



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

BAROLO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, agosto 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

I. PRESENTACIÓN	4
II. VITIÑOS	6
III. TERRITORIO	7
IV. PRODUCCIÓN	9
V. MARIDAJE	10
VI. BODEGAS	11

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

i. BAROLO BREZZA	13
ii. BAROLO BUSSIA – GIACOMO FENOCCHIO	15
iii. BAROLO LE BRUNATE – FRANCESCO RINALDI	17
iv. BAROLO PANUSSI – MASSOLINO	19
v. BAROLO VIGNA RIONDA – ODDERO	21
vi. BAROLO ROCHE DEI MANZONI	23
vii. BAROLO ALBE – G.D. VAJRA	25
viii. BAROLO CERETTA – ETTORE GERMANO	27

BIBLIOGRAFÍA

29



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

El nacimiento del llamado *Barolo* moderno se remonta alrededor del año 1830 y el mérito puede atribuirse a los marqueses *Falletti*, al enólogo francés *Louis Oudart* y al conde *Camillo Benso di Cavour*.

El marqués *Carlo Tancredi Falletti* se casó, con la aprobación de Napoleón, con *Juliette (Giulia) Colbert de Maulevrier*, bisnieta del famoso ministro de finanzas de Luis XIV de Francia.

La familia *Falletti* era una familia de banqueros que adquirió importantes propiedades en el municipio de *Alba* desde el año 1250. *Giulia* fue la animadora de uno de los círculos intelectuales más importantes de Turín así como la protectora de *Silvio Pellico*.

Tras la muerte de *Carlo* en 1838, *Giulia* adquirió todas las propiedades de la familia *Falletti*. Llamó a sus tierras el gran enólogo francés *Louis Oudart* quien aplicó las técnicas utilizadas para los grandes vinos franceses sobre el vino producido en las posesiones de la marquesa.

Así fue como se escribió una de las primeras páginas importantes de la historia del *Barolo* moderno, que se hizo tan popular que intrigó incluso al rey Carlos Alberto de Saboya.

Tras un pedido real, movida por la curiosidad por este vino que comenzaba a hacer hablar a las cortes de Europa, *Giulia* envió al rey 325 carros, cada uno con un barril de Barolo: uno para cada día del año (excepto los 40 días de Cuaresma), para que el rey y su corte se deleitaran cada día con el vino elaborado por la marquesa. Así fue como en la corte de Turín, el vino *Barolo* fue definido como el "vino de los reyes" o "rey de los vinos".

Hoy en día, el *Barolo* sigue siendo un vino especial, y mantiene su definición histórica, es decir "rey de los vinos y vino de los reyes". En este *terroir*, el *Nebbiolo* (único vitiño utilizado para la producción del *Barolo*) ha encontrado unas condiciones pedoclimáticas únicas en los 11 municipios ubicados en las colinas de las *Langhe* donde se produce, justo al sur de la ciudad de *Alba*, tanto que consigue superar a las demás producciones de *Nebbiolo* y ha tomado el nombre de una de estos municipios: *Barolo*, de hecho.

Cada año cerca de 800 productores dan muestra y presentan, al panorama vitivinícola mundial, el vino *Barolo*. Cada municipio, zona, subzona, viñedo y parcela son expresiones distintas y heterogéneas, que se manifiestan en cada añada y botella.

Hay pocos vinos que puedan presumir de un vínculo tan profundo con su tierra, aunque el motivo también es la fragilidad de la vid, cuyos racimos necesitan una larga maduración que se prolonga hasta finales de noviembre.

II. VITIÑOS

Los vinos *Barolo* se elaboran a partir de una sola variedad de uva, el *Nebbiolo*. *Nebbiolo* deriva del latín niebla, esto se debe a que las uvas en flor parecen envueltas en un delicado manto de niebla, pero también a que las suaves colinas del Piamonte, especialmente al amanecer en las frías mañanas de otoño (*Nebbiolo* es una uva de maduración tardía), suelen estar cubiertas por un espeso manto de niebla.

Barolo es un vino tinto producido con uvas 100% *Nebbiolo*. Los clones más utilizados son *Nebbiolo Lampia*, *Michet* y *Rosé*. El *Barolo* debe tener una crianza de al menos 3 años, de los cuales al menos 18 meses en barrica. Con 5 años de crianza pasa a ser *Barolo Riserva*.

