

# ENOGEA

II SERIE

## IN QUESTO NUMERO

BORDEAUX PRIMEURS 2008

SAUTERNES PRIMEURS 2008

CHAMPAGNE: PRIMA PARTE

SPECIALE PROSECCO

BARBERA D'ASTI: LE ULTIME ANNATE

MOSCATO D'ASTI: UNA SELEZIONE

I CRU DI ENOGEA: BOLGHERI

ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE  
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE  
APRILE / MAGGIO 2009  
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - DCB Milano

24

## I CONSIGLI DI ENOGEA

<u>I MIEL BORDEAUX</u>		<u>BARBERA...</u>	
<b>**</b>	<b>LA CONSEILLANTE</b>	<b>92</b>	<b>ANTICHE CANTINE BREMA</b>
<b>**1/2</b>	CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 2008 (POMEROL)		BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA A LUIGI VERONELLI 2004
	PAG 18		PAG 53
<b>**</b>	<b>CLOS DU MARQUIS</b>	<b>90</b>	<b>FRANCO E MARIO SCRIMAGLIO</b>
<b>**1/2</b>	CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2008 (SAINT-JULIEN)		BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA AGRÈ 2005
	PAG 15		PAG 52
<b>**</b>	<b>HAUT BAILLY</b>	<b>90</b>	<b>VILLA TERLINA</b>
<b>**</b>	CHÂTEAU HAUT BAILLY 2008 (PESSAC-LÉOGNAN)		BARBERA D'ASTI MONSICURO 2004
	PAG 17		PAG 53
<b>**</b>	<b>MAGDELAINE</b>	<b>89</b>	<b>ROBERTO FERRARIS</b>
<b>**</b>	CHÂTEAU MAGDELAINE 2008 (SAINT-EMILION)		BARBERA D'ASTI SUPERIORE RISERVA DEL BISAVOLO 2006
	PAG 12		PAG 48
<b>***1/2</b>	<b>DUCLUZEAU</b>	<b>89</b>	<b>ELIO PERRONE</b>
	CHÂTEAU DUCLUZEAU 2008 (LISTRAC)		BARBERA D'ASTI SUPERIORE MONGOVONE 2007
	PAG 15		PAG 46
<u>SE LI BEVI SENZA SOSTA*</u>		<u>...E CHAMPAGNE!</u>	
<b>92+</b>	<b>G.D. VAJRA</b>	<b>100</b>	<b>HENRIOT</b>
	MOSCATO D'ASTI 2008		CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DES ENCHANTELEURS 1996
	PAG 22		PAG 31
<b>91</b>	<b>CASCINA FONDA</b>	<b>93</b>	<b>DIELBOT-VALLOIS</b>
	VENDEMMIA TARDIVA 2008		CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS FLEUR DE PASSION A CRAMANT 2002
	PAG 22		PAG 32
<u>I PROSECCO DI FALCONE</u>		<b>92</b>	<b>FRANÇOISE BEDEL</b>
<b>90</b>	<b>SILVANO FOLLADOR</b>		CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROBERT WINER 1996
	PROSECCO DI V. SUP DI CARTIZZE BRUT 2008		PAG 33
	PAG 37	<b>92</b>	<b>DE SOUSA &amp; FILS</b>
<b>89</b>	<b>TANORÉ</b>		CHAMPAGNE BRUT ROSÉ GRAND CRU CUVÉE DES CAUDALIES S.A.
	PROSECCO DI V. SUP DI CARTIZZE DRY N.M.		PAG 33
	PAG 38	<b>92</b>	<b>VOUETTE &amp; SORBÉE</b>
<b>88</b>	<b>BELLENDIA</b>		CHAMPAGNE EXTRA BRUT ROSÉ SAIGNÉE DE SORBÉE S.A.
	PROSECCO DI CONEGLIANO BRUT S.C. 1931 PAS DOSE METODO CLASSICO 2007		PAG 33
	PAG 41	<b>90</b>	
<b>87</b>	<b>BORTOLOMIOL</b>		
	PROS. DI V. EXTRA DRY BANDA ROSSA 2008		
	PAG 36		

BARAVALLE  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA 2005 86 C

Imprenditore milanese con la passione per Barbera d'autore, Giuseppe Colombari ottiene il suo Nizza da una piccola parcella ben esposta in regione Valle Chiozze, lungo il versante di Calamandrana che guarda Nizza Monferrato. Buono a metà il risultato: da una parte sono apprezzabili i rimandi iodati e minerali che appartengono al DNA della zona, dall'altro una tale energia sotterranea avrebbe meritato maggior densità e compattezza nella trama.

