

I produttori d'Alba sono stati, insieme ai colleghi della Costa Toscana, tra i primi a credere nell'en primeur

ALBA. Da alcuni anni a questa parte le presentazioni in anteprima dei vini italiani si sono moltiplicate dimostrandosi, come già si era visto in Francia, uno dei modi più efficaci e significativi per fare conoscere alla stampa specializzata un territorio e le sue denominazioni di origine. L'Unione Produttori Vini Albesi è stata senza dubbio tra i primi ad aver guardato all'esempio francese, decidendo di percorrere questa strada: da ormai dieci anni presenta in una degustazione alla cieca, l'Alba Wines Exhibition, un'ampia selezione dei vini a base nebbiolo prodotti nelle Langhe e nel Roero, vale a dire le denominazioni Barbaresco, Barolo, Nebbiolo d'Alba e Roero. Dati i diversi tempi di uscita di questi vini, quest'anno sono stati presentati i Barbaresco 2002 e le Riserva 2000,

i Barolo 2001 con le Riserva 1999, i Nebbiolo d'Alba 2003 e i Roero 2002: quasi 200 aziende per più di 300 etichette. Un panorama quindi piuttosto ampio, in grado di darci valide indicazioni sulla produzione di questi ultimi anni. Le annate in questione sono le più diverse possibili tra loro, sia per gli andamenti metereologici che per gli esiti qualitativi e quantitativi. L'annata 2003 nelle Langhe e nel Roero è stata caratterizzata dalla quasi completa assenza di pioggia e dal permanere di condizioni di tempo soleggiato che hanno spinto le temperature ai massimi storici per la zona, per di più mantenendole tali per un lungo periodo. I Nebbiolo d'Alba 2003 sono risultati così di buona piacevolezza e morbidezza, anche se con note un po' troppo mature ed a volte con delle sensazioni alcoliche

eccessive. Discorso completamente opposto invece per il 2002: temperature inferiori alla media con una quantità di pioggia che nei mesi di Luglio e Agosto è risultata il triplo delle medie stagionali, e questo senza tener conto di alcune grandinate che hanno colpito sia le Langhe che il Roero a macchia di leopardo . Un'annata quindi estremamente difficile e che ha messo alla prova le capacità dei vignaioli. I risultati non sono facili da interpretare e valutare: dal punto di vista quantitativo la produzione è stata particolarmente scarsa, mentre da quello qualitativo diversi produttori hanno rinunciato a imbottigliare i loro vini di punta o i loro cru, realizzando solo le cuvée "base", cosa che, tra l'altro, ha portato ad una drastica riduzione dei campioni presenti all'anteprima di quest'anno sia per

i Barbaresco - 33 campioni - che per i Roero - solo 16. La valutazione dei vari 2002 deve però essere più sfumata di quanto scritto e detto finora. Certo, non è né potrà divenire in futuro una grande annata, ma i vari produttori che hanno saputo lavorare bene, soprattutto in vigna, hanno ottenuto vini meno importanti o ricchi di altre annate ma complessivamente equilibrati e di buona bevibilità. Le stesse cautele devono essere prese nel caso di chi ha deciso comunque di produrre i suoi cru: non a caso i soli tre Barbaresco segnalati nella nostra degustazione provengono da aziende che hanno voluto mantenere l'identità dei loro vigneti più importanti, ottenendo risultati francamente lusinghieri e di qualità inaspettata. Lo stesso possiamo dire per alcuni Roero che, pur non segnalati, hanno comunque mostrato doti e qualità in grado di garantire un buon sviluppo del vino nei prossimi mesi ed anni. Per quanto riguarda l'annata 2001 è ancora un discorso completamente differente. L'andamento climatico è stato nella media, con un'estate calda e con un raffreddamento ed alcune precipitazioni nel mese di Settembre che ha garantito una produzione piuttosto abbondante ma anche delle uve perfettamente sane, con un ottimo quadro acido, una buona struttura polifenolica e una grande ricchezza aromatica. Dei Barolo insomma già abbastanza piacevoli ma soprattutto in grado di maturare in bottiglia e di crescere in eleganza e finezza nei prossimi anni. Per quanto riguarda le Riserve, i pochi Barbaresco 2000 presentati ci hanno confermato nell'idea che forse l'annata sia stata un po' sopravvalutata, viste le note già piuttosto evolute messe in luce, mentre per quanto ri-

Le foto sono relative all'Anteprima dei vini della Costa Toscana tenutasi a Lucca a fine maggio

guarda i Barolo 1999 crediamo che per i migliori produttori si possa parlare tranquillamente di alcuni tra i più grandi vini di questi ultimi venti anni, vini che hanno però bisogno di passare qualche anno in bottiglia prima di poter sviluppare appieno tutte le loro potenzialità, oggi in molti casi ancora parzialmente inesprese.