

Barolo, Barbaresco, Roero e Nebbiolo d'Alba al vaglio degli esperti

Franco Ziliani

In Italia tra quelle riservate alla stampa è forse la manifestazione che gli addetti ai lavori amano di più. Quali condizioni migliori, per assaggiare in maniera meditata e valutare il livello di un'annata e gli stili e i valori in campo, di quelle (salette luminose, perfetto silenzio, accurato servizio da parte dei sommelier e degustazione alla cieca) che da undici anni a questa parte offrono ai giornalisti invitati da tutto il mondo gli organizzatori, Unione Produttori Vini Albesi, con il braccio operativo della Well Com, di *Alba Wines Exhibition*?

Il tema conduttore, sin dalla prima edizione, è stato chiaro: il vitigno Nebbiolo nelle sue diverse espressioni, Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Roero nel territorio albeso, dove questi vini Docg e Doc contano il Barolo su 1.754 ettari, il Barbaresco su 685, il Roero su 198 e il Nebbiolo d'Alba su 719. E del Nebbiolo e di questi vini la possibilità di farsi un'ampia idea assaggiando, a ogni edizione, i vini delle annate che al momento, in base ai dettati del disciplinare di produzione, sono in commercio.

In queste condizioni, chiunque sia invitato ad *Alba Wines* può sfruttare l'opportunità di compiere una vera e propria full immersion nel nebbiolesco universo, scandita, nell'arco di alcuni giorni, dalle degustazioni vere e proprie che si svolgono dal mattino sino al primo pomeriggio e poi da incontri con gruppi di vignaioli e da occasioni conviviali.

Quest'anno il menu della manifestazione era meno appealing del solito, perché sotto l'immaginaria lente degli esperti si sono trovati i vini di due annate oggettivamente difficili per i vini base Nebbiolo nati nell'albeso, il 2002 per il Barolo e il 2003 per il *fratello minore* Barbaresco e per il cugino Roero. Il Nebbiolo d'Alba erano, invece, della promettentissima annata 2004. Queste particola-

rità delle annate si sono riflesse anche nel numero dei partecipanti ad *Alba Wines*, un numero ristretto rispetto al solito di produttori e di vini in degustazione, quest'anno rispettivamente 144 e 270. In degustazione abbiamo avuto quindi solo 49 Barolo, contro una media di 150 negli anni precedenti, 66 Barbaresco e 30 Roero 2003 e 35 Nebbiolo d'Alba 2004.

Abbiamo definito *difficili*, o quantomeno irregolari o particolari le due annate, e difatti basta andare con la mente - oppure rileggere i puntuali commenti alla vendemmia del Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero - all'andamento stagionale e poi alla fase vendemmiale di quelle due annate per cogliere facilmente il loro carattere straordinario.

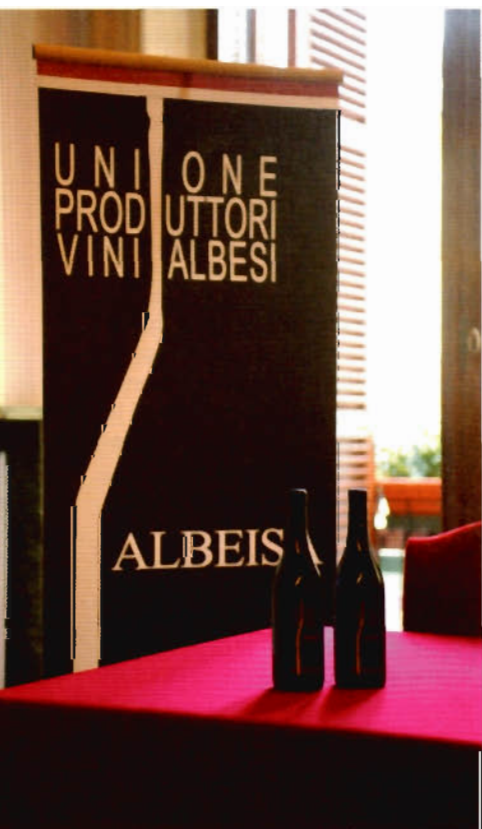
Nella zona del Barolo si ricorda ancora la terribile grandinata del 3 settembre, che ebbe come epicentro Barolo, La Morra, Castiglione Falletto e, toccando anche Novello, Verduno e Monforte d'Alba, risparmiò solo Serralunga d'Alba: avversità climatiche e parassitarie che hanno inciso pesantemente sulla produzione, con una vendemmia necessariamente molto selettiva e più tardiva, lunga e costosa delle precedenti, che ha espresso vini da annata *normale* e non certo speciale.

Il riscontro statistico ci parla per il Barolo 2002 di una produzione di 5.960.667 bottiglie, da 1.509 ettari vitati all'epoca, in calo di quasi tre milioni di bottiglie rispetto agli 8.876.000 pezzi del 2001 (ovvero una flessione del 33%) e inferiore agli 8.711.200 esemplari stimati per l'annata 2003.

