

L'Italia del vino: Barolo, Nebbiolo e bollicine d'eccellenza dalle Langhe

LINK: <https://www.italiaatavola.net/wine/2025/12/8/italia-vino-barolo-nebbiolo-bollicine-eccellenza-dalle-langhe/115764/>



L'Italia del vino: Barolo, Nebbiolo e bollicine d'eccellenza dalle Langhe

L'Italia del vino si racconta attraverso il Piemonte, tra Langhe e Alta Langa, dove la gastronomia incontra vini di eccellenza come Barolo, Langhe Nebbiolo e Alta

Langa Rosé Brut. Un viaggio tra profumi, sapori e territori che celebrano il lavoro di famiglie come Clerico, Rosso e Colombo,

custodi della qualità italiana di Eros Teboni Miglior sommelier del mondo Wsa 2018 08 dicembre 2025 | 09:30 L'Italia del vino: Barolo, Nebbiolo e bollicine d'eccellenza dalle Langhe

L'Italia del vino si racconta attraverso il Piemonte, tra Langhe e Alta Langa, dove la gastronomia incontra vini di eccellenza come Barolo,

Langhe Nebbiolo e Alta

Langa Rosé Brut. Un viaggio tra profumi, sapori e territori che celebrano il lavoro di famiglie come Clerico, Rosso e Colombo,

custodi della qualità italiana di Eros Teboni Miglior sommelier del mondo Wsa

2018 08 dicembre 2025 | 09:30 Piemonte regione di transito, nella quale sopravvive una memoria gastronomica aristocratica, ma anche borghese e popolare, che ha pochi eguali nel Belpaese. La prossimità con la Svizzera e in particolare con la Francia, ne fa una regione di confine, che ha saputo guardare ai cugini d'Oltralpe quanto più ha potuto, pur conservando sempre una sua autenticità, come testimonia il trattato settecentesco "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi". Il viaggiatore inglese Paul Valery, visitando Torino nel 1826, dirà della cucina piemontese: "Eclectisme culinaire", sintetizzando un pensiero che trova d'accordo molti storici, che la tavola di questa regione abbia preso forma nell'800, riconoscendosi in un coacervo di ricette che riportano all'unificazione d'Italia, alla nobiltà e alla tradizione contadina. Il risultato è una tavola ricca

come poche altre, che nel panorama nazionale ha una sua unicità. Le pregiate uve del Piemonte, terra di rossi speciali Gli antipasti e le preparazioni tradizionali L'appetitoso rito piemontese degli antipasti caldi e freddi - sembra che ne siano stati codificati oltre trenta - connota menu articolati con un sapiente uso dell'aglio, del burro, del lardo, che hanno a che fare con verdure crude, paste fresche, carne di vitello giovane da latte, formaggi, tartufi, grissini e riso, di cui il Piemonte, con Vercelli, detiene un primato europeo, grazie alle bonifiche dei monaci cistercensi di fine medioevo. Le preparazioni tradizionali non prescindono dalle zuppe, preparate nei modi più diversi, senza quasi mai rinunciare ai tartufi bianchi. La bagna cauda è regina incontrastata, insieme agli agnolotti, con il fondo di cottura del brasato; i tajarin langaroli, conditi con funghi o ragù di frattaglie; i ravioli

Italia a Tavola

del plin; gnocchi e gnocchetti con patate e toma; la farinata, il bollito e il fritto misto. Uno stimolante contesto dove il vino piemontese è il monarca assoluto, con rossi di prima grandezza, che hanno fatto la storia enologica d'Italia, come il Barolo e il Barbaresco, vinificati con uve Nebbiolo già dal 1200; bianchi di razza come il Moscato d'Asti, l'Arneis, l'Erbaluce, il Timorasso, meritatamente presenti sulle tavole gourmet e sulle principali guide, fino alle grandi bollicine, che con l'**Alta Langa** hanno trovato un'adeguata valorizzazione e rating importanti. Paesaggio invernale a Serralunga d'Alba Il microclima, protetto dalla barriera naturale delle Alpi, caratterizza una viticoltura antica che inizia con i Romani e prosegue con gli ordini monastici medievali e oggi vanta una superficie vitata di quasi 50.000 ettari, di cui il 43% è collocato in montagna, 30% in collina, 27% in pianura. Le produzioni sono principalmente monovarietali, mentre ai grandi classici, da sempre protagonisti dell'enologia italica e agli outsider, si uniscono incoraggianti esempi di zonazione che estendono il concetto di terroir e cru, sintetizzati in etichetta, con le parole

vigneto, cru, parcella. Una sequela di vini di livello, sempre capaci di soddisfare qualsivoglia abbinamento, che sposano indistintamente piatti semplici e complessi. Mi è non facile scegliere da una viticoltura così ampia e di spessore, ma ecco tre vini che raccontano come si deve, la miliare tradizione enoica del Piemonte e brillano, per come sono capaci di valorizzare il piatto. Bon appétit! Barolo Docg del Comune di Monforte d'Alba, Domenico Clerico A Monforte D'Alba, nel cuore della Langa cuneese, un produttore che ha dato un contributo determinante alla storia del Barolo, tanto riconosciuto che nello Spazio, a 360 milioni di chilometri dalla Terra, c'è un asteroide che porta il suo nome. Domenico Clerico, classe 1950, uno dei Barolo Boys, un gruppo di produttori amici con cui si rese protagonista di un percorso di sperimentazione, che segna un prima e un dopo nell'enologia. Tra le tante innovazioni, la riduzione delle rese, il controllo della temperatura durante la fermentazione, la macerazione breve, l'uso della barrique in luogo del più capiente tonneau. Succede tutto quarant'anni fa, quando Domenico Clerico, trasforma una

