



¿Cuánto ha caído el precio de las casas?

elmundovino.com

elmundo.es

Buscar en

Buscar

VINOS

BODEGAS

REGIONES

VIAJES

REPORTAJES

Consumo

Cultura del Vino

En el restaurante

Enología

Grandes vinos

Historia del vino

Mercados

Personajes

Vino y gastronomía

Viñedos y bodegas

Viticultura

Zonas vitivinícolas

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas antiguas

Archivo Copas de Ariadna



NOV 2010

LA TIENDA

elmundo.es

Portada

España

Internacional

Economía

Sociedad

Comunicación

Televisión

Solidaridad

Cultura

Ciencia/Ecología

Tecnología

Madrid24horas

Obituarios

DEPORTES

SALUD

MOTOR

Metrópoli

Especiales

Encuentros

| [archivo](#)

Grandes Vinos

BAROLO 2006: UN MOSAICO DE CUALIDADES

Un año de vinos para iniciados

JUANCHO ASENJO



Gian Paolo y Luisella Manzone.

Después de un 2005, que es una añada menor con excepciones, han sido numerosas las catas apasionantes de barolos 2006 que me han admirado, fascinado y sorprendido. Mis expectativas han sido superadas con creces porque la calidad ha estado por encima de lo esperado. Se hablaba de saltar la cosecha 2006 para esperar a 2007 pero esta tierra siempre te sorprende y no te permite juicios a priori. Me parece que nos hemos encontrado con un diamante de una calidad excepcional que se pulirá con el paso de los años y se situará entre las grandes de los últimos 25 años.

Es una añada rica y de una enorme complejidad donde el cambio climático, una bendición para Las Langas piemontesas, ha variado el rumbo de la región. El problema ha sido la riqueza, la producción generosa por el exceso de uva así que quienes no han trabajado de forma severa su terreno se han encontrado sin madurez en los taninos y con vinos delgados y agresivos con un grado alcohólico alto. También los productores que han vendimiado pronto se han encontrado la sorpresa de una uva que no ha madurado plenamente.

Consustancial a la zona por su morfología y por esa diversidad de microclimas es que en la misma cosecha las expresiones y los resultados puedan variar de una forma considerable entre colinas limítrofes porque cada añada es un mosaico de cualidades y más en 2006. Con la nebbiolo no se puede generalizar nunca porque nos lleva a errores. Es una cosecha donde cada viña se ha comportado de forma diversa y la calidad varía de una forma increíble. Al ser productiva y fría aquellos que han trabajado la viña a conciencia con aclareos (en plural) y un rendimiento muy bajo han marcado la diferencia de una forma asombrosa como Roberto Voerzio en La Morra y Aldo Conterno en la Bussia (Monforte). Mientras, en Serralunga se ha alcanzado un nivel incomparable en su conjunto.

La añada 2006 nació con mal pie después que la bodega de Bruno Giacosa anunciara que no saldría al mercado con esta cosecha. La noticia causó sensación entre aficionados y productores Pero fue un año muy difícil para él porque fue el año en que sufrió un ictus y no pudo finalizar una obra que, a buen seguro, se hubiese encontrado entre sus más grandes cosechas visto el nivel de Serralunga. Bruno dijo que la cosecha resultaba corta en nariz, tipicidad y que esas fueron las razones por las que no elaboró vino y eso hemos perdido.

Al 2005 le falta el nervio, la clase, la acidez y la materia de 2006

Pero es una de esas añadas donde los que han trabajado bien a conciencia en el viñedo con varios aclareos severos y luego en la bodega no olvidarán nunca la riqueza aromática y la buena estructura.

En las añadas clásicas frías los viejos suelos calcáreos del Elveziano de la Formación de Lequio (Serralunga) es donde ha estado la clave porque la maduración completa llega más tarde y los productores han tenido la posibilidad de aprovechar al máximo todo el potencial que la añada les ofrecía gracias a las magníficas condiciones que hubo al final del ciclo de maduración de la uva, por eso de aquí han surgido la mayoría de los mejores vinos de la añada frente a los terrenos arenosos del Tortoniano de la Marna de Sant'Agata (La Morra, Barolo, Novello, Verduno...) más joven donde no ha llegado la madurez total.

