



27 Maggio 2010

## Nebbiolo Prima: ottime notizie per i Barolo 2006, Barbaresco e Roero 2007 da riprovare



Estremamente istruttiva anche quest'anno, di insostituibile utilità per farsi un'idea dell'andamento delle nuove annate nelle tre denominazioni "nebbiolose" dell'Albesa, **Roero, Barbaresco e Barolo**, la quattro giorni di assaggi della prima edizione di **Nebbiolo Prima**, la manifestazione che con un semplice cambio di nome (e di gestione organizzativa) ha proseguito la tradizione di **Alba Wines Exhibition**, super collaudata rassegna riservata alla stampa italiana e internazionale.

Una cinquantina di fortunati, perché essere invitati a partecipare a questa manifestazione è un privilegio, che poi ti mette di fronte ad una vera e propria fatica, hanno la possibilità, se lo vogliono, di degustare nel migliore dei modi, con l'impeccabile servizio e assistenza dei bravi sommelier della sezione A.I.S. di Alba, un vastissimo spaccato della produzione.

Certo, è abbastanza "folle" trovarsi ad assaggiare in quattro giorni qualcosa come **324 vini**, ovvero almeno 80 al giorno, tanto più se si considera che non di normali vini si tratta, ma di vini base Nebbiolo dotati dell'irruenza tannica, a volte della "arroganza" della giovanissima età.

Però, se ci si concentra, se si prende questa vera e propria full immersion nebbiolosa per il verso giusto, cercando di cogliere elementi generali, tendenze, stili, orientamenti, le caratteristiche che l'annata assume nei diversi contesti, il che nel mondo del Barbaresco e del Barolo vuol dire villaggi e terroir diversi, composizione dei terreni, altimetrie ed esposizioni mutevoli, allora questo tour de force diventa molto più serio e "ragionevole" e ricco di insegnamenti di quanto possa sembrare apparentemente.

Questa premessa fatta e reso merito all'organizzazione dell'evento, voluto dall'**Unione Produttori Vini Albesi**, ovvero dall'**Albeisa**, che quest'anno ha voluto dare un forte segnale del proprio impegno, occorre - e questa sarà solo una prima analisi, cui ne seguiranno altre più dettagliate - passare ad una prima valutazione dei vini. Innanzitutto io direi che sono apparse profondamente diverse le annate, quella **2007**, di cui abbiamo degustato un campione ridotto, solo 16, di Roero, e un'ottantina di Barbaresco, annata con caratteristiche ben descritte nella scheda tecnica della vendemmia, con caratteristiche meteo climatiche generali dell'annata e commento finale, redatta dal **Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero**, laddove parla di "operazioni vendemmiali iniziate con largo anticipo rispetto alla media", di "concentrazione zuccherina elevata", di annata "anomala per l'andamento climatico generale".

(...)

### **Barolo 2006, tutta un'altra musica!**

Musica totalmente diversa, invece, con i **Barolo 2006**, anche se con disparità di prestazioni da comune a comune. La nota sulla vendemmia 2006 del Consorzio Barolo Barbaresco, ecc. parla di "siccità e caldo torrido proseguiti anche a luglio", di un "agosto con un quadro climatico diverso, fresco, con precipitazioni molto scarse" e poi di forti precipitazioni di pioggia nel mese di settembre che "hanno provocato non poche apprensioni tra i viticoltori", ma anche di "uve sane e di ottima qualità" portate in cantina e di vinificazioni che hanno visto lo sviluppo di "profumi molto complessi, una giusta acidità e gradazioni alcoliche adeguate".

Il che si è tradotto, nella nostro assaggio di qualcosa come circa **140 Barolo**, in un panorama quasi generalizzato di vini davvero di alto livello, gratificanti per ricchezza, complessità, qualità dei tannini, bilanciamento tra tutte le parti, capacità di essere già godibili ora o di mostrare la loro grandezza futura in prospettiva, da lasciare assolutamente stupefatti.

Tra i villaggi del Barolo continua il netto predominio di **Serralunga d'Alba** con davvero tanti grandi vini, proposti da aziende note e meno note, seguita a ruota di un'incollatura da un **Monforte d'Alba** che questa volta ha offerto una prestazione pienamente soddisfacente. Molto bene, con la consueta eleganza, un'armonia che affascina, la vellutata carezza dei tannini, la finezza aromatica ben nota, **Castiglione Falletto** e bene **Verduno**.

Altalenante, ma con alcuni acuti assoluti, ad esempio i vini di Bartolo (Maria Teresa) Mascarello e Beppe Rinaldi, la prova dei Barolo di **Barolo**, buono ma non eccezionale il livello di Novello. La grande delusione, assolutamente sconcertante, viene dai vini di **La Morra**, che salvo poche eccezioni (ad esempio il Rocche dell'Annunziata ed il Torriglione di Mario Gagliasso, il Vigna San Giacomo di Stroppiana, il Bricco Rocca di Cascina Ballarin, il Bricco Luciani di Cascina del Monastero e di Silvio Grasso, il Rocche di Aurelio Settimo, il Rocche dell'Annunziata di Rocche Costamagna, il La Serra di Eugenio Bocchino, il Brunate di Marengo) ha dato l'idea di un rapporto molto difficile con l'annata, quasi l'impossibilità di inquadrare le caratteristiche.