piccola azienda agricola di 4-5 ettari, dedita alla sola produzione di uve e frutta, aperta dal papà, in qualche cosa di importante per il Barolo. Accanto a lui c'è la moglie Giuliana, con cui nel 1976 getta le basi di uno dei più significativi brand viticoli piemontesi. Anno dopo anno, amplia l'azienda, acquisisce terreni, crea un contesto di rinnovamento, in cui nasce il cru "Barolo Ciabot Mentin", all'interno del Cru Ginestra, tra i Barolo prediletti da Robert Parker. 21 ettari di estensione vitata e una produzione che va oltre le 110.000 bottiglie, con etichette da non perdere, come Percristina, il Barolo più importante, intitolato alla figlia scomparsa, dove Domenico e Giuliana puntano a sfidare il tempo, scegliendo una vigna esposta a Sud nel Cru Mosconi. O Perdomenico, dove Giuliana ricorda il marito scomparso nel 2017, con un Barolo che affina senza legno, in serie limitata, ottenuto da una vecchissima vigna, i cui ricavi sono devoluti alla Medicina Riabilitativa e al recupero delle persone con disabilità. Polpette di cappello del prete con Barolo Docg Domenico Clerico Poi il Barolo Domenico Clerico Docg, che ci guida alla scoperta del pensiero del fondatore,

Italia a Tavola

dove non manca proprio nessuna delle sensazioni che ci si aspetta, da un vino di Domenico Clerico. Esce in prima annata nel 2011 e si origina su un appezzamento di Monforte d'Alba, con terreni sabbiosi, argillosi, prevalentemente limosi, esposti a est-sud-est, ad un'altezza tra i 380 e i 330 m. Prima la raccolta manuale, poi 20 giorni di macerazione e infine l'affinamento, che avviene nel corso di 18-24 mesi, in barrique di rovere francese e botti di rovere di Slavonia e si protrae per un ulteriore anno in bottiglia. Un Barolo dal carattere possente, frutto dell'abilità di un grande modernista. Già al naso si palesa intenso, potente, pieno, con sentori di piccoli frutti neri, frutta surmatura, confettura e rimandi speziati di macis, tabacco, cuoio. Un vino moderno, grasso, ricco, fruttato, persistente, dai tannini morbidi e dalla stilistica coinvolgente, che racconta le Langhe. Una trama tannica fine e aristocratica, con suadenti note di prugna e amarena matura, per un sorso che è un viaggio nel tempo, in balance tra profondità ed eleganza. Varietà: 100% Nebbiolo Prezzo medio: €.38/51 Abbinamento consigliato Polpette di cappello del prete di manzo irlandese. Il Barolo Domenico Clerico Docg di

Monforte d'Alba si rivela un abbinamento perfetto. Il suo carattere possente, i tannini morbidi e la trama aristocratica esaltano la carne saporita e la ricchezza del sugo. Al naso emergono piccoli frutti neri, confettura e note speziate, mentre il palato ritrova profondità, eleganza e persistenza. Un matrimonio ideale tra piatto rustico e vino iconico delle Langhe, capace di rendere l'esperienza gastronomica indimenticabile. Domenico Clerico Località Manzoni, 22/A 12065 Monforte d'Alba (Cn) Tel +39 0173 78171 Langhe Doc Nebbiolo, Giovanni Rosso A Serralunga d'Alba, in un territorio da sempre vocato ai grandi vini piemontesi, una realtà vitivinicola che vanta oltre un secolo di vita, a cui negli anni '80, quando non erano in tanti a puntare sulla valorizzazione del Nebbiolo, si dedicano Ester Canale e Giovanni Rosso. Ripensano i vigneti alla luce delle più moderne tecniche, favoriscono processi produttivi che pongono al centro la qualità e la sostenibilità, in una missione a cui presto aderisce anche il figlio Davide, quarta generazione, che subentra alla guida dell'azienda nel 2001, mettendoci decisamente del suo, puntando a vini di personalità, espressivi dei singoli cru, tenendo fede a

una chiara idea di territorio. Grande cura sia in vigna che in cantina, con vinificazioni in stile tradizionale, diversificando i processi a seconda dei diversi cru, "poca resa, massima resa", come ama dire, senza impiego di diserbanti, utilizzando lieviti indigeni e affinamenti con tonneau di rovere francese, perseguitando produzioni di alto profilo. I vini più pregiati della cantina Giovanni Rosso, al centro il Nebbiolo Studi in Enologia, esperienze internazionali, conoscenza profonda del Bordeaux e della Borgogna e grande passione per l'universo enologico, Davide Rosso è un esteta anche nel vino e un barolista tradizionale, che si ispira agli chateaux bordolesi, tuttavia nel 2016 accetta una nuova sfida, creando un ponte ideale tra le Alpi e la Sicilia, con l'acquisizione di un'azienda in Contrada Montedolce, alle pendici dell'Etna, finalizzata esclusivamente alla produzione di Etna Bianco ed Etna Rosso. I vigneti del Langhe Nebbiolo Giovanni Rosso, sorgono tra i 340 e i 520 m.s.l.m., la raccolta è manuale, la pigiatura è soffice, si vinifica lasciando fermentare il mosto per circa 15 giorni in vasche di cemento, insieme alle bucce, mentre l'affinamento si protrae per alcuni mesi in botti grandi da 50hl di

rovere francese. Langhe Doc Mebbiolo con Roast beef, rapa rossa, crema di porcini e nocciole Assaggiare i vini di Giovanni Rosso, è un'

Italia a Tavola



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato