



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

BARBARESCO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, julio 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

| | |
|-------------------------------|------------------|
| <i>I. PRESENTACIÓN</i> | <i>4</i> |
| <i>II. VITIÑOS</i> | <i>5</i> |
| <i>III. TERRITORIO</i> | <i>7</i> |
| <i>IV. PRODUCCIÓN</i> | <i>9</i> |
| <i>V. MARIDAJE</i> | <i>10</i> |
| <i>VI. BODEGAS</i> | <i>11</i> |

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

| | |
|---|------------------|
| <i>i. BARBARESCO – PRODUTTORI DEL BARBARESCO</i> | <i>13</i> |
| <i>ii. BARBARESCO – GIUSEPPE CORTESE RABAJÀ</i> | <i>15</i> |
| <i>iii. BARBARESCO – ASILI – CA’ DEL BAIO</i> | <i>17</i> |
| <i>iv. BARBARESCO LA CA’ NÖVA – MONTESTEFANO</i> | <i>19</i> |
| <i>v. BARBARESCO – GALLINA – ODDERO</i> | <i>21</i> |
| <i>vi. BARBARESCO – BRICCO ASILI – BERNARDOT</i> | <i>23</i> |
| <i>vii. BARBARESCO – CASTELLO DI NEIVE</i> | <i>25</i> |
| <i>viii. BARBARESCO – CASCINA LUISIN</i> | <i>27</i> |

BIBLIOGRAFÍA

29



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

Barbaresco es un vino tinto piamontés de origen muy antiguo: ya *Tito Livio* lo mencionaba en su monumental "Historia de Roma" y algunas leyendas cuentan que su nombre deriva de las hordas bárbaras que provocaron la caída del Imperio Romano. Otros cuentan, sin embargo, que, en la antigüedad, la zona donde hoy se levanta el municipio de *Barbaresco* era un bosque impenetrable que permitía a los ligures refugiarse y escapar de la caballería romana, por lo que la llamaron *Barbarica Silva*, que pasó a ser *Barbaritium* y finalmente *Barbaresco*.

La botella más antigua de Barbaresco remonta al año 1870 y todavía se conserva en la *Cascina Drago di San Rocco*. La etiqueta escrita a mano dice: "*Barbaresco 1870*". En realidad, los primeros rastros escritos que dan cuenta de *Barbaresco* se encuentran en 1799, cuando el general austríaco *Melas* solicitó el "*Nebbiolo Barbaresco*" para celebrar la victoria sobre los franceses.

En 1894 el enólogo *Domizio Cavazza* fundó una bodega social para la producción exclusiva de *Barbaresco*. Entre 1926 y 1933 se definió oficialmente la zona de origen de *Barbaresco* y en 1966 pasó a ser un vino *D.O.C. (Denominazione d'origine Controllata)* junto con *Barolo* y en 1980 pasó a ser *D.O.C.G. (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita)*.

Durante muchos años el vino *Barbaresco* ha vivido a la sombra del vino *Barolo*, pero desde la década de 1970 hasta hoy, también ha podido ser apreciado internacionalmente; actualmente se argumenta que *Barbaresco* es más elegante y suave que *Barolo*.

El *Barbaresco* es un vino "único", muy particular, irrepetible, que encuentra en su limitada zona de producción, un clima templado-frío muy especial, una tierra justamente fértil, las manos del hombre sabio, capaz de crear maravillas, los atributos esenciales para ser un vino de grande calidad, producido en pequeña cantidad.

Barbaresco es el pueblo, *Barbaresco* es también el vino: una unión inseparable, que tiene su origen en la historia, en la inteligente laboriosidad de hombres que han entendido que la fortuna de un vino, así como en sus especiales características, también radica en poder tener un nombre que indique sus orígenes, la tierra de dónde saca su principio y su esencia.

El *Barbaresco* se produce con el *Nebbiolo*, una uva autóctona de frutos rojos típica de las colinas de *Langhe*. El nombre podría derivar de la abundante floración blanca que cubre las bayas o del hecho de que es una vid de maduración tardía. De hecho, se cosecha a mediados de octubre, cuando las colinas de las *Langhe* suelen estar envueltas en niebla. Es una vid extremadamente territorial, muy exigente desde el punto de vista pedoclimático, que exprime su mejor expresión en muy pocas zonas geográficas.

