



## Alba Wines Exhibition 2006: Barbaresco 2003 e Riserva 2001

Le degustazioni effettuate il 9 maggio nel Palazzo Mostre e Congressi di Alba

Roma, 02/06/2006



L'annata 2003, se ne sono accorti tutti, è stata davvero torrida, con differenze di temperatura tra giorno e notte ai minimi storici. Il nebbiolo, grande vitigno ma proprio per questo sensibile ed esigente, ha avuto molta difficoltà a trovare un equilibrio nella maturazione: poca acidità (che aumenta proprio con la buona escursione termica), elevato contenuto zuccherino e, di contro, tannini che faticavano a maturare.

Persino nelle zone più elevate, solitamente favorite da una maggiore escursione termica, il caldo non ha fatto concessioni, anzi, in alcuni casi è stato addirittura superiore. Di conseguenza molti vini si sono dimostrati alcolici, scorbutici, verdi nel tannino, privi di slancio e con poca consistenza; tant'è che le differenze tra i vari comuni, in altre annate molto più evidenti, si sono fortemente assottigliate.

Nonostante queste impressioni, non proprio esaltanti, fra i **66 campioni di Barbaresco 2003** presentati in degustazione coperta, provenienti dai comuni di Alba (5), Barbaresco (18), Neive (25), Treiso (16) e diversi (2), ci sono alcune punte di eccellenza e un buon numero di vini che hanno retto abbastanza bene alle insidie dell'annata. I più convincenti sono stati il **Barbaresco Ausario** dei **Fratelli Molino** (che già avevo apprezzato nella versione 2001), dai profumi nitidi e gradevoli di fiori passiti e frutta composita, già equilibrato e piacevole al palato, sostenuto da una buona freschezza e dal finale molto pulito che invita a riassaggiarlo; il **Vigne Erte** dei **Fratelli Cigliuti**, intenso e avvolgente, complesso e di grande persistenza; il **Rabajà** del **Castello di Verduno**, molto classico, equilibrato nel tannino, sostenuto da un bel frutto, succoso e non surmaturo.

Molto buoni anche il **Vitalotti** di **Carlo Boffa**, dal colore granato intenso e luminoso, di taglio moderno ma senza eccessi, ben calibrato al palato, setoso nel tannino e con buona polpa fruttata a dargli tono ed equilibrio; l'**Asili** di **Michele Chiarlo** (più piccolo ma comunque gradevole il **Barbaresco base**), con belle note di tabacco, cuoio, liquirizia e un finale morbido e lineare; mi aspettavo qualcosa di più dal **Martinenga** dei **Marchesi di Gresy**, solitamente un vino che mi emoziona fortemente, in questo caso pecca di una certa maturità e di qualche tratto etereo in eccesso che ne affievolisce il fascino.

Una nota a parte meritano i vini di **Massimo Rivetti**, produttore che mi aveva già fatto buona impressione in precedenza, ma che questa volta ha fornito una prova davvero eccellente con il suo cru **Serraboella**, sia con la versione 2003 che con la Riserva 2001 (quest'ultima presentava un

naso davvero interessante, intriso di belle note speziate e minerali), ma anche con il **Froi 2003**, meno possente ma dotato di bella florealità e sfumature fruttate dolci e gradevoli, molto corrispondente al gusto, piacevole da bere.

Vale la pena citare anche il **Barbaresco Ad Altiora** di **Michele Taliano**, balsamico e minerale, arricchito da note di prugna e liquirizia, tenace e aggressivo in bocca ma con un bel frutto vivo, spalla e buona freschezza; il **Valgrande di Ca' del Baio** presenta un naso ancora segnato dal legno, note tostate e di caffè, poi emergono belle nuances di fiori secchi e frutta in confettura che restituisce fedelmente al palato, sostenuta da discreta acidità; si comporta bene il **Barbaresco 2003** di **Punset**, molto fine al naso, fresco e misurato al palato, mentre la selezione **Campo Quadro** appare ancora scomposta e olfattivamente poco pulita; non sarebbe male, infine, il **Basarin** di **Angelo Negro**, se non fosse un po' troppo ingentilito dalle note del legno, di pasticceria e frutta dolce, mentre al gusto si segnala per un buon equilibrio.

Per quanto riguarda le **Riserve 2001**, il numero dei vini presentati era abbastanza esiguo (15), insufficiente per valutare il risultato complessivo dell'annata; questi vini sono apparsi molto al di sotto delle aspettative, dato che il 2001 è stato un grande millesimo che, almeno sulla carta, giustificava la selezione della tipologia Riserva, va però tenuto conto dell'assenza di numerose aziende di rilievo.

Fra i 15 campioni degustati, insieme al già citato **Serraboella** di **Massimo Rivetti**, il **Gaiun Martinenga Riserva 2001** dei **Marchesi di Gresy** si è dimostrato il migliore della batteria, riccamente floreale, di cannella e di frutta matura, molto ben bilanciato con la parte speziata; notevole all'assaggio, pulito, molto equilibrato, belle sensazioni lunghe ed eleganti. Una nota di merito va all'ottimo **Barbaresco Riserva** di **Rizzi**, dal naso che gioca su toni di fiori passiti, tabacco, legno di liquirizia, cenni balsamici; in bocca ha bell'impatto, tannino deciso ma pulito, bella freschezza, frutto che si esprime con garbo ma efficacia; ineccepibile anche il **Gallina** di **Ugo Lequio**, ricco di nerbo, di grande progressione gustativa, tannino molto fine e finale molto persistente. Originale e degno di interesse il **Fausone** di **Prinsi**, dal naso salmastro e di erbe secche; appena dolce al palato, presenta un tannino misurato e una buona fruttosità che rimane a lungo. Il **Pajè** dei Produttori del Barbaresco risulta abbastanza piacevole con le sue note di frutta sotto spirito e a tratti mentolate, anche se non mostra lo spessore che ci si aspetterebbe da una riserva (altrettanto "sottile" anche il **Rio Sordo**); segnalò anche una discreta riuscita del **Ripa Sorita** de **La Contea**.

Roberto Giuliani