



Barbaresco 2002: come natura crea

21/5/2005

Alba Wines Exhibition rappresenta il momento in cui i campioni dei vini di Langa (in primis Barolo e Barbaresco) vengono sottoposti, grazie ad Albeisa e Wellcom, al giudizio libero di giornalisti di ogni parte del mondo. Si degusta in religioso silenzio, da un minimo di 40 a un massimo di 70 campioni ogni giorno, combattendo con i tannini invasivi che s'insinuano nella lingua. Quest'anno erano di scena i Barolo 2001 e i Barbaresco 2002, annata horribilis per i commentatori della prima ora che hanno condizionato le scelte in ogni dove. In effetti, generalizzando, la vendemmia non è stata un granché. È il vino che non accetta le generalizzazioni, così come i vini non vogliono il plurale essendo essi stessi individualità (Veronelli dixit). Così, giocando sulla natura che, a macchia di leopardo, premia o punisce, si scopre che il Barbaresco "Rabajà" 2002 dell'azienda Luisin è davvero buono. Ha colore rubino che tende all'arancio, al naso non tradisce: è Barbaresco. Lo senti dai profumi "animali", da quella nuance di pelliccia che ricorda un cavallo appena passato. Odori caldi, uniti a sensazioni minerali, piuttosto che ferrose; in bocca è elegante e fresco, di eccellente personalità. È stato il miglior assaggio, al buio, senza conoscerne il produttore. Che all'anagrafe fa Luigi Minuto, 70 anni, ma anche Roberto Minuto (31 anni). Il Barbaresco è nel loro Dna, essendo tra i cinque primi produttori di questo vino. Hanno 7 ettari di vite sulle colline intorno a Barbaresco (la mitica collina di Rabajà), Alba e Serralunga, e per fare questo vino (10.000 bottiglie) nel 2002 Roberto ha fatto numerosi diradamenti, vinificando le uve in modo tradizionale. Quindi l'affinamento in botti grandi per 18 mesi, prima di altri 6 mesi in bottiglia. Ed è un Barbaresco fatto così: come natura crea. Paolo Massobrio

IN CANTINA