



Barolo 2025: l'annata dell'equilibrio. Deditus racconta un futuro di eleganza e consapevolezza

La vendemmia di quest'anno segna un nuovo capitolo per i nove produttori dell'associazione. Uve sane, maturazioni lente e vini destinati alla longevità. Tra clima, mercato e sostenibilità, le Langhe confermano la loro voce più autentica

Il **Barolo** è un vino che non concede scorciatoie.

Nasce da un vitigno capriccioso, il **Nebbiolo**, che pretende esposizioni ideali, mani esperte e una profonda conoscenza della terra. È un **vino che non segue la moda**, ma la misura del tempo.

Nelle colline delle **Langhe**, riconosciute **Patrimonio UNESCO**, la **vendemmia 2025** ha tradotto l'esperienza dei produttori in risultati concreti: tannini finemente maturi, gradazioni alcoliche contenute e un profilo aromatico nitido, con accenti di frutto rosso e spezie dolci.

Lo hanno raccontato i nove produttori riuniti nell'associazione **Deditus – Azelia, Cordero di Montezemolo, Luciano Sandrone, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti** – durante la conferenza annuale moderata dalgiornalista **Roberto Fiori**, convergendo su una parola chiave: **equilibrio**.

L'annata, come ha spiegato **Gianni Gagliardo**, presidente dell'associazione, «*preannuncia vini di grandissima qualità, con ottime prospettive di maturazione e affinamento. Le uve hanno raggiunto un equilibrio ideale tra freschezza e componenti polifenoliche, ben estraibili e armoniche. L'annata 2025 contribuirà sicuramente a rafforzare la reputazione delle Langhe come regione produttrice di vini di più alto livello al mondo*».

Vendemmia del Barolo 2025: annata di precisione per i produttori

Il clima ha giocato un ruolo fondamentale. Dopo un germogliamento anticipato del **Nebbiolo**, l'estate calda ma stabile, sostenuta dalle riserve idriche dell'inverno, ha accompagnato la vite fino a un settembre luminoso, con notti fredde e giornate miti.

Le escursioni termiche hanno inoltre favorito una maturazione lenta e completa dei tannini, regalando uve di straordinaria sanità e bouquet aromatici complessi.

Per **Alberto Gagliardo**, «*la 2025 è stata un'annata strepitosa, segnata da un equilibrio raro e da un andamento climatico perfetto. Le conoscenze acquisite negli anni più difficili ci hanno permesso di gestire con consapevolezza le sfide del cambiamento climatico*».

Stefano Chiarlo sottolinea invece la classicità di questa vendemmia: «*Il Nebbiolo da Barolo 2025 mostra tannini maturi, profumi complessi e una struttura che richiama le annate storiche. Un fine settembre luminoso e asciutto ha favorito una maturazione lenta e completa: tutto lascia pensare a vini di estrema longevità ed eleganza*».



La vendemmia 2025: uve perfettamente mature, tannini setosi e rese contenute (Foto © Chiarlo-Deditus).

Clima, mercati e identità: il pensiero condiviso di Deditus

Oltre la qualità, il 2025 è anche un anno di riflessione. Come osserva **Alberto Cordero di Montezemolo**, «*il mondo del vino sta cambiando: i consumatori cercano autenticità, sobrietà e valore reale. Dobbiamo evitare la smania di crescere senza una strategia a lungo termine. Meglio poco e buono che tanto e mediocre: un principio che dovrà guidarci nei prossimi anni*».

Un pensiero che si intreccia con la visione di **Eugenio Palumbo (Vietti)**: «*La maturazione completa in tutte le nostre vigne, dai Colli Tortonnesi all'Albese, dimostra un equilibrio raro. È un'annata che combina precisione, identità e armonia: i vini nascono già con un timbro varietale netto, segno di un territorio che sa reagire con intelligenza alle sfide del clima*».

