

cerca sul sito	
ricevi il notiziario	il tuo e-mail

Gli assaggi di Alba Wines Exhibition 2005: il punto di vista di Franco Ziliani. 2001: un'annata classica per il Barolo

di Franco Ziliani
bubwine@hotmail.com

I francesi li chiamerebbero "vin de garde", ma i Barolo dell'ottima annata 2001 sono davvero vini "cinque stelle", destinati ad un lunghissimo invecchiamento. Merito di un'importante struttura tannica, molto evidente nei vini provenienti da tutti i villaggi della denominazione ed in particolar modo dalle zone di Serralunga d'Alba e di Monforte, tradizionalmente le più adatte ad esprimere vini di grande corpo. Ma anche merito di un andamento dell'annata che ha consentito alle uve Nebbiolo di arrivare alla maturazione in ottime condizioni sanitarie, con un'ottima acidità (che si fa sentire nei vini e favorirà la tenuta nel tempo) e una buona gradazione zuccherina, con gradazioni alcoliche meno elevate rispetto a quella delle calde annate 2000 o 1997 (o di quelle che presenteranno i 2003...), colori intensi, profumi ampi e complessi, e notevole ricchezza di polifenoli.



L'assaggio alla cieca di oltre 180 campioni, svolto nel corso della decima edizione di Alba Wines Exhibition, l'eccellente wine tasting organizzato dall'Unione Produttori vini albesi e dalla Wellcom, (relativo anche ai Barbaresco e ai Roero 2002, ai Nebbiolo d'Alba 2003, nonché a Barolo 1999 riserva), ha detto con chiarezza che il 2001 per il Barolo è un'annata classica. A livello, per intenderci, del 1999 (i cui vini, riassaggiati oggi, sembrano sempre più grandi), del 1996 e tornando al decennio precedente della triade 1982, 1985, 1989.

Un'annata in cui, com'è logico, e come paradossalmente non si era verificato con i vini dell'annata 2000 (quella definita da 100/100 lo scorso anno dalla rivista statunitense Wine Spectator...), le esposizioni migliori, i grandi cru, i vigneti storici fanno davvero la differenza. Un millesimo il cui approccio richiede meditata attenzione, perché molti vini sono ancora molto chiusi e lasciano giustamente intravedere, in questo momento, solo una parte delle loro grandissime potenzialità.

Ai nastri di partenza dell'assaggio di Alba Wines sono purtroppo mancati alcuni grossi calibri, Bruno Giacosa, Ceretto, Roberto Voerzio, Giuseppe Mascarello, Altare, Vajra, Gianni Voerzio, Giuseppe Rinaldi, che non hanno presentato i vini o perché non hanno ancora imbottigliato i loro 2001, oppure perché preferiscono non partecipare a wine tasting come questi, dove se pure si degusta ben serviti dai sommelier, si finiscono comunque con l'assaggiare, con oltre cinque ore a disposizione, non meno di 70 campioni al giorno, il che, con i tannini del Nebbiolo, è comunque un'impresa faticosa.

Tuttavia, grazie alla presenza della stragrande maggioranza delle aziende, dalle più mediatiche alle meno note ed emergenti, i cinque giorni in cui è articolata la manifestazione consentono agevolmente di farsi un'idea chiara dell'annata, del livello generale, delle diversificazioni stilistiche e delle tendenze in atto. Assaggiando i Barolo 2001, ci si accorge agevolmente che è in corso un recupero della classicità del Barolo, con un uso del legno nuovo più bilanciato che in passato, e una attenuazione delle differenze, che pur restano, tra Barolo di stile tradizionale (lunghe macerazioni e affinamento in botti di rovere di Slavonia) e Barolo di stile moderno (macerazioni più brevi e affinamento in barrique). In molti casi è stato il carattere del terroir a prevalere, con la propria forte personalità, sulla stilistica di qualche vigneron innovativo, più abituato, in passato, a caratterizzare maggiormente i propri vini. Anche con scelte stravaganti e discutibili su cui, per carità di patria, è meglio glissare...

Nella degustazione sono emerse con particolare coerenza e omogeneità espressiva le serie dei Barolo provenienti dai villaggi di Castiglione Falletto e di Serralunga d'Alba, mentre i vini provenienti da Barolo, La Morra, Monforte d'Alba e Novello hanno fatto registrare sia picchi qualitativi molto elevati, sia risultati non

Prima pagina
L'articolo
L'appunto al vino
La parola all'agronomo
Visioni da sud
Il vino in dettaglio
In azienda
La rassegna
En passant
La cucina
Mangiare bere uomo donna
In viaggio
Presenza diretta
Da leggere
Vino&olio: assaggiati per voi



Alba Wines Exhibition, i dieci anni di una manifestazione

Il punto di vista di Franco Ziliani. 2001: un'annata classica per il Barolo

pienamente convincenti.



Tra i vini di Castiglione Falletto, dotati di una superiore eleganza, di un perfetto equilibrio, di un corredo tannico non aggressivo, hanno fatto spicco il Bricco Boschis di Cavallotto, il Rocche di Vietti e di Brovia, il Rocche di Castiglione di Oddero, e sul coté più moderno il Bric del Fiasco di Paolo Scavino, il Bricco Fiasco di Azelia, l'Enrico VI di Cordero di Montezemolo.

A Serralunga, con viti più strutturati e tannici e meno espressivi nei profumi, ottime cose dal Lazzarito di Vietti, dal Prapò e dal Serralunga di Ettore Germano, dal Parafada di Vigna Rionda, dal San Rocco di Azelia, dal Vigna Cerretta di Cà Romé e dal Sorano di Ascheri.