II. VITIÑOS

El *Barbaresco* se produce con uva 100% *Nebbiolo*, cultivada durante siglos en el Piamonte. Los primeros registros escritos datan del siglo XIV cuando se le denominaba "*nebiul*"; en las colinas de las *Basse Langhe* ha encontrado un hogar ideal. Una vid de maduración tardía, muy sensible incluso a pequeñas variaciones en la composición del suelo y el clima, el *Nebbiolo* ofrece vinos de gran complejidad.

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



El territorio de origen de Barbaresco está formado por cuatro municipios: *Alba* (solo para la aldea de *San Rocco Seno d'Elvio* en el lado derecho del arroyo), *Barbaresco*, *Neive* y *Treiso* para todo el término municipal.

Las 763,19 hectáreas que componen el área de producción se distribuyen de la siguiente manera: 249,19 hectáreas en *Barbaresco*, 280,62 hectáreas en *Neive*, 46,49 hectáreas en *San Rocco Seno d'Elvio* y 186,89 hectáreas en *Treiso*.

Los cerros con orientación suroeste principalmente constituyen pequeños valles a forma de anfiteatro que al ensancharse y alargarse forman diferentes microclimas según la circulación de las corrientes de aire.

IV. PRODUCCIÓN

En *Barbaresco*, las altitudes de las áreas plantadas con *Nebbiolo* para *Barbaresco* están en promedio entre 180 y 300 metros sobre el nivel del mar, pero las diferentes áreas se benefician de diferentes microclimas y suelos, dependiendo de la proximidad al río *Tanaro*, que aporta humedad y suelos más ricos en sedimentos, de donde emergen los *Crus* más distantes para una mayor austeridad, mineralidad, potencia, también en virtud de pendientes más pronunciadas y exposiciones óptimas (sur y sureste) para favorecer la maduración de esta difícil variedad de uva tardía.

Un factor clave para la producción de *Barbaresco* es la estructura de los viñedos: deben estar en laderas montañosas, nunca en el fondo del valle o en terrenos llanos. La pendiente natural de las hileras favorece el drenaje del agua, permitiendo que el vino adquiriera su característica estructura seca y armoniosa.

Para ser *Barbaresco* debe ser producido en pureza, 100% *Nebbiolo* y envejecido durante 24 meses, con al menos 12 en barricas de roble. El *Barbaresco Riserva* debe refinarse durante 48 meses. El trabajo de mapeo de los mejores *crus*, que en piamontés se llaman *sorì*, hace que la exploración de este vino sea gratificante incluso en términos de viaje.

En la actualidad, la producción de *Barbaresco* propone dos tipologías: *Barbaresco* y *Barbaresco Riserva*; en las etiquetas pueden estar presentes otras dicciones que hacen referencia a las zonas de producción y, en algunos casos, a la viña de procedencia de las uvas utilizadas para la producción del vino.

V. *MARIDAJE*

El *Barbaresco* es un vino que se adapta muy bien al maridaje con platos típicos de la tradición culinarias del *Piemonte*; es perfecto para todas aquellas preparaciones alimenticias a base de carne roja y/o de carne de caza; se lleva muy bien con asados y parrilladas y resulta óptimo en combinación con el *Bollito Misto* y con los quesos envejecidos.

Además, se sugiere de maridar el vino *Barbaresco* a las recetas a base de *Tartufo Bianco d'Alba*, un producto agroalimentario tradicional.