### La Morra: si può fare di più!

E' sembrata quasi la storia di un grande equivoco e di una effettiva difficoltà di intendersi quella riscontrata alla prova assaggio tra La Morra e questo millesimo molto particolare e difficile. In alcuni casi quasi un'incompatibilità.

Tannini verdi e secchi in troppi vini, privi di finezza, con estrazioni esagerate, soprattutto di note verdi di tannini acerbi, eccessi di legno (La Morra continua ad essere la roccaforte degli irriducibili della nouvelle vague barolesca), carenze di bilanciamento e di polpa, piacevolezza in alcuni casi zero o sotto zero, nasi aggressivi con note geraniose e pungenti solo alcune delle caratteristiche riscontrate e non solo da me (sul tema mi sono confrontato con parecchi colleghi) su troppi vini. Tornando agli altri comuni vanno sottolineate le eccellenti prove, a **Verduno**, dell'Acclivi di Comm. G.B. Burlotto, del Neirane di Agostino Bosco, del Massara del Castello di Verduno, del Monvigliero di Fratelli Alessandria.

A **Castiglione Falletto**, invece, squilli e acuti per il Barolo "annata" e per il Villero di Livia Fontana, il Vigna del Mandorlo di Fratelli Giacosa, il Solanotto Altenass di Cavalier Bartolomeo, il Montanello di Tenuta Montanello, il Vigna Pugnane di Franco Conterno, il Rocche di Castiglione di Poderi Oddero, il Rocche di Monchiero, il Rocche di Brovia, il Ciabot Tanasio di Sobrero, i Villero di Giacomo Fenocchio, Poderi Oddero e di Boroli.



Passando a **Novello** bene il Cascina Nuova di Elvio Cogno, meglio del Ravera, mentre a **Barolo**, "promozione" piena per i vini di Bris Cenciurio, annata e Costa di Rose, Giorgio Scarzello, Famiglia Anselma, il Bergeisa de Le Strette, Nei Cannubi di Poderi Einaudi, Cannubi Boschis di Sandrone, Cannubi di Damilano e Cascina Adelaide, Cannubi San Lorenzo di Cavalier Bartolomeo, Bricco Sarmassa di Brezza, applausi per il Cannubi di Comm. G.B. Burlotto, per il Sarmassa di Marchesi di Barolo. Oltre che per i già citati due vini di Beppe Rinaldi e per quello di Bartolo Massarello.

### Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba: quanta abbondanza!

Absolute imbarazzo della scelta anche a **Monforte d'Alba**: sorprendente, per me, il Barolo di Josetta Saffirio, una rivelazione lo sconosciuto Chirlet di Simone Scaletta, bene il Vigna dei Fantini di Silvano Bolmida. E poi invitato ad annotarvi il San Giovanni di Gianfranco Alessandria, il San Pietro di Tenuta Rocca, il Bussia di Barale, il Colonnello di Poderi Aldo Conterno, il Dardi Le Rose Bussia di Poderi Colla, il Costa di Bussia di Tenuta Arnulfo, Gramolere di Fratelli Alessandria, l'ottimo Gavarini Chiniera di Elio Grasso, il Vigneto La Villa di Fratelli Seghesio, il Bussia di Giacomo Fenocchio.

Infine la lunga serie di **Serralunga d'Alba**, il comune che, come lo scorso anno, si aggiudica la palma del vincitore "ideale" di questo confronto tra villaggi del Barolo. Stupendi i Sorano di Matteo Ascheri (ottimo anche il Sorano Coste & Bricco), San Biagio e Claudio Alario, il Cerretta di Ettore Germano, una sicurezza i Vigna S. Caterina e Lazzairasco di Guido Porro, il Serralunga di Paolo Manzone, di Giovanni Rosso e quello di Palladino.

E poi una positiva sorpresa il Cerrati ed il Cerrati Vigna Cucco di Cascina Cucco, conferma per il Parafada di Massolino, per il Leon di Cascina Luisin, per il Prapò ed il Broglio di Schiavenza, il Meriame di Paolo Manzone. Buon livello per il Ceretta di Vajra-Baudana, il Cà Mia di Brovia, il Marenca di Pira.

E questa, per qualcuno, sarebbe stata un'annata da dimenticare e da saltare in toto? Non sono assolutamente d'accordo: per me un'annata che regalerà sicuramente grandi soddisfazioni e sorprese a tutti gli amanti del Barolo classico. Un'annata da tenere d'occhio e di cui, portafoglio permettendo (ma i prezzi, causa la crisi, sono decisamente in discesa), fare ampia scorta da mettere in cantina...

E delle riserve, Barolo 2004 e Barbaresco 2005, parleremo prossimamente.