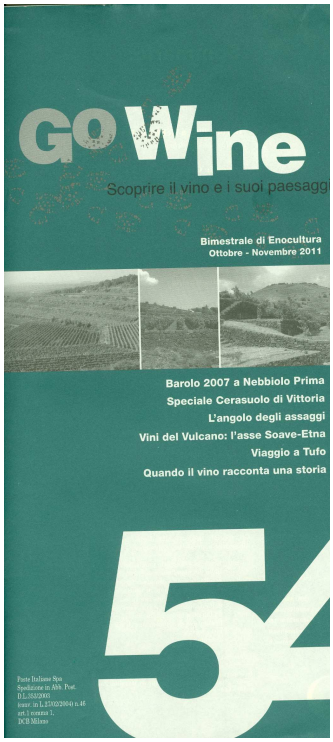
Go Wine – ottobre/novembre 2011



BAROLO RISERVA 2005

Affascinante quanto discontinuo il mondo delle Riserve di Barolo. Cinque anni di invecchiamento non sono pochi, e talvolta il vino ne soffre in termini di chiarezza espositiva, soprattutto a livello olfattivo. Eppure la Riserva, al di là del suo fascino innato, riesce – oggi più spesso di ieri – a rappresentare un'anima ulteriore del Barolo, quella più difficile e crepuscolare, quella meno lineare e più composita. La "complessità della complessità", si potrebbe quasi dire, che ha bisogno di un ascolto attento e di bevitori (più che assaggiatori) non frettolosi. Senza quindi ricorrere alle abusate immagini del baloon (bicchiere che peraltro a me non piace per nulla) roteato vicino al caminetto, prendere un po' di giuste precauzioni non guasta. Alla Riserva di Barolo, specie se di uscita recente, giova l'ossigenazione, quindi versare il contenuto della bottiglia in un decanter (fermo restando l'obbligo di mantenere la temperatura di servizio entro i 17°C) almeno un'ora prima del consumo può giovare all'espressione del vino e al godimento di chi lo beve.

Comune di Novello

Barolo Vigna Elena ELVIO COGNO

Un po' ermetico ai profumi, ma dotato di potenza e saldezza, con sviluppo balsamico, una punta di terrosità, qualche lieve tostatura, e un finale rigoroso quanto sapido e incisivo. Buone prospettive di sviluppo.