VI. BODEGAS

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

- Produttori del Barbaresco
<http://www.produttoriidelbarbaresco.com/>
- Giuseppe Cortese
<https://cortesegiuseppe.it/>
- Ca' del Baio
<https://www.cadelbaio.com/>
- La Ca' Nova
<https://lacanova.net/>
- Oddero
<https://www.oddero.it/en/>
- Adriano Marco e Vittorio
<https://www.adrianovini.it/>
- Castello di Neive
<https://www.castellodineive.it/>
- Ceretto
<https://www.ceretto.com/>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

PRÁCTICA



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.produttoridelbarbaresco.com

**BARBARESCO DOCG – PRODUTTORI DEL BARBARESCO S.A.C. –
BARBARESCO – ITALIA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DAI
PRODUTTORI 2006 14%**

ESAME VISIVO: limpido, granato e di corpo strutturato

ESAME OLFATTIVO: muschio, fragola, rosa appassita, mentolato, nota vegetale, frutta secca e carruba.

ESAME GUSTATIVO: il tannino elegante asciuga la bocca, la sensazione alcolica è costituita da una bassa gradazione alcolica e il finale è rappresentato da una tendenza amarognola e da una sensazione astringente che rendono questo vino ideale per una carne succulenta; la persistenza aromatica intensa è di 5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Brasato di Manzo al Barbaresco

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne fa da contraltare all'astringenza dei tannini
2. La succulenza della carne contrasta con la secchezza della sensazione alcolica
3. La tendenza dolce della carne si contrappone alla tendenza amarognola del tannino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino di qualità, già bevibile in questo momento, ma se aspettiamo ancora 2 o 3 anni, il tannino sarà più disteso e il vino potrebbe essere molto più elegante, quindi vale la pena acquistare la bottiglia e farla maturare in cantina per regalare nuove emozioni al momento della degustazione



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://cortesegiuseppe.it/>

**GIUSEPPE CORTESE RABAJÀ – BARBARESCO DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL
VITICOLTORE GIUSEPPE CORTESE - BARBARESCO – ITALIA 1998 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granato con riflessi aranciati

ESAME OLFATTIVO: fragola di bosco, ribes, sottobosco, fungo secco, nota di zenzero, cioccolato agrumato e rosa canina passita

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudocalorica dell'alcol è la più potente in bocca e il tannino con la mineralità sono inferiori pero di notevole fattura; la salivazione occupa degnamente le zone laterali della lingua e la struttura del vino è leggera; la chiusura di bocca è con ribes e fragole di bosco, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Capriolo con polenta

OPINIONE PERSONALE: un vino che si dirige a più persone essendo più aggraziato e rotondo; il tannino del vino è un tannino vivo che rende il prodotto elegante, anche se la struttura è di fatto più esile; altresì, è un vino giovane che ha ancora reali possibilità di invecchiamento , ma che per la sua duttilità e la sua sensazione armonica e coerente nei tre esami (visivo, olfattivo e gustativo) pretende essere già pronto per eventi e manifestazioni di primordine dove più persone possono sedersi a un medesimo tavolino, degustare il vino, parlare, discutere ed arrivare ad un accordo comune che soddisfi tutte le parti: la magia e l'essenza del vino di alta qualità



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

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



www.cadelbaio.com

BARBARESCO DOCG – ASILI – CA' DEL BAIO 2014 14,5%

VITICOLTORI IN TRESSO E BARBARESCO

IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA CA' DEL BAIO DI GIULIO GRASSO – TRESSO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: prugna, tostatura, cenere, rosa di bosco, polvere di cacao, fondi di caffè, amarena, ciliegia marasca e note vegetali.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione di secchezza alcolica è abbastanza estesa a tutto il palato e a sua volta supportata da un'intensa sensazione di sapidità concentrata nella parte centrale della lingua; la struttura è uniforme e densa, ed i tannini sono ancora discretamente verdi, vale a dire generano un senso di astringenza tuttora sensibilmente forte; la chiusura rilascia un sapore a prugna (in perfetta corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio caprino

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La struttura della ricetta si neutralizza la struttura del vino
4. La succulenza del formaggio serve da contrappeso alla astringenza tannica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: nella sua completezza è un vino che già si presta per la degustazione in questo stesso momento, anche se si può tranquillamente aspettare per un degno invecchiamento; godibile adesso, ma con 3-4 anni acquisirebbe maggiore bouquet al naso e si farebbe più duttile e morbido al palato; l'abbinamento con il formaggio caprino è proporzionato e rispondente alle esigenze di una pronta beva ed una perfetta combinazione con una preparazione alimentare semplice e facilmente acquisibile.



