

I Vini d'Italia 2009

Vini
Le Guide de
L'Espresso


BOROLI SILVANO E ELENA ★

Loc. Madonna di Como 34
12051 Alba (Cuneo)
tel. 0173.365477 fax 0173.35865
e-mail: info@boroli.it


Di fondazione recente, la cantina di Silvano ed Elena Boroli, oggi condotta dal giovane figlio Achille con la consulenza tecnica di Enzo Alluvione, è riuscita in tempi rapidi ad affermarsi con perentorietà sul difficile proscenio del vino langarolo. Gli investimenti sono importanti, con due aziende agricole (Cascina Bompè a Madonna di Como e La Brunella a Castiglione Falletto) per 32 ettari vitati e 170.000 bottiglie annue. I vini seguono risolutamente uno stile moderno, ma non privo di una certa personalità.

☺ Cerequio, e una Riserva Villero non così smagliante come altre volte in passato, guidano il gruppo dei Barolo. Positiva la prova del Barbera Fagiani.


☹ Il Moscato meriterebbe maggiore fortuna.

• **Barolo Cerequio 2004** 


16.5/20 bt 5500 €43/50
di avvolgente succosità,
ha tannicità misurata, buona polpa
e bell'allungo conclusivo

• **Barolo Riserva Villero 2000** 

16.5/20 bt 2000 €40/46
ha nerbo e intensità sia all'olfatto
che al gusto, cede qualcosa soltanto
in termini di profondità e allungo finale

• **Barbera d'Alba Superiore Fagiani 2005** 


16/20 bt 5000 €16/19

• **Barolo 2004** 


16/20 bt 24000 €31/36

• **Barolo Villero 2004** 


15.5/20 bt 4800 €43/50

• **Langhe Rosso Anna 2006** 


15.5/20

• **Nebbiolo d'Alba 2006** 


15.5/20

• **Barbera d'Alba Quattro Fratelli 2007** 


14.5/20 bt 20000 €10/11

• **Dolcetto d'Alba Madonna di Como 2007** 

14/20

• **Langhe Chardonnay Bel Amì 2007** 

13/20

• **Moscato d'Asti Aureum 2007** 

13/20 bt 15000 €7/8


BOSCHIS CHIARA - PIRA E. & FIGLI ★

Via Vittorio Veneto 1
12060 Barolo (Cuneo)
tel. 0173.56247 fax 0173.56344
e-mail: piracb@libero.it

Chiara Boschis non ha più bisogno di dimostrare il suo talento di produttrice: da anni i suoi vini si esprimono ai massimi livelli del pur affollato pa-

norama langarolo, grazie a una elevata qualità della materia prima e a un lavoro di cantina di grande precisione. Nelle ultime vendemmie ci pare di poter registrare un ulteriore, apprezzabilissimo progresso nell'estrazione tannica e nell'uso del legno.

☺ Era fin troppo facile prevederlo: un cru eccelso come Cannubi e un'annata come il 2004 hanno dato un vino di caratura internazionale. Non molto meno convincente l'ottimo Barolo Via Nuova.

• **Barolo Cannubi 2004** 


18.5/20 bt 8000 €50/57

tenui e delicate note di evoluzione
all'olfatto, che preannunciano un sapore
invece più deciso, articolato,
di particolare forza espressiva


• **Barolo Via Nuova 2004** 

17/20 bt 2000 €46/54

ben modulato sia nello spettro
aromatico che in quello gustativo,
alcol contenuto, bel disegno complessivo,
finale tannico

• **Dolcetto d'Alba 2007** 

16/20 bt 3500 €8/9

• **Barbera d'Alba 2006** 


14.5/20 bt 3500 €14/17

BOSCHIS FRANCESCO


Fraz. San Martino di Pianezzo 57
12063 Dogliani (Cuneo)
tel. 0173.70574 fax 0173.70106
e-mail: m.boschis@tiscalinet.it

La famiglia Boschis conduce con vera passione i suoi 11 ettari di vigneto nell'area del Pianezzo di Dogliani. Come da copione, gran parte dell'impegno è dedicato al Dolcetto, qui imbottigliato singolarmente per ogni cru di proprietà.


☺ Il Pianezzo, Dolcetto di "base" dell'azienda, ha frutto "centrato" e una bella scorta di energia.

• **Dolcetto di Dogliani Pianezzo 2007** 


15.5/20 bt 18000 €7/8

• **Barbera d'Alba Le Masserie 2006** 

15/20 bt 2000 €13/15

• **Langhe Bianco Vigna dei Garisin 2007** 


15/20 bt 1000 €10/11

• **Piemonte Grignolino 2007** 

14.5/20 bt 1000 €7/8

• **Langhe****Freisa Bosco delle Cicale 2007** 


14/20 bt 2500 €7/8

• **Piemonte Barbera 2007** 

14/20 bt 4000 €7/8

più compiuti, originali ed espressivi mai prodotti in Italia. Ne prosegue l'opera, con altrettanta determinazione a interpretare lealmente il carattere della propria terra, il figlio Francesco. Il Montepulciano è un rosso potente ma tutto meno che grossolano, ed è in grado di sprigionare una grande varietà di sfumature con un'adeguata maturazione in cantina. Il Trebbiano è vibrante, grintoso, sapido, "nocciolato" con l'età, e richiede una buona ossigenazione prima di essere bevuto. Il Cerasuolo è semplicemente uno dei due o tre migliori rosati della penisola.


