

Barbaresco 2001 Fratelli Oddero

Ancora considerato da molti come il "fratello minore" del Barolo, il Barbaresco, che secondo le statistiche più recenti, (fonti Camera di Commercio di Cuneo, Unione Produttori Vini Albesi e Consorzio Barolo Barbaresco Langhe Nebbiolo), ha raggiunto con il 2003 quota 673 ettari vitati e una produzione di 3 milioni e mezzo circa di bottiglie, vendute per il 48% sul mercato italiano, e all'estero per il restante 52%, (25, 1% Usa, 8,6% Svizzera, 5,9% Germania, 3,9% Giappone, 1,7% Canada, 1,2% Danimarca, 0,7% Regno Unito), con l'annata 2001 che da qualche mese è in commercio (3.412.533 pezzi, ovvero un incremento del 12%, pari a 377.067 unità sul 2000, ottenute da 575 ettari allora in produzione), sono persuaso possa conoscere una svolta importante.

Finalmente, dopo alcuni anni che definirei interlocutori, il livello dei circa 85 vini degustati nel corso delle sessioni di Alba Wines Exhibition 2004, (come sempre perfettamente organizzate dall'Albeisa e dalla Wellcom), è apparso improntato ad una generale buona costanza qualitativa, con tante aziende, note, meno note o del tutto sconosciute, in grande evidenza ed il 2001 è apparsa un'annata con molte cose da dire e con una marcia in più rispetto al 2000.

Un buon millesimo, sicuramente, quest'ultimo, niente da dire, ma non al punto da giustificare la definizione di "perfect year" spesa da Wine Spectator, (vedi: <http://www.winereport.com/wineneews/scheda.asp?IDCategoria=21&IDNews=1147>) che ha parlato del 2000 come di un millesimo che possa addirittura diventare "un termine di riferimento per i vini base Nebbiolo piemontesi per i prossimi decenni, un'icona per il vino italiano come lo è stato il 2000 per i vini di Bordeaux". Con la sola eccezione, che non conferma però la regola, di un produttore prestigiosissimo, (peraltro non presente con i suoi vini ad Alba Wines) come Bruno Giacosa, i cui fantastici Barbaresco Santo Stefano, Rabajà e Asili, da me assaggiati in cantina sia in versione 2000 che 2001, hanno dimostrato di essere straordinari e di giustificare l'aperta predilezione del loro artefice per l'annata che ha aperto il nuovo millennio, il 2001, nelle dichiarazioni della stragrande maggioranza degli esponenti del mondo produttivo albese viene definito superiore al 2000, perché più classico, dotato di maggiore equilibrio, complessità e possibilità di evoluzione e tenuta nel tempo.

L'unico problema per il Barbaresco, ma ne tratterò più diffusamente in un articolo più dettagliato, che intendo dedicare presto a questa denominazione, con molti buoni interpreti anche se con nessuno, (salvo Bruno Giacosa, e parzialmente Gaja, che nella denominazione di origine controllata e garantita Barbaresco ha mantenuto solo il vino base, preferendo collocare nell'accogliente alveo della Doc Langhe Nebbiolo i suoi cru più prestigiosi), in grado di

recitare il ruolo della locomotiva e del punto di riferimento assoluto, riguarda l'annoso problema dei prezzi e delle dinamiche aziendali che conducono alla loro formazione, e al loro porsi nei confronti del Barolo. Che per molti, anche se in un momento di stasi e di contrazione degli acquisti, continua a rappresentare il termine di riferimento per i vini albesi base Nebbiolo. Eccezion fatta per un'azienda non presente ad Alba Wines Exhibition, le cui bottiglie con tanto d'inconfondibile etichetta raffigurante un cornuto mammifero perissodattilo (un animale tipico che è solito aggirarsi per le colline langarole...) figuravano nelle vetrine di alcuni negozi di Alba in "offerta speciale a 65 euro", (ovvero quasi 126 mila lire...) oppure riempivano malinconicamente casse di legno che seppure poste in bella mostra in vinerie e ristoranti della zona finivano con il riscuotere ben scarso interesse da parte dei turisti golosi itineranti, la stragrande maggioranza dei produttori, (lo ripeto, casi Bruno Giacosa e Gaja a parte: ma qui si deve mettere in conto il plus della qualità super e della griffe internazionale), si è convinta che ostinarsi a proporre Barbaresco, seppure ben fatti e provenienti dai migliori cru, agli stessi prezzi del Barolo, equivale ad un suicidio. E pertanto un ragionamento razionale e una logica commerciale ispirata al buon senso hanno indotto moltissime aziende a rivedere, anche in presenza di una grande annata come il 2001, i listini.

