



Notizie dal mondo del vino

Per capire **l'attuale situazione di difficoltà che incontra commercialmente parlando un vino di grande blasone e notorietà come il Barolo**, basta analizzare alcuni dati statistici, relativi al numero di bottiglie prodotte e agli ettari vitati e paragonare i dati del 1995 con quelli relativi al 2005. Nel 1995 gli ettari vitati erano 1185, nel 2005 sono diventati 1754, ovvero 569 in più per un incremento percentuale del 48%. La produzione nel 1995, annata di scarsa produzione dovuta ad una violenta grandinata fu di 5.027.867 bottiglie, che secondo stime della Regione Piemonte diventeranno invece 10.558.400 con l'annata 2005. L'aumento in termini numerici è stato di 5.530.533 bottiglie ed in termini percentuali ben del 109,99%. Se si prende invece come termine di paragone un'annata dalla produzione normale come il 1996, dove gli ettari erano già saliti a 1239 e le bottiglie prodotte erano 6.192.267, l'incremento nell'arco di tempo tra il 1996 ed il 2005 è stato di 4.366.133 pezzi, per una percentuale del 70,50%. Da questo confronto statistico non possono che scaturire alcuni inevitabili interrogativi: **l'aumento degli ettari vitati non è stato forse eccessivo, portando a piantare un vitigno delicato ed esigente come il Nebbiolo anche in posizioni dove in passato non si sarebbe piantato nemmeno il Dolcetto ?** Dieci milioni e mezzo di bottiglie di un vino importante, impegnativo e naturalmente costoso (non meno di 25 euro) come è indubbiamente il Barolo non sono eccessive e soprattutto in una situazione di **crisi economica come l'attuale, dove la propensione all'acquisto dei vini di alta gamma e' diciamo così in fase di stasi**, non rischiano di essere difficilmente assorbiti dai mercati esteri e da quello italiano ? Quando si è deciso di aumentare in questo modo le superfici vitate destinate al Nebbiolo da Barolo ed il numero di bottiglie del fantastico vino Docc non si è clamorosamente peccato di ottimismo e dimostrata una scarsa capacità strategica ?



Barbaresco Froi e Serraboella

Per il Barbaresco, l'altro grande vino albese base Nebbiolo, quella 2003 non si puo' certo affermare sia stata una grande annata. La produzione di 3.484.000 bottiglie, da 637 ettari vitati, non ha



raggiunto, causa la torrida estate che tutti ricorderete, livelli qualitativi importanti ed un mio recente assaggio di 66 campioni fatto ad Alba ha rivelato ben pochi vini all'altezza della fama, della sua eleganza e della sua innegabile piacevolezza. Tra i nomi sicuri su cui indirizzarsi (ad esempio Marchesi di Gresy, Ugo Lequio, Rizzi, Carlo Boffa, Albino Rocca) una bellissima sorpresa e' venuta da un'azienda di Neive che in attivita' dal 1947 ha deciso d'imbottigliare solo dall'annata 2001 e anche in un'annata difficile come il 2003 e' riuscita a produrre due vini pienamente rispettosi dell'identita' del Barbaresco. Sto parlando dell'azienda Massimo Rivetti (20 ettari vitati, tra Neive, Alba e Mango) che non contenta di proporre ottimi e affidabili Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba (Pierin Valetta e Serraboella) e Langhe Nebbiolo (Bricco Avene), carnosì, godibili, freschi e dal rapporto prezzo qualita' straordinario, si districa alla grande con due Barbaresco, il Froi, affinato in botte grande da 25 ettolitri, ed il Serraboella, da un vigneto di due ettari posto in una delle zone migliori di Neive, affinato in barrique, di cui solo un terzo

nuove. Due signori Barbaresco, cari amici, in quantita' varianti tra le 3500 e le 4000 bottiglie, il Froi caratterizzato da una bella articolazione aromatica, molto sapido e minerale e dotato di un frutto succoso e una notevole piacevolezza, il Serraboella molto terroso e floreale con note di sottobosco in evidenza e una bella materia viva succosa ben polputa che assicura una grande lunghezza, un ottimo equilibrio e un'estrema piacevolezza. Se poi volete divertirvi ancora di piu' vi consiglio, visto che e' ancora disponibile in cantina la splendida Riserva Serraboella della grande annata 2001 (18 euro in cantina), un vino aperto ampio splendidamente ciliegioso con un bel frutto vivo e carnoso ancora vivo sapido e molto fresco e godibile sul finale molto lungo, persistente e di assoluto equilibrio. Vini questi di Massimo Rivetti (da fare attenzione a non confondere con altri Rivetti produttori di Barbaresco, i cui vini sono a mio avviso ben lontani da questa piacevolezza e autenticita' d'espressione) che vi consiglio caldamente di provare.



il **VINO** della **SETTIMANA**

Azienda agricola Massimo Rivetti
Via Rivetti 22 12052 Neive CN
Tel. 0173 67505 massimo@rivettimassimo.it
Prezzi in cantina 15 euro