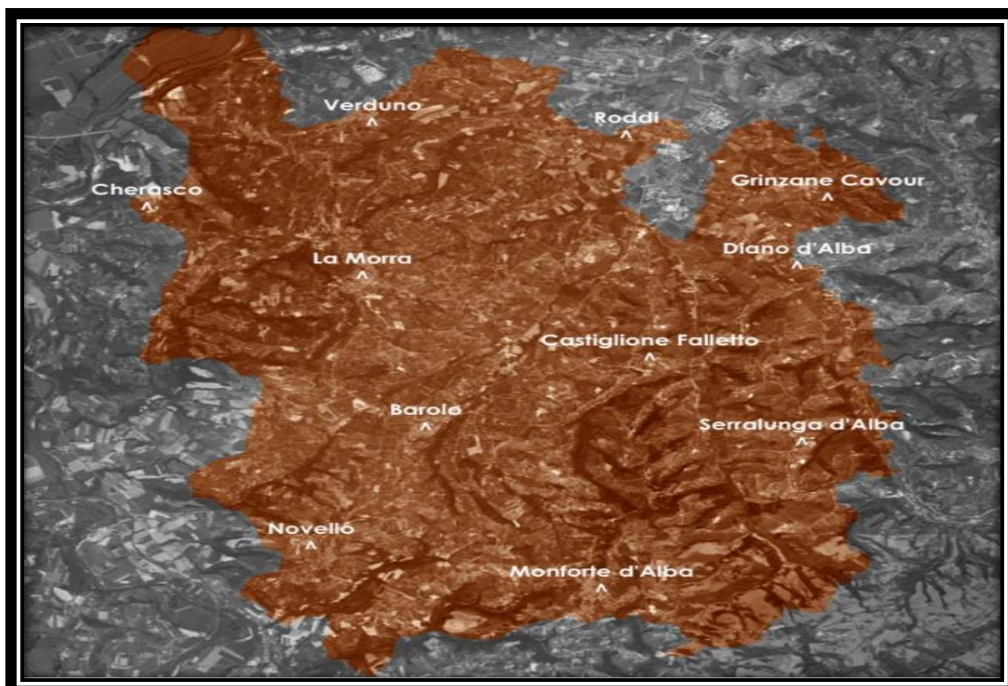
La uva *Nebbiolo*, a pesar de tener un gran nombre, tiene una casa pequeña. Solamente unas pocas regiones vitivinícolas del norte de Italia (*Piemonte*, *Lombardia* y *Val d'Aosta*) tienen una historia centenaria de producción de vinos prestigiosos a partir de esta variedad de uva. Las vides de *Nebbiolo* se han plantado en otras partes del mundo, especialmente en los últimos tiempos, pero el carácter auténtico y muy apreciado de los vinos es una creación de la adaptación de la uva a su entorno a lo largo de los siglos, por ende, al ser plantado en otros lugares, nunca producirá vinos con una elegancia y complejidad comparables a los de su propia tierra en el norte de Italia.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

III. TERRITORIO



Cultivados en zonas únicas, con el tiempo se han convertido en un símbolo de orgullo que cada año cerca de 800 productores muestran al panorama vitivinícola mundial.

Según la tradición y las reglas de producción, los municipios en los que las uvas *Nebbiolo* se convierten en *Barolo* son 11, repartidos en una superficie de aproximadamente 1.700 hectáreas: *Cherasco, Verduno, Roddi, La Morra, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Barolo, Novello, Serralunga d'Alba* y *Monforte d'Alba*: las 11 esencias que forman la *DOCG Barolo* desde 1980. Cada municipio, zona, subzona, viña y parcela son expresiones mágicas y heterogéneas, que se esconden dentro de cada añada y botella.

Por mencionar algunos viñedos *Gran Cru*, los *Barolos* de *Bussia (Monforte d'Alba)*, *Villero (Castiglione Falletto)* y *Cannubi (Barolo)* son tres ejemplos de cómo la naturaleza, con su conformación geológica y microclimática, es la única creadora de vinos cambiantes en cuerpos de textura robusta y tánica, pero también fragantes y suaves.

IV. PRODUCCIÓN

Los viñedos están ubicados de 200 a 450 metros sobre el nivel del mar, en su mayoría orientados al sur, para disfrutar de una mejor iluminación; el rendimiento máximo de uva es de 80 quintales por hectárea.