<https://lacanova.net/>

BARBARESCO LA CA' NÖVA – MONTESTEFANO 2015 14,5%

PRODOTTO DA AZ. AGR. LA CA NÖVA – BARBARESCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: fragola di bosco, mora, nota vegetale, prugna, chiodi di garofano, humus, terra di bosco, muschio, cuoio, tostatura e rosa rossa.

ESAME GUSTATIVO: la sapidità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'astringenza tannica (sensazione di astringenza sulle gengive superiori) sono i parametri dominanti; la morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato), l'alcolicità (secchezza generale di bocca) e la struttura (peso del vino a livello di palato) completano con apporti gustativi notevoli l'analisi; la chiusura è leggermente amarognola per la presenza dei tannini ed evidenzia un sapore a frutta di bosco in perfetta corrispondenza con l'esame olfattivo; la persistenza aromatica intensa è di 8/9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Carne rossa con funghi di stagione

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della carne si contrappone alla sapidità del vino
2. La succulenza dei funghi serve da contrappeso alla astringenza tannica del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta controbilancia la tendenza leggermente amarognola del vino in chiusura
5. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: il vino si mantiene uniforme e stabile, a livello gustativo, dall'inizio alla fine: di facile beva e con l'immane voglia di degustarlo nuovamente; non molto aperto al naso, ma molto morbido ed intenso in bocca, genera il piacere di continuare ad apprezzarlo e fare in modo che si trasformi in un vino tutto pasto.



www.oddero.it

BARBARESCO D.O.C.G. – GALLINA 2015 13,5%

IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE ODDERO SSA

PODERE E CANTINE DE LA MORRA – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: frutti di bosco, tostatura, nota vegetale, caffè, cuoio, pepe nero, rosa di bosco e leggera nota di cacao.

ESAME GUSTATIVO: un corpo molto fine è sostenuto da una alcolicità minima, però intensa; la tannicità si manifesta con i suoi due parametri: astringenza non troppo forte e soffuso sapore amaro alla fine della bocca; la sapidità si fa sentire solo al finale e la struttura è quella che sostiene tutta l'analisi gustativa; la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tajarin al tartufo

Parametri della combinazione:

1. Il corpo della ricetta si uguaglia al corpo del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
3. La succulenza della ricetta serve da contrappeso alla astringenza tannica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta controbilancia la tendenza leggermente amarognola del vino in chiusura
5. La tendenza dolce del piatto si oppone alla sapidità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Barbaresco che in un primo momento sembra non volersi aprire al naso, poi riempie tutto il ventaglio gustativo minimo richiesto per un prodotto di questa tipologia; in bocca rispetta tutti i compartimenti gustativi non essendo invasivo e predominante, bensì persuasivo e coinvolgente. Sicuramente un vino gastronomico da abbinare con una ricetta tipica della zona.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://ceretto.com/>

BRICCO ASILI – BERNARDOT

BARBARESCO D.O.C.G. 2008 14,5%

IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA CERETTO – ALBA IN BARBARESCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granata; per ciò che conta la consistenza, è 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; i profumi che compongono il bouquet olfattivo sono ciliegie, more, ribes negro, amarena, buccia d'arancia, china, cioccolato, rabarbaro, caramella mou, cannella, pepe bianco, tostatura, legno, cera, talco, etereo, sottobosco, funghi e liquirizia.

ESAME GUSTATIVO: una nota sapida (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) sembra voler durare per sempre, ma in realtà viene fermata da una nota alcolica (secchezza di bocca estesa a tutto il palato) ed in parte frenata da una notevole astringenza tannica a livello di gengive superiori; la grande struttura del vino fa passare in secondo piano la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua), la chiusura di bocca rilascia sapori a mora e ribes (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Coniglio in fricassea

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 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 Barbaresco fatto bene: un piacevole ventaglio olfattivo di profumi e allo stesso tempo un notevole congiunto di parametri gustativi in bocca; il naso non finisce mai e la bocca si rinnova completamente ad ogni nuovo sorso degustativo; vale la pena aspettare 15 anni per apprezzare questo grande vino dato che è molto piacevole e non stanca mai il degustatore.



