



LAVINIUM – 26 APRILE 2016

Barolo Levoluzione 2011

Degustatore: Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

Data degustazione: 04/2016

- **Tipologia:** DOCG Rosso
- **Vitigni:** nebbiolo
- **Titolo alcolometrico:** 14,5 %
- **Produttore:** MONTALBERA
- **Bottiglia:** 750 ml
- **Prezzo enoteca:** da 25 a 50 euro

Un interessante spunto di riflessione lo dà il percorso evolutivo che ha avuto il Barolo negli ultimi 30 anni, da quando i cosiddetti "Barolo Boys" decisero di buttarsi alle spalle la tradizione, come se questa fosse un male incurabile, per riempire le cantine di barriques belle tostate e concentratori e iniziare a vinificare in modo del tutto diverso, a partire dalle macerazioni brevi. Puntavano al mercato estero, a coinvolgere i guru del vino di allora, Robert Parker in primis, ben sapendo che quel modo di lavorare avrebbe incontrato il gusto internazionale (di allora) ma anche quello delle più importanti guide italiane, il resto è storia, fatta anche di eccessi, ma soprattutto di obiettivi economici, sono fioccate le mega cantine firmate da grandi architetti, il denaro arrivava in abbondanza e molti si sono tolti parecchi sfizi, non era affatto raro veder girare Porche Cayenne e similari. Il boom economico ottenuto ha spinto buona parte delle aziende del vicino Roero a tentare la stessa strada negli anni successivi, ma con esiti meno fruttuosi. Nel frattempo si erano create vere e proprie fazioni fra tradizionalisti e modernisti, sia fra i produttori che fra i giornalisti e gli appassionati, uno scontro che si è trascinato per molti anni. I tempi cambiano, le mode durano anche meno dei papi, ma quello che conta è l'esperienza, quella che ha portato le nuove generazioni a pensare ad una "via di mezzo", anche in virtù di un clima sempre più difficile che fa schizzare su gli zuccheri nell'uva e scendere l'acidità, imponendo un controllo delle rese meno estremo e un lavoro di cantina più in sottrazione che in concentrazione. Insomma oggi è sempre più frequente trovare Barolo che maturano parte in botti grandi e parte in barrique, fra l'altro molto meno tostate di allora; un compromesso che in molti casi funziona, consentendo di stappare bottiglie appena uscite senza sentire troppa aggressività tannica ma anche senza soffocare le caratteristiche di quello straordinario vitigno che è il nebbiolo. Levoluzione fa indubbiamente parte di questi, matura oltre





30 mesi in botti tradizionali e barriques e successivamente affina per oltre un anno in bottiglia, proviene da vigneti acquistati nel 2007 a La Morra. Il 2011 mostra subito un colore granato molto classico e trasparente, il bouquet è decisamente interessante e ben centrato, con note di liquirizia e tabacco che accompagnano un frutto non voluminoso, del resto al nebbiolo non si può chiedere questo, soprattutto quando fa un lungo affinamento, semmai c'è tutta l'intensità di La Morra, a mio avviso ben dosata, la leggera nota di salvia e ginepro e un'atmosfera "fresca" ma anche terrosa evidenziano una trama assolutamente centrata. In bocca emerge proprio quanto avevo affermato prima, il tannino è già ben integrato e non disturba mentre l'alcolicità "lamorrese" è tenuta bene sotto controllo da una polpa intensa e succosa. Cinque chioccioline meritate.