☺ Lo stile della famiglia Valentini si tramanda di padre in figlio nel modo migliore: Francesco rispetta i "fondamentali" disegnati dal padre, e allo stesso tempo li reinterpretava con una voce propria, che si va facendo sempre più precisa e consapevole, vendemmia dopo vendemmia.

• **Trebbiano d'Abruzzo 2005** 

18/20 €33/38

superate le (classiche) impuntature olfattive con una buona ossigenazione, il vino offre un frutto fresco, vivo, dalle tipiche sfumature di nocciola tostata, e un sapido finale rinfrescante

• **Montepulciano d'Abruzzo**

Cerasuolo 2007 

15/20 €29/33

VALLE REALE


Loc. San Calisto

65026 Popoli (Pescara)

tel. 085.9871039 fax 045.8876118


e-mail: info@vallereale.it

Valle Reale nasce alla fine degli anni 90, da un progetto ambizioso e di ampio respiro. Sessanta ettari di vigneti, uno staff preparato, oltre mezzo milione di bottiglie annue. Lo stile prescelto è al passo con i tempi: i vini, ricchi di tannini e generosi nelle note dolci di legno nuovo, sono più "larghi" e concentrati che tesi e articolati. In questo registro, la gamma di etichette è di mano sicura e molto affidabile.

• **Montepulciano d'Abruzzo 2006** 

15/20 bt 30000 €9/11

• **Trebbiano d'Abruzzo**

Vigne Nuove 2007 

14.5/20 bt 50000 €5/6

VALORI


Via Torquato al Salinello 8

64027 Sant'Omero (Teramo)

tel. 0861.88461 fax 0861.88461


e-mail: vinivalori@tin.it

• **Montepulciano d'Abruzzo**


Vigna Sant'Angelo 2006 

17/20 bt 3500 €17/20

scuro, molto intenso, sfumature di rovere speziato, palato robusto, saporito, basato su una bella materia, maturo, persistente

• **Montepulciano d'Abruzzo 2007** 

14.5/20 bt 14000 €9/11

• **Trebbiano d'Abruzzo 2007** 

14.5/20

ZACCAGNINI CICCIO

Contrada Pozzo


65020 Bolognano (Pescara)

tel. 085.8880195 fax 085.8880288

e-mail: zaccagniniwines@tin.it


Marcello Zaccagnini firma vini di qualità costante, morbidi quanto basta per piacere al consumatore di oggi, freschi quanto basta per non risultare molli o difficili da bere. L'appassionato esigente si aspetterebbe più spesso l'acuto di uno o più fuoriclasse, ma probabilmente non rientra nelle strategie aziendali cercare di fare solo vini altamente competitivi. Per un buon bevitore va già molto bene così, con una gamma di etichette ampia e affidabile.

☺ Se in passato il timbro dolce e speziato del rovere era a dire la verità un po' ingenuo, leggermente scisso rispetto al corpo dei vini, nelle ultime annate ci pare di poter registrare un sensibile miglioramento dell'integrazione del rovere (almeno nelle cuvée migliori), a tutto vantaggio dell'eleganza e della bevibilità. Brillante, in questo senso, l'affermazione del Pecorino Yamada 2007.

• **Yamada 2007** 


18/20 pecorino bt 10000 €8/9

sorprendente l'integrazione del vino con il rovere (che in questo bianco si rivela meno dolce e speziato rispetto ad altre etichette del produttore), bocca fresca e slanciata, frutto maturo, ben sostenuto dall'acidità


• **San Clemente Chardonnay 2007** 

16/20 chardonnay

bt 10000 €17/19

• **Ibisco Bianco 2007** 


15/20 riesling bt 12000 €8/9

• **Il Bianco di Ciccio 2007** 


15/20 trebbiano; chardonnay

bt 150000 €6/7

• **Montepulciano d'Abruzzo**


Castello di Salle 2005 

15/20 bt 13000 €9/11

• **Trebbiano d'Abruzzo Chronicon 2007** 


15/20 bt 25000 €7/8

• **Trebbiano d'Abruzzo**

San Clemente 2007 


14.5/20 bt 8000 €17/19

• **Montepulciano d'Abruzzo**

Chronicon 2005 

14/20 bt 40000 €9/11

• **Montepulciano d'Abruzzo**

Il Vino dal Tralchetto 2006 

13.5/20 bt 200000 €4/5