ALFIERO BOFFA - VIGNE UNICHE  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
MUNTRIVÉ 2005 86 C

Era da tempo che non assaggiavo una Barbera d'Asti di Alfiero Boffa così promettente. Sebbene il naso a freddo risulti un po' cupo, segnato oltre misura da note animali di non facile interpretazione, in seconda battuta l'ossigeno lascia emergere una mineralità "marina" assai interessante e un temperamento sapido divertente. Bella anche la polposa disposizione del centrobocca che trattiene al meglio un'acidità verticale, ma non asciugante. Una verticalità d'impianto che reclama, tuttavia, un bonus di affinamento in bottiglia per trasformarsi in effettiva superiorità di sapore. Portate pazienza, dunque.

LA BARBATELLA  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA  
LA VIGNA DELL'ANGELO 2005 86 E

Lo stile è quello di sempre: frutto non molto esuberante, rovere ben integrato e una mineralità iodata che viene a galla soprattutto a caldo. Ancora più coerente col suo recente passato appare il palato, dove allo sfoggio di polpa e di muscoli, si predilige una buona progressione tannica e una succosa vibrazione sapida. Come al solito potrebbe comportarsi bene in evoluzione.

MALGRÀ  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
GAIANA 2005 86 D

BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA MORA DI SASSI 2005 86 E

Nata nel 2000 dalle ceneri della Casa Vinicola Bonfante & Chiarle di Mombaruzzo, la Malgrà - diretta

da Massimiliano Diotto - imbottiglia ogni anno vini tecnicamente ben fatti, affidabili, stilisticamente omogenei. Coerenti allo spirito aziendale, appaiono sia il Superiore Gaiana 2005 (le uve provengono dalla Bazzana di Mombaruzzo), piacevole al naso, succoso e ben disegnato al palato; sia il Nizza Mora dei Sassi di pari annata (la vigna si trova in Strada Baglio, nella porzione più orientale di Nizza Monferrato), meno spontaneo ai profumi (per via del rovere ancora da assorbire), ma più ricco e generoso nella trama.

TENUTA OLIM BAUDA - BERTOLINO  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA 2005 86 D

Naso quieto ed elegante come al solito, segnato da una traccia di tabacco, di sangue e da una bella sensazione di pepe fresco. Attacco al palato mai esuberante, che punta alla finezza: pienotto e disteso allo stesso tempo, "governato" da tannini di buona estrazione e di buon sapore. Più articolazione e slancio nell'ultima frazione di bocca (al momento un poco rigida) avrebbero garantito un allungo che al momento non sento.

GIUSEPPE CAROSSO - CASCINA GALARIN  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
TINELLA 2005 85 C

Il rovere è caffèso, ma non ingombrante, il frutto lineare e semplice, ma non noioso; la bocca - di medio peso - è densa al punto giusto, e dona una sensazione di distribuzione e di rotondità, più che di contrasto. Piacevole la coda sapida finale che lo caratterizza. Le uve arrivano dal cuore della Cascina Galarin a Castagnole delle Lanze (sul versante che guarda Costigliole d'Asti).

AGOSTINO PAVIA E FIGLI  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
LA MARESCIALLA 2005 85 C

Il rovere è un po' troppo scolastico per i miei gusti e dunque fatico a leggere il naso con trasporto. Va un po' meglio al palato, dove il peso è medio, lo sviluppo fresco e godibile e la chiusura lievemente minerale, come deve essere una buona Barbera di Agliano. Detto ciò, da queste selezioni è lecito attendersi più spinta, maggiore profondità e quel tocco di imprevedibilità che fa scoccare la scintilla.

