

IL CONVEGNO

Il ciclo di degustazioni di Alba Wines Exhibition 2006

Più ombre che luci per i Barolo 2002 ed i Barbaresco (e Roero) 2003

Risultati interlocutori per i grandi rossi base Nebbiolo di Langa, il Barolo ed il Barbaresco, alla luce degli assaggi, rigorosamente alla cieca, di 66 Barbaresco 2003 e di una cinquantina di Barolo 2002, fatti nell'ambito di Alba Wines Exhibition, manifestazione che ogni anno richiama ad Alba giornalisti provenienti da tutto il mondo chiamati a degustare le nuove annate.

Se l'andamento stagionale, anno per anno, ha davvero un'influenza decisiva e un'importanza fondamentale nel determinare la qualità finale dei vini prodotti in una determinata annata, annate come il 2002, caratterizzata da una violenta grandinata in larga parte della zona del Barolo e da abbondanti piogge nell'epoca della vendemmia, e come il 2003, indimenticabile per il terribile caldo torrido estivo che non concesse tregua né agli umani né alla vite, non potevano di certo esprimere che vini molto particolari.

Prodotti ben poco in linea con lo stile e l'identità di vini che del Nebbiolo, vino che trova la sua nobilitate nel perfetto equilibrio tra frutto e tannini e soprattutto sull'eleganza aromatica, favorita dalla perfetta maturazione delle uve e sugli sbalzi termici tra giorno e notte che esaltano e proteggono i precursori aromatici, sono la massima espressione.

Sia per il Barbaresco 2003, una produzione di 3.484.000 bottiglie da 637 ettari, sia per il Barolo 2002 (quasi sei milioni di bottiglie da 1509 ettari vitati, ovvero quasi tre milioni di bottiglie in meno rispetto al 2001) non si può di certo affermare di trovarsi di fronte ad un'annata da ricordare.

Nel migliore dei casi, quando i pro-

duttori hanno lavorato puntando soprattutto a raggiungere il migliore equilibrio possibile, una certa freschezza e piacevolezza di beva, senza pensare ad improbabili grandi tenute nel tempo e "accontentandosi" di strutture più snelle, di vini giocati sul frutto, sull'armonia, su quella naturale dolcezza d'espressione che pure è nel DNA del Nebbiolo, i risultati sono stati onesti, interessanti, sorprendenti per certi versi.

Quando invece, ed i casi purtroppo sono stati numerosi negli oltre centotrenta vini (inclusi trenta Roero 2003), i produttori hanno invece preferito lavorare sulle uve Nebbiolo portate in cantina a fine vendemmia 2002 e soprattutto 2003, come se si trattassero delle uve di grandi annate come il 2001 oppure il 1999, i risultati sono stati francamente deludenti. E molti vini, soprattutto larga parte dei Barbaresco 2003, e una parte cospicua dei Barolo 2002, sono apparsi privi di quelle doti di eleganza, finezza, di un corredo tannico ben sostenuto ma non aggressivo, di una stoffa abbinata ad una dolcezza di frutto e ad una variegata tavolozza di aromi, che rendono inconfondibile un Barolo o un Barbaresco.

Come sono apparsi i vini? Tantissimi Barbaresco 2003 squilibrati e ben poco appealing al gusto, segnati da tannini verdi, astringenti e asciutti sul finale, carenti di polpa, pesanti, privi di nerbo, senza freschezza e spesso sovramaturati e cotti nei profumi, e, cosa sconcertante, afflitti da legnosità eccessive, da un uso della barrique talvolta paradossale, soprattutto in un anno che avrebbe consigliato la mano



leggera nell'uso del legno nella fase di affinamento.

Quanto ai Barolo 2002 le prestazioni più convincenti sono venuti dalla serie di vini (10) provenienti da Serralunga d'Alba (località appena sfiorata dalla grandine del 3 settembre), vini dalle salde strutture tanniche, freschi, articolati e vivaci, ricchi di nerbo e di stoffa. Accanto a queste eccezioni, confermate anche dai (seppur pochi) campioni provenienti da aree solitamente considerate meno importanti come Castiglione Falletto, Verduno, Novello, e da qualche buon vino targato Monforte d'Alba, piuttosto deludenti si sono mostrati invece i vini (6) di Barolo, e buona parte dei vini (7 campioni) di La Morra, vini di poca personalità, carenti di definizione, con tannini astringenti ed un frutto piccolo.

Vini che esprimono correttamente il carattere decisamente "minore" di un'annata, la 2002, e che meritano comunque rispetto per il lavoro di attenta selezione e di scelta del meglio fatta dai produttori.