

Il 2002 assaggiato ad "Alba wine exhibition" non ha convinto, salvo ben poche eccezioni

«Il Barbaresco uscirà dalla crisi solo con produttori come Cigliuti»

Traiamo e pubblichiamo dalla newsletter B!vino.

Non è proprio stata una grande annata, anzi, quella del 2002, per il Barbaresco, comunque le bottiglie commercializzate saranno non meno di due milioni e mezzo (un 25% in meno rispetto ai 3.400.000 pezzi del 2001 e un milione e mezzo rispetto ai circa 4 milioni di bottiglie previste per l'annata 2004). Durante il mio recente assaggio, nel corso di *Alba wines exhibition*, salvo rarissime eccezioni (il *Martinenga* di Cisa Asinari Marchesi di Gresy, i vini della cantina *Rizzi* a Treiso, del *Castello* di Neive, di *Montaribaldi*, i classici della cantina *Produttori del Barbaresco*, il *Vigna del casò* di Carlo Boffa), si sono mostrati vini insoddisfacenti, privi di equilibrio, con poca sostanza e tannini verdi, duri e astringenti e, soprattutto, poca piacevolezza, e non potranno certo avvantaggiarsi di un'ulteriore lunga permanenza in cantina. Ed è facile prevedere, anche a fronte di un ribasso dei prezzi, una richiesta non proprio travolgente. Chi non avrà, invece, problemi a vendere il pro-

prio Barbaresco 2002, una semplice versione annata in luogo dei due *cru*, *Serraboella* e *Vigne erte*, prodotti ad esempio nel corso del 2001, è un vignaiolo di valore, un tradizionalista aperto al nuovo, come Renato Cigliuti, che dai sei ettari scarsi di vigna, di trent'anni di media, posti in una splendida area collinare sopra Neive, ottiene vini di grande personalità, fedeli espressioni del *terroir*, come le Barbera d'Alba *Serraboella* (provare la versione 2003 straripante di frutto, ma sapida, minerale, viva) e *Campass*, un buon Dolcetto d'Alba, e il Langhe rosso *Serraboella*. Sono però i Barbaresco a fare la nobilitate di questo vigneron, ben coadiuvato dalle figlie che si occupano della commercializzazione e della cantina, e il 2002 mi ha davvero convinto con

la sua bellissima vivacità di colore rubino violaceo splendente, con un naso di bella dolcezza inconfondibilmente "nebbiolosa" che richiama la terra umida, la liquirizia, il sottobosco, la prugna sotto spirito. In bocca, a dispetto dell'annata piccola, rivela una bella materia sapida, fresca e nervosa, una grande piacevolezza e un equilibrio molto interessante, da vino che si beve già molto bene, ma potrà migliorare dopo un anno o due di permanenza in bottiglia. È con vini e produttori del genere che il Barbaresco può superare senza affanni la sua crisi. ●

Fratelli Cigliuti, via Serraboella 17, 12057 Neive, tel. 0173-677185, fax 0173-67142, cigliutirenato@libero.it; prezzo in cantina: 18 euro.