Per il Barbaresco (e in misura leggermente minore, dati i terreni più leggeri e freschi, per il Roero) il 2003 è stato l'anno dell'estate *horribilis*, un'annata molto avara dal punto di vista pluviometrico (alla fine di agosto solo 265 millimetri di pioggia contro gli 830 del 2002 e i 390 del 1997), segnata da un anticipo vegetativo delle viti e da una raccolta molto anticipata, con grappoli che presentavano evidenti scottature da sole e uve dalla elevatissima gradazione alcolica e dalle acidità in ribasso, soprattutto nel caso del Nebbiolo. Elementi, questi, che inducono facilmente a pensare che quella del 2003, pur con tutti gli sforzi e la buona volontà possibile, non possa di certo essere la migliore delle annate per i vini base Nebbiolo. Un'uva che necessita di maturazioni regolari e compiute, di un perfetto equilibrio, senza che nessuno emerga sull'altro, di elementi costitutivi quali acidità, tannini, frutto, alcol, per esprimere vini all'altezza del loro nome.

Per il Barbaresco 2003 la produzione è stata di 3.484.000 bottiglie da 637 ettari, con una crescita del 36% di 917.000 bottiglie circa, rispetto ai due milioni e mezzo di pezzi dell'annata 2002 e una produzione in linea con l'annata 2001 e inferiore di mezzo milione di esemplari rispetto alle stime riguardanti l'annata 2004.

Cifre molto inferiori per il Roero (Doc dal 1985 e Docg dal dicembre 2004), che nel 2003 tocca quota 838.800 bottiglie, contro le 642.000 del 2002 e le 859.000 del 2001.



Questi i caratteri generali delle annate, ma quali risposte hanno dato, alla verifica dell'assaggio, i vini?

Parlando con franchezza, non si può nascondere che le notizie non sono buonissime, pur diffidando, anzi, prendendo risolutamente le distanze, da quelle assurde forme di generalizzazione che hanno portato soprattutto l'influente stampa specializzata di lingua inglese a bollare anzitempo l'annata 2002 e a escludere che potesse esprimere vini in grado di essere seriamente presi in considerazione dal mercato.

Intendiamoci, non hanno fatto miracoli i Barolo 2002, che avranno prevedibilmente qualche problema a imporsi commercialmente accompagnati come sono da una cattiva, anche se frutto di frettolose valutazioni, immagine. Nei casi migliori, ovvero quando i produttori (quelli che non hanno rinunciato a produrre Barolo) hanno realizzato selezioni severe, con assemblaggi di uve provenienti da vigneti diversi, frutto del sacrificio dei blasonati singoli cru, e hanno soprattutto lavorato puntando a ottenere il migliore equilibrio possibile, una certa freschezza e piacevolezza di beva, senza pensare a improbabili grandi tenute nel tempo, ma giocando 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.

Le prestazioni più convincenti, com'era logico, sono venute dalla serie di vini provenienti da Serralunga d'Alba (località appena sfiorata dalla grandine del 3 settembre), vini che hanno evidenziato salde strutture tanniche e sono apparsi 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



QUEST'ANNO IL MENU DELLA MANIFESTAZIONE ERA MENO APPEALING DEL SOLITO, PERCHÉ SOTTO L'IMMAGINARIALENTE DEGLI ESPERTI SI SONO TROVATI I VINI DI DUE ANNATE OGGETTIVAMENTE DIFFICILI PER I VINI BASE NEBBIOLO NATI NELL'ALBESE, IL 2002 PER IL BAROLO E IL 2003 PER IL FRATELLO MINORE BARBARESCO E PER IL CUGINO ROERO. I NEBBIOLO D'ALBA ERANO, INVECE, DELLA PROMETTENTISSIMA ANNATA 2004

vini (sei) di Barolo e buona parte dei vini (sette campioni) di La Morra, con personalità poco definita, carenti di definizione, con tannini astringenti.

Per quanto i vini abbiano testimoniato il carattere decisamente *minore* dell'annata, i Barolo 2002 hanno dimostrato di meritare rispetto per il lavoro di attenta selezione e di scelta del meglio fatta dai produttori e di poter essere in grado di fornire qualche interessante sorpresa nell'evoluzione in bottiglia.

Quanto ai Barbaresco e ai Roero 2003 le note si fanno decisamente negative, felici eccezioni a parte, perché troppi vini sono apparsi totalmente privi di eleganza e finezza, di un corredo tannico ben sostenuto ma non aggressivo, di una stoffa abbinata a una dolcezza di frutto e a una variegata tavolozza di aromi. Tanti Barbaresco 2003 sono apparsi squilibrati 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, talora afflitti da legnosità eccessive, a causa di un uso della barrique massiccio, soprattutto in un anno che avrebbe consigliato la mano leggera nell'uso del legno.

Per i Roero continua purtroppo la crisi d'identità che attanaglia questa bella denominazione, che dovrebbe riscoprire la fragranza, la dolcezza d'espressione e il ricco corredo aromatico resi possibili dai tipi di terreni di cui la zona dispone, invece di continuare a prendere come modello il Barolo e il Barbaresco e stili di vino, massicci, concentrati, con importanti contributi del legno, dai quali molti esponenti di queste due storiche denominazioni hanno ormai preso le distanze...