La vendimia suele tener lugar a mediados-finales de octubre, dependiendo de la añada; *Nebbiolo* es el último vino en llegar a la bodega.

Barolo, para ser llamado así, debe envejecer al menos 38 meses, a partir del 1 de noviembre del año de producción de las uvas, 18 de los cuales, en barricas de madera, mientras que el término "*Riserva*" aparece en la etiqueta después de 5 años de envejecimiento.

Con el "rey de los vinos" no hay compromisos, la larga crianza, primero en madera y luego en botella es el camino para alcanzar la excelencia: el desarrollo de esos aromas terciarios tan refinados y punzantes que caracterizan la madurez de *Barolo*.

La producción media de los últimos 10 años (2010-2019) es de 13.569.269 botellas.

En el 2017, las exportaciones han llegado a absorber más del 75% de la producción.

V. *MARIDAJE*

En la mesa el maridaje clásico es con guisos, estofados y caza, perfecto con jabalí y liebre al civet; también con *Risotto al Barolo*, *Tagliatelle* con salsa de carne o con trufas, y con quesos curados.

A pesar de su grandioso título de “rey de los vinos”, *Barolo* no debe reservarse solamente para ocasiones especiales (no obstante, se pueda envejecer con la máxima tranquilidad), sino compartirlo y degustarlo para momentos de agradable convivencia como por ejemplo una barbacoa de primavera y/o verano, o sustanciosas cenas de bistec en invierno; de hecho, el *Barolo* es uno de los pocos vinos en circulación que, dado su precio, puede ser tanto de colección como para beber todos los días.

Sus combinaciones naturales son las trufas, otro gran producto de las *Langhe*, o el *Brasato di Barolo*, receta típica de la zona.

VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Barolo*, las siguientes son las más conocidas:

- Azienda Agricola Brezza
<https://www.brezza.it/>
- Giacomo Fenocchio
<https://www.giacomofenocchio.com/>
- Francesco Rinaldi & Figli
<https://www.rinaldifrancesco.it/>
- Massolino
<https://www.massolino.it/>
- Oddero
<https://www.oddero.it/en/>
- G.D. Vajra
<http://www.gdvajra.it/it/homepage>
- Ettore Germano
<https://www.ettoregermano.com/>
- Rocche dei Manzoni
<https://www.rocchedeimanzoni.it/>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

PRÁCTICA



www.brezza.it

BAROLO DOCG – BREZZA 2015 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA BREZZA
GIACOMO E FIGLI – BAROLO – PIEMONTE – ITALIA**

VIGNAIOLI IN BAROLO DAL 1885

VINO BIOLOGICO – AGRICOLTURA ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e con un colore rosso rubino limitato con tonalità granata ai bordi; nel momento in cui si avvina il bicchiere, gli archi che si formano sono stretti e le gocce, che separano i suddetti archi, scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come vuole essere un Barolo di qualità, il vino risalta i seguenti aromi: chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, liquirizia, note floreali di rosa e viola, melograno, ciliegia, maraschino, lieve nota vegetale e leggera sensazione di tostatura.

ESAME GUSTATIVO: la secchezza di bocca dettata dall'alcolicità del vino si estende a tutta la bocca ed è ben supportata da un'interessante nota sapido-minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); il tannino viene fuori con un poco di astringenza nella zona gengivale superiore e con una nota finemente amara alla fine della bocca; la salivazione è minima, la struttura è buona ed il finale di bocca è piacevole con un sapore a ciliegia; la persistenza aromatica intensa arriva a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Arrosto di manzo al forno

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino molto tipologico che rispetta la tradizione e segue il vecchio stile di preparare i Baroli; dimostra essere di una grande bevibilità (se si vuole degustare solo) e, allo stesso tempo, una ampia adattabilità alle preparazioni culinarie (se si vuole combinare con cibo); in altre parole, un vino interessante al naso e tutto da scoprire a livello gustativo.