La continuità della tradizione e la precisione della tecnica

Per **Lorenzo Scavino (Azelia)** la 2025 «è stata un ritorno all'equilibrio, con uve sanissime, gradazioni contenute e rese leggermente più basse che hanno accentuato la concentrazione fenolica». Una vendemmia, aggiunge, «che rafforza la reputazione delle Langhe e conferma la solidità di un modello produttivo fondato sulla misura».

Luca Sandrone evidenzia invece «una perfetta omogeneità di maturazione e gradazioni più contenute rispetto al passato recente». Una situazione che, secondo lui, «conferma la resilienza del Nebbiolo e il ruolo determinante delle nuove pratiche agronomiche – inerbimenti, sovesci, attenzione al microbioma – nel mantenere equilibrio e coerenza stilistica».



Il fascino e la bellezza delle Langhe, riconosciute Patrimonio Unesco (Foto © Gagliardo-Deditus).

L'eleganza del Nebbiolo e la forza del territorio

Per **Gianluca Torrenco di Prunotto**, il 2025 conferma la capacità della vite di adattarsi: «*I Baroli di quest'anno sono ricchi, colorati, con profumi floreali e tannini dolci e armoniosi. Sono vini che coniugano potenza e misura, forse prematuri per essere definiti grandi, ma con potenziale enorme*».

Lo stesso equilibrio emerge dalle parole di **Poderi Luigi Einaudi**, per cui «*le uve di quest'anno sono tra le più sane e mature degli ultimi tempi. Le fermentazioni reattive e i colori intensi lasciano prevedere vini complessi, strutturati ma già godibili, con una prospettiva di lunga durata*».

E mentre il mercato evolve, il legame con il territorio resta saldo. «*L'estate calda e la scarsità di piogge ci hanno imposto una gestione precisa – racconta **Claudio Pirra di Pio Cesare** – Dalla chioma al terreno, ogni intervento è stato calibrato per mantenere equilibrio e qualità. Tutto fa pensare a una grandissima annata, con vini longevi e armonici*».

Deditus: dall'Accademia del Barolo a modello di coesione

Nata come **Accademia del Barolo** alla fine degli anni Novanta, l'associazione si è trasformata nel 2011 in **Deditus**, dal latino dedo, "dedicarsi". È l'evoluzione naturale di un progetto che unisce nove famiglie storiche in una visione comune: preservare il **Barolo** autentico, quello prodotto esclusivamente da vigneti di proprietà e da conduzioni familiari dirette.

Deditus è oggi un osservatorio permanente sul futuro della denominazione. Promuove le **Menzioni Geografiche Aggiuntive**, la sostenibilità concreta e la consapevolezza tecnica, organizzando incontri e degustazioni per raccontare la complessità del territorio al di là del marketing. La coerenza, più della quantità, è la cifra stilistica condivisa da queste aziende.

Un'annata che misura la maturità del territorio

La vendemmia del **Barolo 2025** è un banco di prova per le **Langhe**.

Non un anno eclatante per potenza, ma per precisione e compostezza: un'annata che si giocherà sull'armonia dei tannini, sulla pulizia aromatica e sulla capacità di tenere il tempo senza sovrastrutture.

I tecnici parlano di acini integri, pH contenuti e una maturazione graduale che ha permesso estrazioni delicate. Il **Nebbiolo**, più che mai, si mostra nella sua essenza: austero, ma leggibile.

Per **Deditus**, questa vendemmia rappresenta un punto di svolta. Le famiglie che la compongono non inseguono modelli esterni, ma consolidano un'identità fatta di rigore e trasparenza produttiva. In un contesto enologico globale che oscilla tra standardizzazione e ricerca di autenticità, il **Barolo 2025** si conferma come un riferimento di tecnica e coerenza territoriale, destinato a diventare una delle annate forse più didattiche e rappresentative degli ultimi anni.

Associazione Deditus – www.deditus.it

Data di creazione

16/10/2025

Autore

malinda-sassu