

## SPIRITO diVINO

la rivista per meditare, contemplando

# Sorseggiando una nuova Alba piemontese

di Pierluigi Gorgoni

I delicati equilibri del vitigno Nebbiolo, messi a dura prova dal secco inverno 2006/2007, hanno trovato perfetta centratura nell'annata 2008

**T**Le seduzioni più immediate di un'annata anticipata nella raccolta come la 2007 erano le promesse che già lo scorso anno i produttori di Barbaresco, che su quella annata si misuravano alla prova del mercato, avevano suggerito come valore della vendemmia in questione. Quest'anno, quelle promesse, non pienamente mantenute dai Barbaresco, cercavano conferma o smentita sul fronte più nutrito dei Barolo 2007. Il giro d'orizzonte allora offerto dalle anteprime albesi di Nebbiolo Prima, anteprima mondiale delle nuove annate di Roero (2008 e riserve 2007), Barbaresco (2008 e riserve 2006) e Barolo (2007 e riserve 2005), non poteva che partire da questa considerazione: il reale valore della vendemmia 2007. La questione è interessante non solo nella considerazione del volume sempre crescente di produzioni sotto la denominazione Barolo (quindi, la messe di vini 2007 che arriva quest'anno sugli scaffali, il loro valore medio, le prospettive di evoluzione, il potenziale d'invecchiamento), quanto magari in termini più tecnici, agronomici. L'annata 2007 non solo si ricorderà come la più anticipata tra le vendemmie degli ultimi anni,

ma soprattutto merita di essere ricordata per la scarsità delle precipitazioni dell'inverno 2006/2007, un inverno che nei fatti parve un autunno che abbracciò la primavera in un tepore costante e imperturbabile. Annata allora che non seppe dare riserve ideiche alle vigne, tessuto ligneo ai ceppi, nutrimento.

Poi, lo svolgimento del periodo di maturazione delle uve non vide eccessi di calore come nell'annata 2003, o quest'ultimi del 2011, ma risultò equilibrato nelle temperature. Eppure è un'annata che un vitigno come il Nebbiolo ha mostrato di soffrire e ritengo che l'abbia sofferta soprattutto in condizioni particolari: alta competitività dei ceppi, laddove ci siano impianti a densità fitta e assieme giovinezza degli impianti, quando ancora l'apparato radicale non si è sviluppato abbastanza in profondità. Ed è proprio questo il punto. L'enorme mole di «nuovi» Barolo provenienti da vigneti di recente impianto. Un vitigno di equilibri sempre in bilico come il Nebbiolo (vitigno dalla curva di maturazione assai ampia, che germoglia presto e matura tardi, che porta in dote una imponente quota di tannini a fronte di un corredo

di elementi coloranti assai limitato) non può che patire lo squilibrio di un'annata (le temperature eccessive, certo, le deficienze idriche, non meno), ancora di più quando frutto di impianti giovani. Così, in generale la 2007 è un'annata che vede diradarsi le eccellenze (che pure non mancano) e che comunque, in linea con il valore medio straordinario ormai raggiunto dai suoi produttori, conosce una folta schiera di vini molto buoni, «soltanto» molto buoni. Ben altra statura ha invece la 2008 rappresentata dai Roero e dai Barbaresco, annata di stampo classico, tra le migliori del recente passato, annata che dopo anni e anni di vendemmie settembrine vide le vigne trepidare di mani prodighe alla raccolta quando già era ottobre, finalmen-

te. E i vini danno immediata testimonianza di questa maturità ben cadenzata. Vini tesi, flessuosi, profondi e che evolveranno felicemente per anni e anni. S'infittisce allora la quota di Barbaresco eccellenti.

Spicca il Martinenga di Gressy, grazie a un'essenzialità solo apparente per un vino fitto di soavi trasparenze aromatiche. Estremamente brillanti sono le prove dei Barbaresco della Cantina Rizzi della famiglia Dellapiana, i cui Barbaresco muovono secondo uno stile che sempre più limpidamente scopre il profilo del Nebbiolo in una forma incantevole per il turgore aromatico (apertura floreale che puntualmente rintraccia le violette e i frutti di bosco) e per la finissima spinta tannica e sapida. Al Castello di Neive, lo stile dei vini è invece propenso a restituire toni più evoluti, così da svelare fin da subito quelle evoluzioni mentolate e canforate del Nebbiolo più ossidativo, allo stesso tempo creando un fraseggio efficacissimo con il carattere del palato che sovente riesce assieme terroso e infiltrante, ritmato, profondo. I risultati sono di assoluto rilievo. Così come per le seducenti evoluzioni olfattive e la temprata minerale-sapida dell'Asili di Ca' del Baio, che ancora conferma l'azienda di Giulio Grasso come una delle realtà più affidabili del territorio. Rimarchevole, poi, il senso di naturalezza e maturità dei Barbaresco di Cascina delle Rose, con un tre Stelle più tonico e un Rio Sordo più evoluto, ma entrambi dotati di quella visceralità più antica dei toni e delle proporzioni: le tinte granate, gli umori di sottobosco, le aperture balsamiche e terrose, al palato rivelano temprata solida e cadenza risolta, continuità, complessità. Di altissimo livello il Gallina di Lequio e il Rabaja della storica azienda della famiglia Cortese. Sul fronte settentrionale del Tanaro, il Roero rimane approdo sempre più fitto di buone proposte, ideali per un approccio più dolce con il Nebbiolo che qui riesce consuetamente più morbido e maturo rispetto