www.giacomofenocchio.com

BAROLO DOCG – BUSSIA 2014 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA GIACOMO FENOCCHIO S.S.A

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

ESAME VISIVO: limpido quasi trasparente, con un colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: mora, carruba, pepe nero, fragola di bosco, note vegetali, liquirizia, polvere di cacao, cioccolato e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: da un lato, la pastosità di bocca suggerita dalla morbidezza del vino finisce dove comincia la leggera sensazione di sapidità dettata dalle note minerali, mentre dall'altro lato i tannini (astringenza sulle gengive superiori e sapore amaro alla fine della bocca) sono nobili e non invasivi e camminano di pari passo con una buona alcolicità ed una discreta struttura; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Coniglio tartufato

Parametri della combinazione:

1. La sensazione tartufata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
2. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
3. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino elegante al naso e, leggiadro e suadente a livello gustativo; vino certamente da pasto perché da solo potrebbe risultare troppo sontuoso e poco convincente, in quanto assente di una corporatura dominante che gli dia un valore degustativo per proporlo come vino non gastronomico. Un Barolo chiaramente tipologico, legato al suo territorio e senza questa pesantezza gustativa che si può trovare in altri vini moderni.



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.rinaldifrancesco.it/>

FRANCESCO RINALDI & FIGLI – BAROLO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – LE BRUNATE – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAI VIGNETI DI PROPRIETÁ DA FRANCESCO RINALDI E FIGLI – ALBA – ITALIA 14% 2009

ESAME VISIVO: : rosso granato

ESAME OLFATTIVO: more, prugne, carruba, goudron, liquirizia, talco, cioccolato. Pepe nero, cuoio e rosa

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento, si percepisce una forte secchezza alcolica che è accompagnata da una sensazione pseudocalorosa; una netta astringenza tannica è supportata da un finale amaro in un secondo momento; la persistenza aromatica gustativa è di circa 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto al Tartufo

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne compensa la secchezza alcolica e l'astringenza del vino
2. La tendenza dolce della carne fa da contraltare alla sensazione amara del vino
3. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
4. La persistenza gustativa della ricetta si sposa con la persistenza aromatica del vino

OPINIONE PERSONALE: non c'è motivo di dubitare dell'elevata qualità del vino Barolo: copre il palato con la sua tipica eleganza e conferma che la scelta di questo vino è stata razionale e perfettamente indovinata: un'esperienza sensoriale da ripetere sempre più spesso ...



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.massolino.it/>

**BAROLO PANUSSI DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA AZ. AGR. VIGNA RIONDA S.S. DI
MASSOLINO FLLI – SERRALUNGA D’ALBA (CN) – ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color sangue di piccione

ESAME OLFATTIVO: caramella mou, ciliegia rossa, nota di carruba, lampone, piccola nota di cioccolato con menta e viola

ESAME GUSTATIVO: le prime due sensazioni ad essere percepite sono la secchezza alcolica e la nota minerale; il tannino è dominante nelle sue due rappresentazioni gustative (astringenza e nota amarga) e la grande struttura del vino fa da padrone; la chiusura è piuttosto amara con dei sapori di ciliegia e lampone; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Sella di capriolo con salsa di mirtilli

OPINIONE PERSONALE: un vino di espressione con immense possibilità di sviluppo; vino indicato per l'abbinamento con un piatto molto competitivo per equilibrare i suoi forti parametri; la coerenza di questo vino è disarmante dato che la provenienza da Serralunga impone come parola d'ordine quella di invecchiare per strabiliare: ha bisogno di tempo per maturare e con la pazienza si ottiene un vino che non teme rivali e può competere con i vini di tutto il mondo



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.oddero.it/>

**VIGNA RIONDA – BAROLO DOCG – IMBOTTIGLIATO DAI VITICOLTORI FRATELLI ODDERO –
CANTINE IN LA MORRA – ITALIA 1999 14%**

ESAME VISIVO: rosso granato intenso

ESAME OLFATTIVO: pepe nero, funghi secchi, ciliegia, ribes, caffè, tartufo, caramella inglese, rosa rossa e viola del pensiero

ESAME GUSTATIVO: morbido (sensazione vellutata in bocca), sapido (pizzicore nella parte dorsale della lingua), giustamente tannico (astinenza interessante) e la sensazione pseudo calorica dell'alcol è in linea con gli altri parametri; il finale di bocca è con sapore a pepe nero, ribes e caffè, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Brasato al Barolo

