera del Monferrato 2005

Rubino trasparente, cupo al centro.

Naso rustico, segnato da leggere evocazioni animali accompagnate da una mineralità calcarea; col passare dei minuti si veste di un tono più greve.

In bocca è leggero e superficiale, ritornano i toni carnosi avvertiti al naso, poi erbe amare. La sapidità è discreta, ma l'acidità non incide come dovrebbe e consegna l'idea di un vino un po' fragile.

IL PRODUTTORE AFFERMA CHE NON VI È STATO ALCUN AFFINAMENTO IN LEGNO.

Vini Pregiati del Monferrato Saccoletto

SAN GIORGIO MONF.TO (AL) 0142/806509

SACCOLETTOVINI@VIRGILIO.IT

Barbera del Monferrato "Aurum" 2003

Granato uniforme.

Naso fresco e succoso di ciliegia croccante, stranamente aromatico, poi il legno come una cappa.

Bocca carica e poco vitale, l'acidità tenta un colpo di coda che non consente al vino di emanciparsi, rimanendo ostaggio di un'ingessata densità.

Barbera del Monferrato "Vigna Minerva" 2003

Granato stanco.

Naso di articolata maturità, si riconoscono la visciola, accenni agrumati e balsamici, quindi una vinosità che pare imprimere un'aura di sana spontaneità; il contatto con l'ossigeno, tuttavia, colora il profilo di sfumature decadenti.

In bocca è secco e corrispondente, i tannini non esagerano nell'asciugare ma a centro bocca si percepisce una sensazione di vuoto; il calore dell'annata non ne pregiudica la bevibilità.

+ IRREGOLARE E CONTROVERSO, NONOSTANTE I SUOI LIMITI RESTA UNO DEI POCHE 2003 A SUGGERIRE QUALCOSA DI INTERESSANTE, AL PUNTO DA INVOLGARNE L'ASSAGGIO IN UN MILLESIMO PIÙ EQUILIBRATO.



LUOGHI SPECIALI®

ASSISI • RESORT

FRAZIONE SANTA MARIA DI LIGNANO 42
06081 ASSISI (PG)

n. verde 800175650 • info@luoghispeciali.it