

L'identità langherotta del vino a firma della cantina «Agricola Gian Piero Marrone»

scritto da Riccardo Isola | 12/07/2018



Dalla Favorita al Barolo l'eleganza e l'avvolgenza di sorsi che emozionano e testimoniano come questo patrimonio dell'Umanità, chiamato Langhe, sia anche un Patrimonio del Gusto.

Da quattro generazioni l'[Agricola Gian Piero Marrone](#) produce vini con un approccio che si potrebbe definire «glocal». Siamo a **La Morra (CN)**, nella frazione Annunziata, abbracciati da

sinuose e gentili colline ricoperte di vigneti e puntellate da castelli centenari. Pur trattandosi di un'azienda di famiglia, lo sguardo è rivolto decisamente Oltreconfine; non a caso l'80% delle vendite è destinata all'estero.

Tradizione e contemporaneità

La firma enologica è chiara: tradizione e contemporaneità. **Tradizione**, in quanto il sistema di produzione è a gestione familiare e abbraccia vinificazioni identitari del territorio, e **contemporanea** perchè l'identità di ogni sorso è calibrata ad un gusto che non snatura la storia di questi testimoni dell'enologia langarola ma ne interpreta al meglio le giuste sfumature organolettiche.

Si guarda al gusto del mercato ma con la consapevolezza che il successo arriva se si è testimoni del proprio tempo e del proprio «spazio». Nei vini di Marrone c'è tanto legno anche se sempre calibrato e di gentil beva. Un imprinting enologico che diventa firma autentica, e di successo, della cantina.

Storia dell'Agricola Gian Piero Marrone

Tutto parte con **Pietro Marrone** a cui si affianca il figlio Carlo, poi il nipote Gian Piero e adesso le pronipoti Denise, Serena e Valentina. Un passaggio di testimone che ha saputo dare continuità ad una vocazione vitivinicola che crea emozione in ogni sorso. Non c'è piaggeria, sarebbe facile visto dove ci troviamo, ma c'è invece la concreta corrispondenza tra la Storia di questa enologia piemontese e la difficile opera antropologica di saper interpretare, in bottiglia, il proprio tempo.

Agricola Gian Piero Marrone: la nostra degustazione di 8 vini

Di seguito 8 vini che abbiamo avuto il piacere di provare durante la nostra visita alla **cantina Gian Piero Marrone** di La Morra (CN).

Langhe Doc Favorita 2017 (13/14mila bottiglie)

La **Favorita** è uno dei vitigni autoctoni piemontesi seppur abbia molte corrispondenze con il Vermentino della vicina Liguria. Il vino ottenuto, appunto l'omonimo "**Langhe Favorita doc**", si presenta forte di 13,5% di gradazione alcolica con un bel **giallo paglierino** in cui esplodono sentori fruttati e floreali, soprattutto richiamanti agrumi, pesca (la Saturnia a pasta bianca su tutte) e albicocca a cui si affiancano note minerali e molto sapide che rendono equilibrato un sorso che non può non accorgersi di un corpo ben presente e potente. Un sorso comunque elegante che si accompagna dall'antipasto fino a secondi di pesce, a carne bianca, magari leggermente marinati. **Punteggio:** 83/100.

Langhe Doc Arneis 2017 (13/14mila bottiglie)

Il giallo paglierino con alcuni riflessi verdolini preannuncia un sorso fresco e tagliente, anche se non manca il grado alcolico che arriva a 13,5%. Bellissime note di fiori bianchi si accompagnano alle note fruttate a pasta bianca non totalmente maturi.

Sapido e verticale nella sua entrata si caratterizza per una fragranza spiccata che lo rende perfetto per gli aperitivi o gli antipasti leggeri per chiudersi in una accennata nota amaricante in chiusura che invoglia al secondo (e non solo) sorso. Da provare con il pesce azzurro o con primi con ragù bianco. **Punteggio:** (84/100)

Langhe Doc Chardonnay “Memundis” 2015 (3mila bottiglie)

Che meraviglia questa interpretazione per l'internazionale Chardonnay. Potenza, complessità, freschezza e lunghezza interminabile. Un gioiello enologico firmato Marrone.

Esplosione di frutti tropicali, sensazioni esotiche al palato che si alternano ai frutti a polpa gialla come la pesca Percocca ma anche agrumi giallo cedrina. Non manca quella nota di miele di fiori bianchi e gialli che lo rende rotondo al sorso seppur con ancora una spiccata freschezza.