TENUTA GARETTO  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA FAVA 2006 85 D

Edizione in tono minore per la selezione di punta di questo giovane e bravo produttore di Agliano. Sempre molto dotata sul piano tannico (per la tipologia, s'intende), sempre rugosa e caratteriale nello sviluppo, questa volta non trova le sincronie necessarie a dare coerenza e progressione al vino. E dubito che in bottiglia possa trovarle (ma lo spero). Per scrupolo ho aperto due bottiglie in successione: identico il risultato. Mi consolo al pensiero di un ottimo 2006 assaggiato dai legni un paio d'anni fa. Vedremo.

#### L'ANNATA 2004

*E' già stato detto tutto, più o meno. Annata davvero molto buona, regolare, omogenea dal punto di vista climatico, che occorreva però plasmare con intelligenza per via delle rese generose. Millesimo solare, senza eccessi termici e senza lunghi periodi di siccità, ha consentito maturazioni fenoliche lunghe senza perdere per strada freschezza e slancio. Vini completi, infiltranti, equilibrati, fruttati e carnosi, e per di più senza la zavorra di gradazioni alcoliche oversized. In molti casi eccellenti e già godibilissimi oggi.*

ANTICHE CANTINE BREMA  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA  
A LUIGI VERONELLI 2004 92 D

Non solo il miglior vino dell'intera tornata di assaggi, ma anche una delle migliori Barbera d'Asti che mi sia mai capitato di assaggiare. Un rosso dal disegno aromatico quasi esotico, di evoluzione golosa (ora caffèso, ora tartufata), di corpo denso e insieme nerboruto, che nel finale si affida senza schermi alle vibrazioni e al sale del suo terroir. Il Brizzo di Nizza (da lì arrivano le uve) si conferma zona di gran pregio per la Barbera.

VILLA TERLINA  
BARBERA D'ASTI MONSICURO 2004 90 D

Il Monsicuro più buono che Paolo Alliaia abbia mai prodotto. Il più rilinuito, il più elegante, quello che meglio di tutti ha digerito il rovere di elevazione (la sua croce in passato). E dunque il più spontaneo, capace di portare immediatamente a galla i tratti somatici delle grandi Barbera di

**Agliano** (la vigna è tra il Bricco Dani e Costamiòle). Gran vino dunque, caratterizzato da un frutto selvatico e da una mineralità variopinta, da una beva carnosa, naturale, prelibata.

ANTICHE CANTINE BREMA  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
VOLPETTONA 2004 89 C

La trama è meno profonda rispetto al Nizza della Casa, però lo stile, la compattezza e la dinamica gustativa appartengono alla mano felice di Ermanno Brema e al terroir di Nizza Monferrato (il cru della Volpettona dista meno di un chilometro dal Bricco di Nizza). Bella in particolare la matrice sapida della bocca e ancora meglio la caparbia tenuta che mostra a parecchi giorni dall'apertura.

GIULIO ACCORNERO & FIGLI  
BARBERA DEL MONFERRATO SUP.  
CIMA RISERVA DELLA CASA 2004 88 D

Non è una Barbera di beva (non lo è mai stata; la si produce dal 1998 selezionando il meglio di Cà Cima, a Vignale Monferrato), e non è nemmeno una bottiglia facile da leggere in questa fase, ancora un poco incupita dal rovere e indurita da un'estrazione muscolare. Eppure è un rosso caratteriale, che viene fuori bene dopo adeguata ossigenazione e che lascia emergere i lati più evolutivi della varietà (tabacco, spezie, liquirizia). Il finale non respira come vorresti, ma la qualità del tannino lascia fiduciosi.

CLEMENTE GUASTI & FIGLI  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE FONDA  
S. NICOLAIO 2004 87 C

Non sembra un vino di Guasti, tanto spontaneo, disegnato e godibile nel frutto rispetto allo stile dell'azienda. Un'etichetta storica (si produce dagli anni '60; le uve arrivano dall'omonima località di Nizza Monferrato) che non punta alla profondità della trama, e che anzi dà il meglio di sé nella naturalezza della beva. Solido e leggero insieme. Un filone da seguire.

ALFIERO BOFFA - VIGNE UNICHE  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
CUA LONGA 2004 86 C

Il solito vino imprevedibile di questo produttore di San Marzano Oliveto (Cua Longa è una parcella di vecchie vigne coltivate non lontano dalla cantina). Sulle prime si rifuglia in un

frutto sottile e timido, poi piano piano dimostra di avere penetrazione sapida e calore. Non è una Barbera esuberante, dunque, ma un vino selettivo, che tuttavia (soprattutto in questa edizione, la più felice degli ultimi anni) è un buon riferimento per chi vuol conoscere i fondamentali della varietà.

