

Il bilancio 2022 positivo di barolisti e produttori di Langhe e Roero

L'anno record delle vendite “Una crescita a doppia cifra”

L'ANALISI

ROBERTO FIORI
BAROLO

Un occhio all'anno passato e uno a quello futuro. Ma entrambi sono molto sorridenti. Così si può riassumere lo stato d'animo dei barolisti e in generale dei produttori di Langhe e Roero, che stanno archiviando un 2022 da record e si preparano a un 2023 di eventi che inizieranno presto, con la settima edizione della mega degustazione **Grandi Langhe** in programma alle Ogr di Torino

già il 30 e 31 gennaio. «È stato un anno straordinario, il migliore della nostra storia, con crescita delle vendite a doppia cifra», dice l'albese Federica Boffa. La titolare della Pio Cesare è reduce da viaggi in mezzo mondo, dagli Usa al Canada, dal Regno Unito al Sudafrica: «Un po' ovunque abbiamo registrato molto entusiasmo per le nostre etichette, solo il Giappone e in generale il mercato asiatico sono ancora fermi e c'è incertezza sulle loro prospettive di ripartenza». In casa, invece, le cantine devono fare i conti con l'impennata dei prezzi delle materie prime e con la diffi-

coltà di reperire i materiali. «Ma non rallentiamo - assicura Federica Boffa -, anzi noi abbiamo già iniziato a imbottigliare il Barolo 2019 per far partire al più presto le spedizioni. E a giugno daremo il via ai lavori di ampliamento della nostra storica cantina, nel cen-

tro della città». Un progetto importante e atteso, che in due anni consentirà alla Pio Cesare di svilupparsi oltre la circonvallazione albese.

Anche Bruna Giacosa, titolare a Neive di uno dei marchi

più prestigiosi di Barolo e Barbaresco, definisce il 2022 «un anno record». E precisa: «In realtà i nostri vini non hanno mai rallentato, neppure durante la pandemia. Magari è cambiato qualche canale di vendita, ma nessuno può lamentarsi, perché la fama e la riconoscibilità di Barolo e Barbaresco nel mondo non sono mai state così alte. Dubito che il 2023

possa essere altrettanto brillante, ma non temo neppure grandi rallentamenti. Vedremo cosa succederà con le quotazioni delle uve, che sono cresciute considerevolmente».

Di sicuro, la vendemmia 2022 del nebbiolo è stata tra le più atipiche degli ultimi anni. «Un'annata all'insegna della resistenza, della resilienza e dell'adattamento climatico», dicono i produttori di Barolo riuniti nell'associazione Deditus. «Mio padre, dopo quasi 45 vendemmie, non si ricorda un anno come questo. Soprattutto con una tale siccità e con date di vendemmia così anticipate», commenta Lorenzo Scavino dell'azienda Azelia di Castiglione Falletto. «Annate come questa rappresentano un momento di crescita importante per chi come noi deve sapersi adattare ai cambiamenti climatici», aggiunge Stefano Gagliardo, Poderi Gianni Gagliardo di La Morra. «È indubbio che, dopo 3 grandi annate come le precedenti, quella del 2022 posa essere collocata un gradino sotto - considera con obiettività Alberto Cordero di Montezemolo -, ma è altrettanto vero che le aspettative erano più basse rispetto al risultato finale».

Di questo e di molto altro si parlerà a **Grandi Langhe**, ovvero la più grande degustazione dedicata alle denominazioni di Langhe e Roero che aprirà nuovamente le porte il 30 e il 31 gennaio alle Ogr di Torino. Più di 240 cantine aderenti al **Consorzio di Tutela Barolo Bar-**

baresco Alba Langhe e Dogliani e al Consorzio di Tutela Roero presenteranno le proprie etichette a buyer, enotecari, ristoratori e importatori, che avranno a disposizione anche un grande banco d'assaggio del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. L'intenzione, infatti, è quella di tendere la mano ad altri territori per rappresentare al meglio a Torino l'intera regione vitivinicola piemontese. Le iscrizioni sono già aperte. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

30-31
gennaio
alle Ogr di Torino
la maxi degustazione
dei Consorzi di Tutela





Secondo i produttori di Langhe e Roero (che si dicono soddisfatti del risultato dell'annata) la vendemmia 2022 del nebbiolo è stata tra le più atipiche degli ultimi anni