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

BARBARESCO D.O.C.G. 2018 14,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO DI NEIVE – AZIENDA AGRICOLA NEIVE –
ITALIA**

“Le uve appena raccolte vengono trasportate alla nuova cantina per la fermentazione a temperatura controllata con sistemi automatici di rimontaggio. I vini che lo richiedono, sono affinati in legno nelle storiche cantine del Castello ove trovano temperatura e umidità perfette.”

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; 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 melograno, anguria, fragole di bosco, prugna matura, corteccia d'albero, china, rabarbaro, tostatura e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: si presenta con una evidente secchezza alcolica che riesce quasi subito a far prevalere la nota minerale del vino (sensazione un po' pizzicore nella parte dorsale della lingua); la morbidezza di bocca passa in secondo piano di fronte a una buona struttura generale, mentre la salivazione è detenuta dalla eccellente presenza del tannino che con la sua tendenza astringente vuole dominare il settore gustativo per poi arrivare in chiusura di bocca con un sapore leggermente amarognolo; la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Toma piemontese

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio 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 del formaggio 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: vino che si beve bene e che si apprezza principalmente grazie a un ventaglio di profumi tipologico e che non si spegne mai; in bocca è invitante ed equilibrato e si può tranquillamente maritare con un formaggio tipico della zona; la facilità con la quale si degusta questo vino non è cosa semplice da dimenticare.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

BARBARESCO D.O.C.G. 2016 14%
CASCINA LUISIN DAL 1913

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN - BARBARESCO
- ITALIA**

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

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: note vegetali, erbe aromatiche, ciliegie, lamponi, more, china, rabarbaro, liquirizia, cioccolato, caramello, caffè, chiodi di garofano e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce un corpo ben strutturato (peso del vino sulla lingua e a livello di palato) che si accompagna molto bene con la leggiadra morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio); la secchezza alcolica viene in parte superata dalla nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), e i tannini sono rappresentati con i loro due parametri: astringenza nella parte superiore delle gengive e chiusura leggermente amara al finale di bocca; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bollito Misto

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: vino gradevole e con un'ottima bevibilità, come consuetudine, per la sua tipologia; si identifica un grande portfolio di aromi al naso e una serie di parametri gustativi, quasi completa e ben bilanciata, al momento della degustazione: sicuramente un'esperienza da ripetere e rinnovare, magari in abbinamento con un'altra ricetta tipica e tradizionale.

BIBLIOGRAFÍA

- <http://www.enotecadelbarbaresco.com/territorio/>
- http://www.produttoriidelbarbaresco.com/territorio_prodduttori_barbaresco.php?lang=it
- <https://www.cantinarizzi.com/il-territorio-del-barbaresco-langhe-roero-treiso-piemonte-cru-vino-vigneti-uve>
- <http://enogea-barbaresco-docg-map.appstor.io/>
- <https://winedharma.com/vitigni/barbaresco-vitigno-caratteristiche-organolettiche-e-storia-di-un-vino-immortale/>
- <https://langhe.net/1336/il-barbaresco-il-vitigno/>
- <https://www.pierobusso.com/il-barbaresco/storia-e-caratteristiche/>
- <https://magazine.lorenzovinci.it/recipe/vino-barbaresco-docg-descrizione-storia-degustazione-abbinamenti/>
- <https://www.langhevini.it/i-vitigni-del-territorio/nebbiolo/>
- <https://www.iltaccuvino.com/2014/03/07/barbaresco-alla-scoperta-dei-suoi-cru/>
- <https://www.fisarmilano.org/magazine/2017/11/barbaresco-all-round-visita-degustazione-dei-grandi-cru/>
- <https://www.dieta-italiana.it/cucina/vini/barbaresco.htm>
- <https://bettere5.rssing.com/chan-36681436/article10.html>

- 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