

Barolo 2007: un'annata mai vista. Parola di Robert Parker

L'annata 2007 del Barolo promette di essere un'annata mitica. Gli esperti di The Wine Advocate ne hanno fatto un ritratto entusiasmante!

pubblicato **domenica 05 giugno 2011** alle 18:25

Condividi:   

Non si sono ancora spenti gli echi della favolosa degustazione newyorchese in cui Robert Parker ha presentato in anteprima ai lettori americani della sua rivista, *The Wine Advocate*, l'annata 2007 del Barolo. Mai, forse, una nuova annata del più grande rosso piemontese è stata tanto celebrata. Se ne parla in tutto il mondo, anche perché a rincarare la dose ha pensato Antonio Galloni, corrispondente di *The Wine Advocate* in Italia, grande esperto di Barolo e Barbaresco.

Nel suo articolo di febbraio 2011 Galloni non usa mezzi termini: "I Barolo 2007 sono tra i vini più visceralmente emozionanti che io abbia mai assaggiato. Il 2007 è simile al 2004, ma con più sostanza. I vini sono radiosi, con profumi intensi e molto seducenti, ma assolutamente non pesanti, con uno stile che offre la ricchezza strutturale delle annate calde e gli aromi delle annate fredde". E ancora: "Come già anticipato, i vini del 2007 sono maturi e opulenti, favolosi da giovani. [...] I Barolo del 2007 fondono insieme elementi tipici di annate fredde e calde a un livello che non avevo mai sperimentato prima d'ora. [...] Nell'insieme i vini del 2007 possiedono una struttura meravigliosa e duttile, aromi superbi e una persistenza favolosa".

Secondo i critici americani siamo di fronte a un'annata mitica, ma anche meravigliosamente atipica. Tutto merito del clima: un inverno nel complesso tiepido e secco ha fatto sì che la vite fiorisse con un anticipo di quasi un mese rispetto al normale: mai visto in Langa. Poi è seguita un'estate calda ma uniforme, senza picchi di eccessivo calore. In settembre le temperature notturne sono calate, rallentando la maturazione e soprattutto favorendo lo sviluppo delle componenti aromatiche dell'uva. L'ideale per esprimere la straordinaria finezza del Nebbiolo. E se la vendemmia è anch'essa avvenuta in anticipo, la precocità delle varie fasi vegetative ha fatto sì che il ciclo della vite avesse una durata normale, anzi, talora persino più lunga del solito.

Insomma, il Barolo 2007 è imperdibile: secondo le nostre degustazioni, è seducente già oggi, giovanissimo ma con ottime prospettive di evoluzione. E siccome il millesimo 2006 ci pare in questo momento più austero, più rivolto al futuro, il confronto tra queste due grandi annate rischia di diventare esplosivo, adesso e nei prossimi 10-15 anni. Come suggerisce *The Wine Advocate*: "Nel 2006 e nel 2007 i lettori ritroveranno la migliore sequenza di annate di Barolo dopo l'accoppiata vincente del 1989 e del 1990". Chi vi scrive consiglia caldamente di fare scorta di Barolo delle due annate: prima che spariscano... E magari provando territori, cru e filosofie produttive diverse, che sono ben rappresentate nelle pagine di PiemonteWineStore: le bottiglie di [Cascina Ballarin](#), [Giacomo Fenocchio](#), [Elvio Cogno](#) e [Vina](#) vi consentiranno di esplorare i terroir di Barolo, Castiglione, Falletto, Monforte e La Morra.

Del resto, crediamo che il Barolo e, in generale, il vino piemontese, non abbia rivali e che possa e debba costituire la spina dorsale della collezione di ogni consumatore appassionato. Non siamo gli unici a pensarlo. Per concludere, ci piace infatti lasciare la parola alla rivista di Robert Parker: "Continuo a pensare che non c'è mai stato un momento migliore di ora per realizzare una cantina con il meglio che il Piemonte ha da offrire. Le sette annate dal 2004 al 2010 sono piene di Barolo di ogni tipo che spaziano dall'eccellenza a vini con grande potenziale. [...] A costo di ripetermi all'infinito, non esiste nessuna regione al mondo in grado di competere con il Piemonte in fatto di rossi di grande qualità che meritano di essere conservati, virtualmente in tutte le fasce di prezzo".

Parole sante. Bevete il Barolo, bevete piemontese. Prosit!