Ciononostante, e lo sto verificando cercando pazientemente di conoscere dalle aziende produttrici dei 35-40 vini che mi sono maggiormente piaciuti, il prezzo di vendita in cantina, al consumatore finale, la "forchetta" continua ad essere molto ampia, variando da un minimo di 12 euro (24 mila lire ca.) ad un massimo di 39 euro (75 mila lire). Il che è sicuramente piacevole per il consumatore, che può assaggiare, scegliere e orientarsi secondo le proprie disponibilità di spesa, (magari ignorando quello che scrivono, a proposito e non, le guide, ma finisce inevitabilmente per generare una certa confusione nell'immagine del vino. Che non solo, come è giusto e pacifico, viene prodotto con stili ed ispirazioni diverse dettate da differenti pratiche di vinificazione e di affinamento, ma, proprio come accade con i diversi terroir di Barolo, mostra significative differenze a seconda che le uve vengano da Barbaresco, Neive, oppure Treiso.

Molti i vini che mi sono piaciuti, lo ripeto, di stili e scuole diverse, (affinati in grandi botti di rovere di Slavonia oppure, in alcuni casi, in barrique, o ancora con il ricorso sia al legno piccolo, magari non di primo passaggio (deo gratias) che a fusti di maggiore capacità). Voglio citare solo alcuni casi tra i molti, ad esempio il Sorì Burdin di Fontanabianca (30 euro), il nuovissimo Basarin del roerino Angelo Negro (19,20 euro), il Faset di Marziano ed Enrico Abbona (18,70 euro), il Boito di Rizzi (dal prezzo, incredibile, di 13,50 euro !), il Ciaciaret di Antichi Poderi Gallina (18,75 euro), il Vigna del Casot di Carlo Boffa (16 euro), il costoso

Rambone di Fiorenzo Nada (39 euro), l'Asili di Cà del Baio (20 euro), il Sorì Fratin di Armando Piazza proposto a non più di 12 euro come il Montestefano della Cà Nova, oppure i vini a me sinora sconosciuti di Luigino Grimaldi di Treiso (Vigna Manzola, 15 euro) o il Canova di Ressa a Neive (18 euro). A tutti loro, lo ripeto, dedicherò spazio in un articolo molto più ampio e dettagliato che pubblicherò entro giugno.

Il Barbaresco che invece, per oggi, per farci idealmente la bocca, voglio segnalare, è un vino molto particolare per certi versi, prodotto in circa 8500 esemplari, nientemeno che da un'azienda storica di La Morra, più nota per i suoi ottimi cru di Barolo, Vigna Rionda, Rocche di Castiglione, Mondoca di Bussia Soprana, che per il suo Barbaresco, prodotto da uve provenienti da vigneti di Barbaresco, Faset e di Treiso, Rombone.

Un Barbaresco, quello della famiglia Oddero, i fratelli Luigi e Giacomo Oddero, energico presidente della Camera di Commercio di Cuneo, nonché sua figlia Maria Cristina, da qualche mese interamente responsabile delle scelte enologiche dell'azienda, (insieme al giovane Luca Veglio), dopo aver chiuso il periodo di collaborazione tecnica con il bravo enologo consulente Donato Lanati ed il suo Studio Enosis, che sicuramente non ha la struttura, importante, del Bric Turot di Prunotto (buono, ma dal prezzo sui 35-40 euro in enoteca), del Faset di Marziano Abbona, del Rio Sordo di Cà Romé, del Sorì Burdin di Fontanabianca, del Rombone di Fiorenzo Nada, per citare solo alcuni dei più imponenti e corposi individuati nel corso del mio assaggio. Un vino, però, che mi è piaciuto moltissimo (e altrettanto ad un collega amico come il super nebbiolista Juancho Asenjo), per il suo grandissimo equilibrio, la bevibilità estrema, il costo misurato, 19 euro, in cantina, che farebbero esclamare ad un inglese "At this price, it's a bargain wine!".

Realizzato con un approccio classico, fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (28-30 °C), macerazione per 10-15 giorni, svinatura e successiva fermentazione malolattica e con affinamento di 2-3 anni in botti di rovere e di un anno in bottiglia, si propone, con il suo bel colore rubino brillante e luminoso di bella intensità e vivacità, con un aroma molto fragrante pulito e piacevole, aperto e ben espresso con frutti rossi in evidenza e accenni cremosi di cacao e ciliegia, e al gusto mostra non una grande consistenza e una struttura tannica imponente, ma una bella dolcezza, finezza, eleganza, un grande equilibrio e piacevolezza, con tannini fini ed un finale lungo, sapido e nervoso.

Un bellissimo Barbaresco 2001, come il Boito di Rizzi, l'Ovello di Cascina Morassino, il Gallina di Ugo Lequio, il base del Punset, le riserve della Cantina Produttori, fatti per essere stappati e bevuti in allegria, senza problemi, (anche di portafoglio) come dovrebbe essere prassi, e non eccezione, per ogni buon vino, veramente degno di questo nome.

Franco Ziliani

fziliani@winereport.com

Vino rosso Docg

Uve: Nebbiolo

Gradi: 13,5°

Prezzo: 19 euro

Fratelli Oddero

Fraz. Santa Maria Borgata Tetti 28

12064 La Morra CN

tel. 0173 50618 fax 0173 509377

www.odderofratelli.it

info@odderofratelli.it