Questo vino nasce dopo una fermentazione in barrique nuove non tostate con doghe piegate a vapore che donano sfumature vanigliate gentili ma nette. Da provare con grigliate di pesce ma anche e soprattutto in compagnia di un buon libro all'ombra di un nocciolo. **Punteggio:** 90/100.

Langhe Doc “Passione” 2015 (40mila bottiglie)

Un vino giustamente ruffiano e beverino, seppur rosso. Prodotto da un blend di [Barbera](#) (60%) e [Nebbiolo](#) (40%) si presenta carico di colore e, al contempo, fruttato e gentilmente tannico. I suoi 14% sono sostenuti da una spiccata acidità e freschezza che sa di sottobosco e piccoli frutti rossi.

Spiccano anche complesse sfumature floreali, secche, ma anche lampone che evolvono in terziari e note di funghi secchi, liquirizia e tabacco Virginia. **Punteggio:** 87/100.

Barbera d'Alba Doc Superiore “La Pantalera” (3mila bottiglie)

Un vino che nasce da vigne di 65 anni. Passa 18 mesi in barrique. Non è filtrato. Che dire di più... Di un colore rosso rubino intenso sprigiona intense e fruttate sensazioni di sottobosco fresco, frutti rossi e susina matura.

Bella l'acidità, tipica del vitigno, equilibria una beva sofisticata ed elegante ma rispettosa dell'identità di uno dei simboli enoici di questo territorio. Complesso ma di sicuro successo a tavola. **Punteggio:** 89/100.

Nebbiolo d'Alba Doc Superiore “Agrestis” (18mila bottiglie)

Altro protagonista indiscusso della produzione dei Marrone. Questo Nebbiolo Superiore fa botte grande e per una ventina di giorni fermenta sulle proprie bucce. Questo porta ad ottenere un intenso rosso rubino ma con qualche riflesso granato.

Esplodono le note varietali (violetta, sottobosco a bacca sia rossa che nera) che si avvicinano a note balsamiche (menta piperita del Piemonte), alla liquirizia e al tabacco leggermente secco. Entra vellutato e con corpo, con aggraziati tannini ancora freschi e verdeggianti ma mai impertinenti o arroganti. **Punteggio:** 87/100.

Barbaresco Docg 2015 (7mila bottiglie)

Questo Barbaresco è intenso e brillante nella sua presenza rubino-granata. C'è tanto frutto e un grado importante (14,5%). Spicca soprattutto il sottobosco ancora non totalmente maturo anche se echi più “terziarizzati” portano a speziature ancora “verdi” e fiori pungenti come il geranio.

È un vino lungo, elegante, fiero e virile a suo modo anche se si presenta con tannini educati e non recalcitranti. Perfetto con la cucina tipica e ricca di questo territorio, soprattutto con primi piatti con ragù di carne e secondi strutturati. **Punteggio:** 89/100.

Barolo Docg “Pichemej” 2014 (4mila bottiglie)

Chapeau, inchino e riverenza. Siamo alla presenza di sua Maestà il **Barolo**. E che Barolo! Così si può salutare questo vino di punta della cantina Marrone. Un tripudio di personalità e autorevolezza in bottiglia. Austerità mitigata da una gioviale freschezza e da una personalità fiera, ricca e alcolica (14,5%).

In questo vino sono racchiuse il meglio delle uve provenienti dai migliori vigneti della tenuta. Frutto di un blend di grandissima fattura il “**Pichemej**” si presenta di rosso granato con riflessi aranciati seguito da una esplosione di complessità che spazia dal sottobosco ai fiori secchi passando per note più evolute come confetture e particolari speziature che dal tabacco umido arriva alla liquirizia. È un vino fiero, secco, potente ma ancora giovane e slanciato in bocca con tannini vellutati e aggraziati. In una parola “cavuoriano”. Una carezza all’anima che in bottiglia ricorda i sorrisi regalati da chi anima e vive quotidianamente questo lavoro, questo territorio e soprattutto questa cantina. Da bersi anche e soprattutto in meditazione tra diversi anni. **Punteggio:** 93/100.

Agricola Gian Piero Marrone
La Morra (CN), Frazione Annunziata 13
www.agricolamarrone.com