



PODERI LUIGI EINAUDI

Annuario dei migliori vini italiani 2010

PIEMONTE | Luca Maroni



Poderi Luigi Einaudi

Poderi Luigi Einaudi

Poderi Einaudi Srl

Borgata Gomba, 31 - Cascina Tecc - 12063 Dogliani (CN) - tel. 017370191 fax 0173742017 - info@poderieinaudi.com - www.poderieinaudi.com - Responsabili della produzione: Paola e Roberta Einaudi (Titolari), Lorenzo Raimondi e Beppe Caviola (Enologi), Barbara Pansa e Matteo Sardagna Einaudi (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1897 - Vini prodotti: 13 - ☎: 155.000 - Ettari: 50 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: sì

IL MIGLIOR VINO

Luigi Einaudi 2005 **90**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29



Sensazioni: qual gran vino: integrità e consistenza di livello pressoché eccellente rivela questo vino. La prima dote risalta all'olfatto. Il profumo è tanto netto quanto turgidamente intenso. Del tutto assenti note rustiche di matrice sulfurea, vibrazioni acetose, sbaffi d'altra natura enologica. In più il frutto non è solo lindo, è vivo. La sua punta di tinta, la vena del suo profumo

è quella della turgida polpa d'una violacea e porosa mora, d'una ciliegia carnosa, appena colta ma a maturità compiuta. La consistenza è di scena al palato: il liquido che la papilla registra al tatto è polpa fluente. Il volume di bocca è ampio, ciò non solo per la potenza e la viscosità dei succhi, ma per la favolosa, distintiva souplesse morbido-litannica dal sapore svelata. La consistenza è infine madre del suo lungo persistere, del lento svanire della sua suadente, balsamica maestosa confettura di ciliegia nera.

Informazioni: ☑ - ☒: 16-06-09 - ☑: E - ☎: 3.300 - ☑: Nebbiolo 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 18%, Barbera 18%

GLI ALTRI VINI

NEBBIOLO LANGHE 2007 **IP: 89**

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ☑ - ☎: 10.500 - ☑: Nebbiolo

BARBERA 2007 **IP: 87**

C: 31 - E: 27 - I: 29 - ☑ - ☎: 11.400 - ☑: Barbera

DOLCETTO DI DOGLIANI I FILARI 2007 **IP: 87**

C: 32 - E: 26 - I: 29 - ☑ - ☎: 1.500 - ☑: Dolcetto

DOLCETTO DI DOGLIANI VIGNA TECC 2007 **IP: 87**

C: 32 - E: 27 - I: 28 - ☑ - ☎: 18.500 - ☑: Dolcetto

L'azienda fu fondata alla fine dell'800 da Luigi Einaudi, piemontese diviso tra la passione per la campagna e quella per la politica. Quest'ultima lo portò a diventare il primo presidente della Repubblica Italiana. La sua opera nei Poderi è stata proseguita dai figli, con particolare impegno del secondogenito Roberto, e quindi dai nipoti, che hanno intrapreso una progressiva opera di ristrutturazione dei vigneti e delle cantine. Attualmente l'azienda è condotta da Paola Einaudi.



DOLCETTO DI DOGLIANI 2008 **IP: 86**

C: 31 - E: 26 - I: 29 - ☑ - ☎: 120.000 - ☑: Dolcetto

BAROLO NEI CANNUBI 2005 **IP: 86**

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☑ - ☎: 10.000 - ☑: Nebbiolo

BAROLO COSTA GRIMALDI 2005 **IP: 84**

C: 31 - E: 26 - I: 27 - ☑ - ☎: 6.000 - ☑: Nebbiolo

BAROLO TERLO 2005 **IP: 84**

C: 31 - E: 27 - I: 26 - ☑ - ☎: 13.500 - ☑: Nebbiolo

Commento Conclusivo

Ritrovo dopo diversi anni il bicchiere dei Poderi Luigi Einaudi radicalmente cambiato. In meglio. Poderoso, maestoso, prodigioso in turgore e nitore il suo frutto. Chapeau non solo alla gran viticoltura alla base di vini tanto massivamente neri, chapeau all'enologia che ha reso queste potenze della natura, morbidamente, si nitidamente e integralmente fruibili. In particolare davvero qualificante il controllo sull'ossidazione. Assai più alto della (bassa) media della regione. Sia come sia tutti questi vini meritano il contatto. I Barolo per il binomio potenza/fragranza, in particolare il Nei Cannubi 2005, di superiore potenza espressiva. Eccellente il nitore olfattivo della Barbera 2007. Fuoriclasse assoluti i Dolcetto, con il Dolcetto di Dogliani I Filari 2007 e il Dolcetto di Dogliani Vigna Tecc 2007, d'uno spaventoso nero assoluto. Certo i Dolcetto più concentrati e ricchi in circolazione. Grande l'esecuzione del Nebbiolo Langhe 2007: qui si avverte cosa potrebbero essere di frutto il Barolo e il Barbaresco laddove non condannati da una legge cotroproduttore e vetusta, all'ossidazione del loro poderoso aroma. Eccellente il Luigi Einaudi 2005: un ammontare favoloso di natura, tecnicamente reso con souplesse e turgore d'enologica eccellenza realizzativa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,66; QT: 7,31

Indici complessivi: C: 31,33 - E: 27,11 - I: 28,22