GIANNI DOGLIA  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2004 86 C

Il rosso più risolto e godibile prodotto fino ad oggi da questo giovane produttore di Castagnole delle Lanze - nonché moscatista di valore. Una Barbera di polpa e dinamismo, che ora mostra un profilo evolutivo apprezzabile, una mineralità grafitosa, una rugosità tannica incisiva quanto gustosa. Buono a tavola.

PRUNOTTO  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
COSTAMIÒLE 2004 86 E

Non è un vino dimostrativo, che al contrario punta su uno spirito evolutivo che non ti aspetti, da un vino di Antinori. Non raggiunge i livelli assoluti del 1998, ma è comunque una Barbera di bella progressione e di buon sapore, che trova qualche difficoltà solo in chiusura, dove il rovere si fa sentire, frenandone lo slancio.

CLEMENTE GUASTI & FIGLI  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA BARCARATO 2004 85 D

Frutto di una selezione delle vigne meglio esposte di San Nicolao e di Boschetto Vecchio a Nizza Monferrato, è il vino più "moderno" (leggi barrique) prodotto dai fratelli Guasti. Una Barbera che nonostante i legni piccoli e un approccio stilistico più estrattivo, conserva il temperamento e le vibrazioni della tradizione. Terza parte di bocca un poco diluita e scontrosa che lo tiene dietro l'ottimo Fonda San Nicolao recensito in precedenza.

CLEMENTE COSSETTI  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
NIZZA 2004 85 D

Barbera di succo, assai tenace e nerboruta, che alla distribuzione e alla densità preferisce una ruspante verticalità nello sviluppo. Più fredda e meno comunicativa al naso rispetto a un buon 2003 assaggiato di recente. Le uve arrivano dal Crivello di Castelnuovo Belbo. Molto selettiva.

CLEMENTE GUASTI & FIGLI  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
BOSCHETTO VECCHIO 2004 84 C

Più difficile da inquadrare rispetto al Fonda San Nicolao di pari annata. Meno omogeneo nel frutto e nel volume e meno compatto nello sviluppo del tannino. La seconda parte del palato è poi segnata da un'acidità parecchio reattiva che tende a strozzarne la chiusura. Il Boschetto Vecchio è una cru storica della denominazione: la cascina si trova appena fuori il paese di Nizza, in direzione Veglio.

#### ALTRE ANNATE

COPPO  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA  
RISERVA DELLA FAMIGLIA 2003 90 G

Un'annata molto calda, si sa, quella del 2003, che tuttavia nel Nicese solo di rado ha dato vini surmaturi e rugosi. E che al meglio ci ha consegnato rossi di ciccia e di temperamento. Come nel caso dell'ultima, monumentale, edizione della Riserva di Famiglia messa a punto da Roberto Coppo (che da quest'anno rivendica la sottizona Nizza in etichetta): naso caldo e intenso, rovere in evoluzione, e bocca densa, pressante e tesa quanto basta per evellare fastidiose sbavature e pesantezze. Le uve provengono dai Gavelli di Castelnuovo Calcea.

GIORGIO CARNEVALE  
BARBERA D'ASTI  
IL CROTTINO 2000 88 C

Dovendo recuperare oggi il ricordo di una Barbera d'Asti di personalità, capace di farsi ricordare al di là delle classifiche di rendimento e dello strano meccanismo dei punteggi, il Crottino di Alessandro Carnevale (le uve e la cantina si trovano a Cerro Tanaro) si fa largo tra centinaia di assaggi. Lo fa senza sgomitare, grazie a un'evoluzione calibrata e viscerale insieme, e in virtù di una linearità espressiva (sapore, freschezza, slancio) che è il marchio di fabbrica della varietà.

FRANCO MONDO  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNA  
DELLE ROSE MAGNUM 2001 88 F

Già recensito con ottimi risultati dal Masna tre anni fa (numero 5 di Enogea Il serie), Valerio Mondo ripropone sul mercato il suo vino di punta in edizione "speciale": uve più mature rispetto