

30/01/2025

<https://www.ilgolosario.it/it/grandi-langhe-2025-una-bella-occasione>

# ilGolosario

CANTINE

## Grandi Langhe 2025: una bella occasione

di **PAOLO MASSOBRIO** • 30.01.2025



Per degustare i vini di 500 aziende con servizio alla mescita al tavolo



**L** inizio della settimana ci ha visti ogni anno a **Grandi Langhe**, evento che da 9 anni si tiene a Torino nelle ex Officine Grandi Riparazioni (OGR) che quest'anno aveva in pancia ben **500 aziende**, non solo delle Langhe e del Roero, ma di tutti Consorzi piemontesi del vino (di queste, 112 erano extra Langhe e Roero). Ed è stata una bella occasione, favorita anche dalla messa a disposizione, per i giornalisti, del servizio di mescita al tavolo, come avviene per le Anteprime Toscane o, fra pochi giorni, per l'Amarone.



Il sottoscritto ne ha approfittato per testare tutti i **Barolo 2021** e tutti i **Barbaresco 2022** a disposizione, lasciando al collega Fabio Molinari l'approfondimento del Roero e di altre denominazioni (oggetto di una nostra seconda puntata).

Il sottoscritto, il secondo giorno, insieme a Gabriele Scivetti ha invece visitato **tutti gli stand dei produttori**, per carpire le novità, di cui vi parleremo durante l'anno. Ora, rispetto alle precedenti edizioni la logistica era ottima ed è stato facile individuare le cantine, messe in ordine alfabetico, al netto della propria denominazione, divisi in tre ambienti.



Da sinistra: Detto questo, eccoci ai **nostri assaggi migliori**, che ci hanno portato alla considerazione che il 2021 per il Barolo è davvero un'ottima annata, dove prevale la freschezza e porta con sé la promessa di bottiglie di buona tenuta negli anni. Stesso dicasi, a sorpresa, del Barbaresco 2022 che ci ha offerto campioni di ottima soddisfazione.

In tutto sono stati assaggiati dal sottoscritto **130 campioni (105 Barolo e 25 Barbaresco)**, in una sessione che è durata dalle 10,30 alle 16 del primo giorno (con qualche pausa doverosa).

Un **post scriptum** è tuttavia d'obbligo: le cantine potevano presentare solo 2 vini e non tutte hanno scelto l'annata che invece è stata oggetto della mia osservazione: 2022 per il Barbaresco e 2021 per il Barolo. Altre cantine non hanno proprio mandato alcun vino al banco di assaggio, mentre qualcuna ha aderito, ma il vino non è mai arrivato (tre casi registrati, peccato veniale).

**di ForteMasso di Monforte D'Alba Il Barolo Riserva**

**Castelletto 2017:** vino di grande struttura con tannini maturi e ben integrati. Note di ciliegia, cuoio e tabacco. Prezzo di mercato intorno ai 100€ giustifica le aspettative.