Buona eleganza, equilibrio e grande piacevolezza, a Barolo, dal Sarmassa e dal Bricco Sarmassa di Brezza, dal Cannubi di Comm. G.B. Burlotto (da segnalare anche per l'Acclivi da vigneti a Verduno), dal Castellero di Barale, dal Cannubi Boschis di Sandrone e di Virna Borgogno.

A Monforte note d'eccellenza, complessità, personalità, ottimo potenziale d'evoluzione, per il Gavarini Vigna Chiniera di Elio Grasso, per i Bussia di Barale e Cascina Ballarin, per il Ciabot Mentin Ginestra di Clerico, che mi ha assolutamente sorpreso per il suo equilibrio e per un inedito dosaggio del legno, il Vigneto La Villa di Seghesio, il nuovo vino di Tenuta Rocca. Meno felice l'esito dei vini La Morra, un panorama dagli esiti contrastanti che vede ancora troppi produttori incapaci di esaltare le doti di eleganza, la fragranza aromatica, l'aspetto "femminile" che caratterizzano i vini di questo villaggio, per cercare una struttura, una potenza, spesso acquisita attraverso super estrazioni ed un uso eccessivo del legno, che non è tipica di questo bel terroir. In questo panorama dagli esiti contrastanti, hanno fatto spicco il Torriglione ed il Rocche dell'Annunziata dell'emergente Mario Gagliasso, il Marcenasco di Ratti, il Brunate di Vietti, il Vigna Gancia ed il Vigna Conca di Mauro Molino, il Rocche di Aurelio Settimo.

I Barbaresco 2002 hanno confermato la difficoltà dell'annata, con rare punte d'eccellenza (il Martinenga di Cisa Asinari Marchesi di Gresy, i vini di Rizzi, del Castello di Neive, di Montaribaldi, i classici della Cantina Produttori del Barbaresco, il Vigna del Casot di Carlo Boffa, il vino di Cigliuti, che non ha partecipato ad Alba Wines ma ho apprezzato moltissimo durante una visita in cantina), e troppi vini di livello molto insoddisfacente (privi di equilibrio, con poca sostanza e tannini verdi), che non potranno certo avvantaggiarsi di un'ulteriore e più lunga permanenza in cantina. E prevedibilmente si venderanno, anche a fronte di un ribasso dei loro prezzi, con qualche fatica. Com'è accaduto, in molti casi, anche con l'ottima annata 2001, purtroppo.

Detto della degustazione, non si possono tacere alcune perplessità, vista la crescita, in termini di bottiglie e di ettari vitati fatta registrare dal 1996 in avanti sulle prospettive commerciali dei due vini sui mercati esteri, che continuano ad assorbire il 65% del Barolo, il 52% del Barbaresco ed il 32% del Roero.

Ma se il Barolo viene esportato per il 65% e venduto in 48 Paesi, di cui due, Stati Uniti e U.K., con percentuali a doppia cifra (rispettivamente 14,4 e 14,3 %), seguiti da mercati (Germania, Svizzera, Giappone) dove le percentuali si avvicinano al 10%, il Barbaresco (48% della produzione a parte, assorbita dal mercato italiano), continua a registrare un export praticamente a senso unico, con un 25% destinato agli Usa, seguito da un 8,5% relativo alla Svizzera, mentre le quote di mercato degli altri Paesi non toccano nemmeno il 5 per cento.



Le statistiche dicono che le bottiglie di Barolo 2001 saranno 8.876.000, mentre due milioni e mezzo, ovvero un milione in meno rispetto ai 3 milioni e mezzo di bottiglie previste per l'annata 2003 e uno e mezzo in meno rispetto ai 4 milioni scarsi dell'annata 2004, le bottiglie di Barbaresco 2002.

Per il Barolo la quota calerà a sei milioni scarsi di pezzi con l'annata 2002, ma salirà a 8.700.000 unità per l'annata 2003 e a ben 10.252.000 (fonte Camera di Commercio elaborazione Unione Produttori Vini Albesi) per l'annata 2004, toccando una quota record mai raggiunta in passato.

Cifre importantissime, (le bottiglie dell'annata 1996 erano circa 6.200.000 e dal

1996 al 2004 l'aumento della produzione è stato del 66%, pari a 4 milioni di pezzi), che si giustificano quando i mercati tirano, ma che non possono che destare qualche preoccupazione nella situazione attuale, (che ha fatto registrare fenomeni preoccupanti, come la comparsa, sugli scaffali di un discount tedesco, di bottiglie di Barolo a meno di 5 euro, a testimonianza del diffondersi di una pratica della vendita sottocosto che non può certo rappresentare una soluzione), in cui i vini di alta gamma, (ed i Barolo restano in questa categoria, con prezzi che faticano a scendere), sono i primi a soffrire della decisa contrazione della domanda. Nonostante il blasone del vino ed il valore, indiscutibile, di un'annata come il 2001.

Viene da chiedersi, pertanto, se la produzione dei due grandi rossi albesi (per il Roero, con le 642 mila bottiglie dell'annata 2002 il discorso è ben diverso...) non sia cresciuta in maniera eccessiva, figlia di un'euforia che regnava negli anni d'oro, ma ben superiore, oggi, alle reali capacità di assorbimento dei vini da parte dei vari mercati, quello italiano e quelli esteri, tradizionali o di nuova storia che si parli.

26 giugno 2005

[prima pagina](#) | [l'articolo](#) | [l'appunto al vino](#) | [la parola all'agronomo](#) | [in azienda](#) | [in dettaglio](#) | [rassegna visioni da sud](#) | [la cucina](#) | [en passant](#) | [mbud](#) | [appunti di viaggio](#) | [le annate](#) | [la guida dei vini](#) | [rassegna stampa](#) | [sottoscrivi](#)