



Cerca nel blog

Negretti: quattro Barolo, quattro fuoriclasse

domenica, 11 febbraio 2018



Due barolisti, due fratelli, **Ezio e Massimo Negretti**. 13 ettari di vigna a **La Morra** e a **Roddi** nelle **Langhe**. Schivi, riservati, perfezionisti, di poche parole, di molti fatti. Ne sa qualcosa il loro consulente enologo **Luca Caramellino** che si è ormai arreso a telefonate in orari disparati di giorno come di notte. Se non si trova la quadra non si va a dormire.

Sangue, passione e impegno li uniscono: Ezio è l'uomo dei conti e dei viaggi; Massimo preferisce la terra e la cantina. Storia piuttosto recente, la loro, con meno di 20 anni alle spalle, che si porta dietro però l'esperienza dei nonni e dei genitori, perché quello del vino è un mestiere vecchio in casa Negretti. Uve Nebbiolo, Barbera e Chardonnay (queste crescono su un vigneto che potrebbe dare altro Barolo).

Concentriamoci però sui fuoriclasse, **quattro Barolo**, tutti buoni ma estremamente diversi. Il consiglio è, quindi, quello di acquistare l'intera batteria, perché è un bel gioco didattico per capire come differenti esposizioni e uso poliedrico dei legni possano dare espressioni multiple partendo da una matrice comune.

Il Barolo Doccg 2013 è il passepartout per entrare nel mondo dei Barolo targati Negretti. Non chiamatelo "base", piuttosto "classico". Il blend è quello dei terreni, con uve del Bricco Ambrogio a Roddi e dai vigneti Rive e Bettolotti di La Morra. Sei mesi di barrique e 18 mesi in rovere austriaco da 25 ettolitri. L'austerità è la cifra stilistica di questa, come delle altre etichette, ma non c'è da spaventarsi. Austero non vuol dire chiuso o non comprensibile, ma è una vibrazione che parte subito

alta e la tensione di beva tira dritto dall'inizio alla fine. **6000 bottiglie 30/35 euro**

Barolo Docg Bricco Ambrogio 2013: i terreni di Roddi, più marnosi e calcarei vestono questo Barolo di maggiore struttura. Qui si affaccia la parola "potenza" per un vino che nasce a sud pieno e che sceglie solo barrique, ma dalle tostature leggere. Lampone maturo, essenze legnose, pepe nero. L'acidità entra di soppiatto ma poi sferza a lungo la beva. **5000 bottiglie, 40/45 euro**

Barolo Docg Rive 2013: il Cru Rive di La Morra è il lato gentile delle menzioni geografiche, è seta che entra in bottiglia, con una trama tannica che scivola senza intralci. Fragrante e profumato di viola e di rosa, ricordo di belletto da toeletta. Integro grazie anche alla criomacerazione prefermentativa e poi solo botti grandi – francesi e austriache – che donano un'impronta di cenere spenta sul finale. **3500 bottiglie 40/45 euro**

Barolo Docg Mirau 2013: qui l'incontro è tra il Nebbiolo tra i cru Rive e Bettolotti. Dei quattro è il più eclettico e nervoso, cangiante nel bicchiere, così tanto da non stare fermo per un bel po'. E' il Barolo "speziato" che sa di curcuma, liquirizia, sandalo, curry, note di incenso sul finale. Anche qui 24 mesi in botti grandi, questa volta legno svizzero (e quindi più balsamico), affinamento preceduto da 30 giorni di fermentazione sulle bucce. **4000 bottiglie, 40/45 euro**

Francesca Ciancio