Los vinos son poderosos, de color más intenso que lo habitual, con una expresividad, densidad y definición aromática impactante, corpulentos y densos, con una acidez viva y muy presente junto a un equilibrio extraordinario, con un tanino tremendo por pulir y cerrados al inicio. Se percibe su enorme capacidad para envejecer sobre todo en zonas como Castiglione Falletto, una parte de Monforte y, sobre todo, Serralunga.

En la añada 2006 había 1.786 hectáreas en la DOCG y se produjeron 11.277.673 botellas.

Condiciones climáticas

Añada de contrastes porque comenzó el mes de enero que recordaba a la cosecha del 2000 con una anormal persistencia de temperaturas bajo cero (se llegó a los -10°C) y así un día tras otro. El tiempo fue seco hasta finales de mes donde cayó una intensísima nevada los días 26-27 y 28 que alcanzaron los 50 cm. Continuaron una serie de intensas lluvias superiores a lo habitual. El mes de febrero fue muy cambiante porque se pasaba de un frío intenso a lluvias continuadas. El clima invernal se mantuvo igual en marzo y las condiciones habituales de la primavera no llegaron hasta abril. El invierno fue largo, duro, frío y húmedo. Los primeros diez días de mayo estuvieron marcados por las bajas temperaturas, los diez días siguientes fueron casi de verano así como el resto del mes. A comienzos de junio volvió el frío pero, a continuación, llegó una ola de calor que alcanzó los 35°C sin lluvias apreciables. A pesar de todo, el agua que cayó en los seis primeros meses del año fue inferior a la media anual histórica penalizada por la ausencia de las tradicionales lluvias primaverales.

El tiempo seco y caluroso continuó en julio sólo interrumpido por algunas leves tormentas sin consecuencias fatales. Aunque agosto comenzó de forma diferente con una ola de aire frío proveniente de las corrientes del Atlántico Norte con pocas lluvias. Así continuó hasta final de mes donde llegaron altas temperaturas diurnas pero había una enorme diferencia térmica entre el día y la noche. Las lluvias otoñales no hicieron su aparición hasta mediados de septiembre trayendo una posterior sequía que ya duraría hasta el final de mes. A continuación dos frentes trajeron las dos semanas siguientes recuerdos de las tormentas veraniegas. Durante, según las zonas, de tres a cinco días cayó algo menos de agua que en los ocho meses anteriores juntos. Toda esta agua no causó daños serios a las uvas porque fue absorbida casi en su totalidad por un suelo sediento.

En las castas más precoces la añada ha sido extraordinaria (Chardonnay, Sauvignon, arneis o dolcetto) mientras en aquellas que tienen una maduración media o tardía han existido muchas diferencias. Aquellos que han tenido la paciencia de dejar madurar perfectamente la uva recogieron una uva de una calidad extraordinaria porque todos los parámetros se asemejaban a los de las grandes añadas clásicas: complejísimo bouquet,

acidez perfecta, alcohol correcto, equilibrio, madurez y vinos para envejecer durante largo tiempo. La nebbiolo ama las vendimias soleadas y frescas. Cosecha de alternativas con periodos de un rapidísimo crecimiento vegetativo y otros de un gran parón.

Nace 2006 en una situación de mercado durísima donde muchos productores no han vendido ni una sola botella de 2005 en países donde habitualmente exportan un buen número de botellas como los Estados Unidos.

Aquí están la mayoría de vinos catados divididos en dos partes: una primera como resultado del Nebbiolo Prima en Alba en mayo de 2010 y el resto catados en diferentes lugares viendo la etiqueta. Muchos de ellos han sido catados (y bebidos) dos y hasta tres o cuatro veces.

Barolo 2006 zona a zona

Barolo

Tradicionalmente resulta una zona con vinos más amables y accesibles, no tan potentes como en otras comunidades pero finos y aromáticos no exentos de una buena elegancia con Cannubi a la cabeza. La añada 2006 nos ha deparado muchos ejemplos de vinos cerrados con un tanino más marcado y con una fase olfativa todavía por definir. A veces faltos de madurez con un tanino un poco verde. El nivel va de bueno a muy bueno sin las excelencias de otros pueblos.. Me han convencido los vinos de Giacomo Grimaldo, Beppe Rinaldi con Cannubi en un buen nivel pero sin alcanzar el de 2004 y Roberto Voerzio que ha jugado con su Sarmassa en otra liga.

