

Il vino della settimana
Notizie da Alba Wines Exhibition



E' stato faticoso ma entusiasmante assaggiare, nel corso dell'annuale appuntamento di Alba Wines Exhibition, un wine tasting che richiama ad Alba 50 giornalisti da tutto il mondo, circa 200 Barolo 2001 nel giro di tre giorni. Questo mega assaggio ha chiaramente evidenziato che il 2001 e per il re dei vini base Nebbiolo, un'annata di quelle da ricordare e che vale la pena mettersi in cantina un po' di bottiglie di questo millesimo. Molti i buoni vini da segnalare e comincero' oggi con una serie espressione di vigneti posti nel territorio di Barolo, capitale storica della denominazione, e localita' che da sempre esprime Barolo di grande equilibrio, che anche se non hanno la struttura di quelli di Serralunga e di Monforte d'Alba e la dolce eleganza dei vini di Castiglione Falletto, hanno un'indubbia capacita di tenere nel tempo e di farsi bere molto piacevolmente.

Vi consiglio pertanto, espressione dello storico vigneto Cannubi, i vini della Marchesi di Barolo, di Damilano, Gianni Gagliardo e, eccellente, quello della Comm. G.B. Burlotto, il Cannubi Boschis di Luciano Sandrone e Virna Borgogno, il Castellero di Barale, il Costa Grimaldi dei Poderi Luigi Einaudi, e poi i vini di Camerano, Bartolo Mascarello e Scarzello, ed il Sarmassa della Marchesi di Barolo. I due vini targati Barolo di Barolo che piu' mi hanno entusiasmato sono pero' il Sarmassa ed il Bricco Sarmassa che la famiglia Brezza (conosciuta anche per il ristorante e l'albergo che gestiscono da anni a Barolo), ottengono da un vigneto di 2 ettari e mezzo, esposto a sud, sud ovest, con terreno sabbioso, argilloso e soprattutto limoso, che fornisce uve Nebbiolo vinificate con il sistema tradizionale, basato su macerazioni abbastanza lunghe e affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia. Colore rubino brillante vivo, con profumi eleganti di bella espressione floreale e un frutto succoso vibrante vivo di nitida pulizia e bella vivacita con notevole potenziale di evoluzione acidita fresca e viva per il Sarmassa, mentre per la particolare sezione Bricco Sarmassa prodotta solo nelle grandi annate, il colore si fa piu' profondo, i profumi concentrati, selvatici e terrosi, con una bella profondita' e densita' d'espressione, ed un gusto pieno, con una grande ampiezza e spalla ampia struttura terrosa una bellissima materia multistrato con ottima persistenza e lunghezza da vino di grande carattere. Prezzi sostenuti, 35, 40 euro in enoteca, ma davvero due Barolo di assoluto valore.

Azienda agricola Brezza
Via Lomondo 4 12060 Barolo CN
Tel. 0173 560921 fax 0173 560026
brezza@brezza.it www.brezza.it

B!VINO
Franco Ziliani