a quello dei vicini di Langa Barolo e Barbaresco. Tra i 2008 emerge il Sergentin di Battaglino che ha pure tagli accesi di asprezze e un tannino serrato che per certi versi sembrerebbe «monfortino». Poi, dentro il gruppo dei Roero Riserva 2007 sono di assoluto pregio quelli di Taliano e di Malvirà, e in generale la qualità media sembra ogni anno guadagnare qualcosa. Quindi, la gran messe dei Barolo tra i quali emerge ancora la qualità del Barolo di Maria Teresa Mascarello un vino e una produttrice che non sembrano ormai conoscere distinzione d'annata, così anche nel 2007 si pongono alla testa della denominazione con un vino di seduzioni olfattive mature e con un palato tutto centra-

to sulla qualità del tannino che spinge e non frena, conoscendo piuttosto la profondità, la straordinaria persistenza.

Sorprendenti sono i due Barolo di Porro, maturi e ricchi di suggestioni anche balsamiche, gustativamente rivelano slancio e profondità rimarchevoli. Di nuovo emblematico il Cannubi San Lorenzo-Ravera di Giuseppe Rinaldi, che mostra una vitalità espressiva sconosciuta a gran parte dei pari annata. Quindi, di assoluta immediatezza il Rocche di Tiziana Settimo, un Barolo che restituisce il calore e la polpa di La Morra con echi salmastri, salini e uno spirito tradizionale carico di sentimento. E poi efficaci i vini di Marcarini, Fenocchio, Brovia, Bovio, Brozza, **Cogno**. A chiudere, qualche riserva 2005 fa valere il valore di un'annata di impatto opposto rispetto alla 2007, ovvero in grado di rilevare i tagli più aspri e tesi del Nebbiolo. Su questo fronte è davvero inestimabile il carattere delle due riserve di casa Cavallotto, sia il Vignolo sia il San Giuseppe, entrambe capaci di esprimere un fruttato croccante, un tannino classico, le consuete scie minerali del terroir di Castiglione Falletto, con quella florealità

## Sorprendenti sono i Barolo di Porro



ferrosa che pungola e allunga. Così pure per la storica firma Massolino, la riserva della Vigna Rionda ha tessuto teso e aspro, coriaceo come Serralunga impone e probabilmente evolverà negli anni. Estremamente ben definita la Riserva dalle Gramolere di Monforte di Giovanni Manzone. Impulsivo, malinconico, il Barolo Riserva di Palladino che, assieme agli altri Barolo della casa, offre una Serralunga dal taglio meno teso e minerale, meno croccante nel fruttato, ma senza perderne il carattere vibrante. A ridosso, e nemmeno troppo distanti, da quelle che si sono rivelate eccellenze a tutto tondo, non mancano una serie di espressioni che confermano aziende e vignaioli (Burlotto, Ascheri, Fratelli Alessandria, Elio Grasso, Ettore Germano, Vajra, Parusso, Fratelli Giacosa) di altissimo pregio. 🍷

Qui sopra, i fitti vigneti stesi sui territori di Barolo. La simbiosi perfetta fra il vitigno Nebbiolo, le terre che circondano Alba, gli uomini e le donne che vi lavorano, garantisce una concentrazione di grandi vini unica al mondo. La palimorfa e cangiante natura geologica dei suoli offre un vivace panorama vitivinicolo, pur forte di un'impronta comune inconfondibile.

### 90 **Cogno** Barolo Ravera 2007

Appena controverso all'olfatto, da assestarsi. Il palato ha invece tessuto saldo, materia considerevole, tannino coriaceo, ma anche succo tonico a chiudere. La Riserva Vigna Elena (90/100) è stratificato e teso, palato di qualche asciugatura, sapido, minerale, guadagna allungando, infiltrante e incisivo ([www.elviocogno.com](http://www.elviocogno.com)).