OPINIONE PERSONALE: un vino da intenditore con grandi previsioni per il futuro, visto che berlo da solo in questo momento sarebbe da considerare come un'emozione troppo forte; in un primo momento è molto elegante, poi si autodefinisce come complesso, ma non aggressivo all'esame gustativo; ti impegna ed esige una combinazione con una ricetta strutturata per esaltare le qualità del prodotto e vuole essere considerato un grande vino per grandi degustatori ed occasioni importanti



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.rocchedeimanzoni.it/>

ROCCHEDI MANZONI – BAROLO D.O.C.G. 2018 14%
IMBOTTIGLIATO DA PODERE ROCCHEDI MANZONI – MONFORTE D'ALBA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da caramello, carruba, cioccolato dolce, cuoio, lamponi, fragole, funghi, menta, balsamico, nota ematica, macelleria, pepe rosa, humus, rosa rossa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce una lodevole morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio) che lo rende quasi equilibrato; la salivazione (nota acida) nelle zone laterali della lingua funziona come contrappeso al pizzicore nella parte dorsale della medesima lingua (sapidità); la sensazione tannica si rivela abbastanza contenuta con una leggera astringenza ed una chiusura lievemente amarognola; la struttura, insieme all'alcolicità, si dimostrano dei componenti basilari nell'analisi gustativa, il retrogusto rilascia un sapore a lamponi (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bagna càuda con verdure

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un bel vino con un'ottima relazione qualità-prezzo e allo stesso tempo un prodotto innovativo che si caratterizza per morbidezza ed equilibrio, contrariamente alla versione classica dei Baroli che entrano, esplodono e permangono con le loro sensazioni gustative più comuni come alcolicità, tannini e struttura.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.gdvajra.it/it/homepage>

ALBE – G.D. VAJRA – BAROLO D.O.C.G. 2014 13,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA – BAROLO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva; gli aromi che vengono percepiti sono i seguenti: mirtilli, lamponi, melograno, humus, funghi, sottobosco, legno, liquirizia, china, tartufo, balsamico e viola passita.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura (peso del vino a livello di bocca) tende a far lievemente addormentare la lingua che a sua volta viene rattivata da una non immediata mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la secchezza alcolica viene supportata dall'astringenza tannica, mentre la salivazione è piuttosto limitata; la chiusura è leggermente amaricante con un retrogusto con sapori di mirtilli e lamponi (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa gira intorno ai 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Ossobuco con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino con un bel panorama olfattivo e con una bocca potente, però quasi equilibrata; un vino gastronomico da abbinare con una ricetta tradizionale per la sua complessità sia a livello olfattivo che gustativo: forse il giusto anello di congiunzione tra il compartimento dei Baroli tradizionali e quelli innovativi.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.ettoregermano.com

ETTORE GERMANO – BAROLO D.O.C.G. CERETTA 2016 15%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ETTORE GERMANO – SERRALUNGA D'ALBA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da caramello, cioccolato fondente, caffè, cuoio, more, lamponi, miritilli, chiodi di garofano, pepe nero, sottobosco, humus, petali di rosa disidratati e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce una notevole mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) che va di pari passo con l'astringenza tannica e la secchezza alcolica; la struttura di bocca è certamente imponente, la chiusura di bocca è lievemente amarognola con un retrogusto a cioccolato fondente (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale in civet con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Barolo tradizionale che “entra-esplode-permane” con tannini, sensazione alcolica, nota minerale e struttura; vino gastronomico già godibile al momento in combinazione con una ricetta tipica, oppure da destinare al nobile invecchiamento visto che è dotato di caratteristiche che possono garantirgli una lunga vita.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://winedharma.com/vitigni/barolo-le-caratteristiche-la-storia-del-grande-vino-delle-langhe/>
 - <https://www.stradadelbarolo.it/territorio/vino-e-prodotti/i-vini/lista-vini/il-barolo/>
 - <https://www.trediberri.com/la-geografia-del-barolo/>
 - <https://langhe.net/7371/barolo-docg-produzione-consumo/>
 - <https://www.baroloeco.it/articoli-rivista/barolo-il-re-dei-vini-amato-dal-mondo-intero/>
 - <https://www.lastampa.it/economia/agricoltura/2017/01/08/news/la-riscossa-del-nebbiolo-oltre-il-75-si-beve-all-estero-1.34665605/>
 - <http://cabuttobarolo.com/barolo/storia-del-vino-barolo/>
-
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica