Nebbiolo Prima Academy, vi raccontiamo com’è andata

Il Consorzio Albeisa ha invitato la stampa di settore per far conoscere meglio la storia della bottiglia delle langhe, incontrare i produttori, fare formazione sul campo e assaggiare le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero

A fine gennaio 2025, la città di Alba ha ospitato la ventinovesima edizione di **Nebbiolo Prima**, terminata con l’Academy dedicata a **18 giornalisti da tutto il mondo**. Organizzata dal **Consorzio Albeisa** che promuove non solo la bottiglia ma anche i vini della Langhe, l’Academy offre un’opportunità unica per approfondire la conoscenza delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero.

Nebbiolo Prima Academy: la promozione della cultura enologica delle Langhe

Presso la sede di Albeisa, nel centro di Alba, è stata organizzata una **degustazione alla cieca** di una selezione 175 vini, tra cui Barolo 2021, Barolo Riserva 2019, Barbaresco 2022, Barbaresco Riserva 2020, Roero 2022 e Roero Riserva 2021. Oltre alle sessioni di degustazione (dove sono

stati assaggiati oltre 300 vini), le visite in cantina e l'incontro con tantissimi produttori, l'Academy ha offerto presentazioni tenute da esperti del settore: tra i relatori il geologo Edmondo Bonelli, la Professoressa Anna Schneider e il Professor Edoardo Monticelli.

La degustazione alla cieca organizzata dal Consorzio Albeisa (Foto © Salvo Ognibene).

Il Consorzio Albeisa

Albeisa è un Consorzio nato per promuovere i grandi vini dell'Albese nel mondo e dal 1996 organizza Nebbiolo Prima, anteprima internazionale di Barolo, Barbaresco e Roero che ha l'obiettivo di valorizzazione il patrimonio vitivinicolo di Langa e Roero, terre amate e conosciute in tutto il globo.

Albeisa è ancora oggi l'organismo che gestisce l'utilizzo della bottiglia con l'impegno costante a diffonderne l'uso, nel rispetto di precise regole e rappresenta circa 315 soci e 23 milioni di bottiglie utilizzate.

La degustazione e i migliori assaggi

VINI	SUPERFICIE VITATA HA	N° AZIENDE	PRODUZIONE IN BOTTIGLIE DA 0,75 cl
Barolo	1.771	770	10.920.000
Barbaresco	688	500	4.130.000
Roero	194	300	781.000
Nebbiolo d'Alba	708	200	4.000.000

I dati si riferiscono ad una media delle ultime 5 annate.

Nelle due annate degustate troviamo **due espressioni di Nebbiolo completamente differenti**, date da condizioni climatiche assai caratterizzanti: la 2021, nonostante un'importante alternanza climatica – con gelate tardive, temporali, grandinate estive ma anche siccità – è stata dal punto di vista quantitativo e qualitativo ottimale e ben equilibrata con una dotazione polifenolica importante, essenziale per produrre vini strutturati ed equilibrati, destinati a durare nel tempo. La 2022, invece, mostra le debolezze date dal grande caldo e sarà ricordata per essere stata una delle più precoci e sorprendenti in assoluto (a inizio ottobre la vendemmia era già conclusa).

Nebbiolo Prima 2025 ha confermato che il Nebbiolo sta attraversando una fase di fine evoluzione stilistica: il Barolo diventa meno severo senza perdere il suo carattere, il Barbaresco si affina nella sua eleganza e il Roero si fa sempre più identitario.

Una cantina (Foto © Salvo Ognibene).