La Morra y Novello

Fue la zona que más sufrió las condiciones climatológicas con algunos golpes de granizo que impidieron que el final fuera feliz y un tiempo fresco que requería mucha pericia a la hora del trabajo en la viña que es donde se han notado las diferencias junto a los excesos en bodega. El clima se cebó sobre todo en pagos como Arborina donde una parte quedó prácticamente devastada. Ha sido una cosecha de desilusiones y lo más peligroso es que se va convirtiendo en norma porque no es posible que, año tras año, los vinos estén más cerrados que los de otras zonas mucho más potentes y que en vez de la grandísima elegancia que proporcionan los suelos surja la agresividad de unos taninos verdes que no madurarán nunca.

En 2006 se presentan cerrados con una trama tánica sin madurar y, en no pocas ocasiones, demasiado agresiva, acerba y que no será fácil que madure con el paso del tiempo. A veces recuerdan los tiempos pasados donde la extracción y el uso masivo de bodega nueva eran la norma con rendimientos demasiado altos e intervenciones en bodega que perjudican la calidad del producto final. No es normal que haya vinos base que alcancen el mismo nivel que los mejores terrenos. Muchos productores se deben replantear esta filosofía que sólo les perjudica. Hay excepciones como en el pago Rocche dell'Annunziata donde hay vinos de muy buen nivel con nombres como Rocche Costamagna, Oberto, Gagliasso... o La Serra con un gran vino de Bosco Agostino –creo que es el primer vino de un productor que no conocía- y otra interesante propuesta de Gianni Voerzio.

El caso de Roberto Voerzio es significativo; cuanto más retos presenta una añada más se crece. La colección de vinos que ha presentado en 2006 es de un nivel difícil de igualar pero cuando se prueben después de 10 años esta distancia se incrementará a buen seguro. Bebido el otro día un Cerequio 99 demuestra esa grandeza cuando pasa el tiempo y la mentira que es esa teoría de lo clásico y lo moderno porque todo lo que hoy es clásico un día fue revolucionario y sólo el tiempo lo convierte en eterno.

Novello nos ha dado muestras de un nivel por debajo de lo que se esperaba en esta añada aunque hay ejemplos de categoría como los vinos de Marziano Abbona o Le Ginestre..

Castiglione Falletto

En Castiglione Falletto hay vinos extraordinarios con una vida inmensa por delante y otros más accesibles que los de Barolo y La Morra. Es una zona con menos cantidad de etiquetas pero con un nivel alto. Castiglione no hace ruido porque en tantas ocasiones algunos de sus mejores vinos son los dedicados a Riserva: Cavallotto, Sobrero, Vietti, Giuseppe Mascarello...

A destacar Franco Conterno con Vigna Pugnane, Parusso con Le Coste-Mosconi o el Villero de Livia Fontana. Muy finos todos los vinos de Rocche con clase.

Monforte

Monforte ha presentado dos caras diferentes. La zona con unidad de Barolo (Ginestra, Mosconi, Gavarini...) nos ha dado un surtido de vinos excelentes mientras en la Bussia el exceso de uva ha perjudicado muchos vinos que no han alcanzado el nivel que se esperaba..

El caso más sintomático es el de Aldo Conterno donde han disminuido un 40% los rendimientos y cuyo ejemplo define a la perfección la añada porque presenta sus cuatro barolos donde el base es formidable, seguramente el mejor desde aquel 96 y Colonello es el inferior de los tres crus en esta cosecha (fue el mejor de los 2005) con sus tierras más arenosas que miran a Barolo y han sufrido más las inclemencias del tiempo y muestra una gran finura en nariz pero unos taninos duros y rudos y es más delgado mientras el Cicala es excelente aunque un paso por detrás del Romirasco que es excepcional, enorme que dará de sí toda una vida y llegará a ser uno de los mejores vinos que ha producido esta histórica casa desde su nacimiento.

Importantes son los vinos de Elio Grasso, seguramente los mejores que ha elaborado desde el 89 con una definición y una precisión donde se mezcla sutileza, equilibrio entre todos sus componentes y una clase que sorprende.