I dieci migliori assaggi

Comm. G.B. Burlotto: *Barolo DOCG Acclivi 2021*

Dal Comune più a Nord della zona del Barolo, questa azienda produce uno dei vini più acclamati e frutto di vigne storiche. Siamo a Verduno, su terreni calcarei con un'equilibrata presenza di argilla, sabbia e limo che consente una buona ritenzione idrica. Il ***Barolo Acclivi*** è prodotto solo nelle migliori annate (come la 2021), frutto di una rigorosa selezione di uve dai vigneti di Monvigliero, Neirane, Rocche dell'Olmo e Boscatto. **Info**: www.burlotto.com

Alberto Ballarin: *Barolo DOCG Bricco Rocca 2021*

Bricco Rocca è una piccola denominazione che si estende sul piccolo crinale che dal borgo dell'Annunziata scende verso la cantina: 55 quintali di uva per ettaro e affinamento per 26 mesi in botti di rovere di Slavonia per questo vino che stupisce in tutte le sue componenti. **Info**: www.albertoballarin.it

Ettore Germano – *Barolo DOCG Cerretta 2021*

Da vigneti di 50 anni che crescono su terreni argillosi e calcarei nasce questo cru che incarna bene l'animo del Barolo: struttura e piacevolezza caratterizzano l'assaggio che nonostante sia un campione da botta fa già notare la sua stoffa. **Info**: www.ettoregermano.com

Fratelli Serio e Battista Borgogno – *Barolo DOCG Cannubbi 2020*

100% Nebbiolo dal cru più famoso di Barolo situato a quasi 300 metri sul livello del mare, piace e convince. Macerazione a cappello emerso di circa 30-40 giorni in tini di legno con frequenti rimontaggi e affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 30 mesi. **Info**: borgognoseriobattista.it

GD Vajra – *Barolo DOCG Bricco delle Viole 2021*

Un vino che forse più di tutti rappresenta lo stile della famiglia Vaira che nasce dal vigneto più alto e più vicino alle Alpi, a oltre 400 metri sul livello del mare, piantato nel 1931. Inerbimento spontaneo e 28 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, il suo nome deriva dalle viole che qui sbocciano ogni primavera grazie alla splendida esposizione a sud. **Info**: www.gdvajra.it

Marengo Mauro – *Barolo DOCG Ravera 2021*

Piccola azienda a conduzione familiare vede le proprie origini oltre mezzo secolo fa grazie a Francesco Marengo che decide di impiantare i suoi primi vigneti nel territorio di Novello e dal 2015 anche a commercializzare i suoi frutti. **Info**: www.marengomaurovini.com

Momenti della degustazione (Foto © Salvo Ognibene).

Cantina Ratti – *Barolo DOCG Marcenasco 2021*

Il vigneto che dà vita al vino è uno dei più antichi di tutto il territorio ed esistono testimonianze della sua esistenza già a partire dal XII secolo. Il Marcenasco è un vino che rispecchia le caratteristiche tipiche della zona di La Morra, morbido, equilibrato ed elegante. Affina circa due anni in grandi botti di rovere, prima annata 1965. **Info**: www.ratti.com

Luigi Oddero – *Barolo DOCG Barolo 2021*

Barolo classico, ovvero assemblaggio proveniente dai comuni di La Morra, Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto, affina in botti di legno di rovere di media e grande capacità per 24 mesi. L'azienda nasce grazie all'intuito di Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, profondamente innamorato della propria terra. **Info**: www.figliluigioddero.it

Pio Cesare – *Barolo DOCG Pio 2021*

100% Nebbiolo provenienti da vigneti di diverse zone, da Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra e Briccolina) a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), da La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) fino ad arrivare a Monforte d'Alba (Mosconi). Affina In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. **Info**: www.piocesare.it

Rinaldi Giuseppe – *Barolo DOCG Bussia 2021*

Un grande Barolo che fermenta spontaneamente con lieviti indigeni in tini di rovere di Slavonia e poi affina in tonneaux per 24 mesi: un vino di grande personalità e complessità. E' l'ultima etichetta nata in cantina (nel 2019) e si è affermata subito all'apice della produzione non solo della cantina ma dell'intero mondo barolista. **Info**: www.rinaldigiuseppe.com

Data di creazione
21/02/2025
Autore
salvatore-ognibene