De alto nivel el Ciabot Mentin Ginestra y el Pajana de Clerico quien se va recuperando de sus problemas de salud y esa es la mejor noticia.

Muy bien Seghesio con La Villa y los vinos base de Monti y Gianfranco Alessandria del que me ha gustado por encima de su cru San Giovanni; Conterno Fantino y sus Sorì Ginestra, Mosconi y Vigna del Gris, Principiano con su nuevo cru Ravera...

Serralunga

Es la añada de Serralunga con un conjunto de vinos excepcionales. Impresionante es la palabra para definir la complejidad aromática, trama tánica muy presente pero madura y de una calidad excelente en algunos casos más suave que la de sus vecinos. Tienen de todo con una materia densa y compacta, un final eterno y una gran personalidad. Las marnas calcáreas han ayudado de manera considerable.

El nivel de conjunto ha sido tan excepcional que es difícil recomendar un productor o diez porque desde la nueva aventura de Aldo Vajra en Baudana, Sciavenza, **Manzone**, Palladino, Ascheri, Cascina Cucco, Gemma, Guido Porro, Giovanni Rosso, Germano, San Biagio... junto a nombres ya consolidados como Massolino, Luigi Pira, Azelia, Brovia, Vietti... ¡Qué colección de vinos uno mejor que el otro!

Es de destacar que Angelo Gaja ha elaborado su mejor vino hasta la fecha con un Sperss monumental.

Otras zonas: Verduno, Grinzane y Roddi

Verduno han mostrado un nivel interesante aunque sus vinos no han alcanzado la madurez plena.

Grinzane ha presentado ejemplos de buen nivel pero sin estridencias.

Los pocos vinos que se elaboran en Roddi han adolecido de dificultad de maduración mostrando ciertos taninos verdes.

Y eso que faltan unos cuantos vinos de 2004 que saldrán en los próximos años y prometen sorpresas importantes: el Monfortino Riserva de Giacomo Conterno y el Cascina Francia, el Percristina de Clerico, el Vigna Rionda Riserva de Massolino y el Ca d'Morissio Monprivato Riserva de Giuseppe Mascarello, los dos Riserva de Cavallotto (Bricco Boschis Vigna San Giuseppe y Vignolo), el de Sobrero o el Riserva Bricco Parussi de Bovio.

Barolo 2006 – catados a ciegas

Barolo Meriame 2006 Manzone Paolo 17.50/20 Serralunga



Buscar en

Buscar

- VINOS
- BODEGAS
- REGIONES
- VIAJES
- REPORTAJES
- AYUDA
- GALERÍA
- Archivo Catas antiguas
- Archivo Copas de Ariadna

Barolo Meriamè

Bodega: [Paolo Manzone](#)

País: [Italia](#)

Región: [Piamonte](#) ([Barolo](#))

Año: 2006

Tipo: Tinto

Castas: Nebbiolo

Consumo óptimo: 2014-2020



NOV 2010

Puntuación: 17.50/20

Precio: 40.00 € / 51.6 \$

Paolo Manzone pertenece a la nueva generación de estupendos elaboradores que ha llegado en los últimos años. Nos ofrece un vino con una nariz expresiva y rica especiada, frutal (cerezas), balsámico (menta) y mineral de una gran madurez y muy fino. En boca tiene clase porque es largo, intenso, sutil, sabroso con un tanino firme de calidad por pulir y una gran persistencia. Un vino que crecerá.

Serralunga

Fecha de cata: [13/09/2010](#)

Catado por : Juancho Asenjo

← [Vino Anterior](#) | [Vino Siguiente](#) →

LA TIENDA

- [elmundo.es](#)
- Portada
- España
- Internacional
- Economía
- Sociedad
- Comunicación
- Televisión
- Solidaridad
- Cultura
- Ciencia/Ecología
- Tecnología
- Madrid24horas
- Obituarios
- DEPORTES
- SALUD
- MOTOR
- Metrópoli
- Especiales
- Encuentros

Sobre [elmundovino.elmundo.es](#)

Publicidad en [elmundovino.elmundo.es](#)

Si tienes algún problema no dudes en ponerte en [contacto](#) con nosotros.

Copyright © 2010 Unidad Editorial Internet, S.L.