



NOTE DA ALBA WINES 2006

di tiziana gallo

Amo le Langhe ed ho accettato con piacere di rappresentare Porthos in questa manifestazione; certo, l'incarico mi spaventava e poi Sandro mi aveva detto che avrei dovuto scrivervi sopra... i lettori di Porthos sanno che io mi occupo molto di Porthos ma scrivo poco, preferisco parlare! La manifestazione mi ha entusiasmato, anche se è stata molto impegnativa.

Quattro le giornate di degustazione:

I giorno: langhe Nebbiolo 2004, Nebbiolo d'Alba 2004 (35 campioni) Roero 2003 e Roero 2003 superiore (30 campioni);

II giorno: Barbaresco 2003 (66 campioni) Barbaresco riserva 2001 (15 campioni);

III giorno: Barolo 2002 (49 campioni) Barolo riserva 2000 (24 campioni);

IV giorno: "retrospettiva 96" Barolo (33 campioni), Barbaresco (15 campioni), Roero (3 campioni), Nebbiolo d'Alba (1 campione).

Totale: 271 vini in quattro mattinate (orario dalle 9 alle 15)!!

Ci sono andata anche venerdì, giornata aperta agli operatori del settore in cui erano a disposizione tutti i vini già degustati. Volevo colmare le mie incertezze e/o le mie lacune ed è stato interessante. Penso di essere stata l'unica rappresentante della stampa, gli accreditati erano 49 (25 italiani e 24 esteri), perché gli altri, tutti presi dai rispettivi impegni, erano fuggiti via (o non avevano come me lacune da colmare). La manifestazione mi ha permesso di conoscere o perlomeno di vedere "al lavoro" molti giornalisti famosi, molti dei quali approfittavano dell'organizzazione, totalmente gratuita e molto efficiente, per fare gli affari loro, contravvenendo alle più elementari regole di educazione.

Il pomeriggio erano previste le visite all'Enoteca Regionale del Roero, del Barolo e del Barbaresco, dove i produttori presenti avrebbero gradito che i giornalisti assaggiassero altri vini della loro produzione, per averne così un'idea completa: questi ultimi preferivano riposare o fare visite ad altri produttori estranei alla manifestazione.

Le cene erano anch'esse un *tour de force* di degustazione, poiché al cibo squisito erano accompagnati i vini dei produttori presenti, che per l'occasione sfoggiavano le vecchie annate (chi se lo poteva permettere...).

Indimenticabile la cena a base di lumache al ristorante Operti 1772 di Cherasco, ospiti del Marchese Fracassi, che con i suoi 2 ettari e mezzo di vigna è l'unico produttore di Barolo in Cherasco. Miei commensali Giorgio Boschis (Borgogno), Laura Cavallotto (Fratelli Cavallotto) e una rappresentante dell'Azienda Fontanafredda, tre storiche aziende di Langa che per l'occasione hanno offerto alcuni dei loro gioielli. Non me la sono sentita di riposarmi, trascurando alcuni di questi impegni: sia per rispetto delle cantine, che con il loro contributo economico ci hanno ospitato, sia perché conoscere il produttore che sta dietro la bottiglia è talvolta importante quanto degustarne il contenuto.

Nebbiolo d'Alba e Roero

La denominazione *Nebbiolo d'Alba* comprende un'ampia zona vitata a Nebbiolo fuori dalla zona di produzione del Barolo, del Barbaresco e del Roero per un totale di 720 ettari e 3.719.200 bottiglie circa, per il vino è previsto almeno 11 mesi di invecchiamento prima di essere messo in commercio.

La denominazione *Roero* ha ottenuto la docg dal dicembre 2004; in questa degustazione erano presenti i vini dell'annata 2003 e anche quelli recanti in etichetta la menzione superiore mentre nei successivi sarà

sostituita con il termine “riserva”, intendendosi che il vino è messo in commercio dal terzo anno successivo alla vendemmia.

Occorre ricordare che nel disciplinare del Roero è prevista la possibilità di aggiungere al Nebbiolo dal 2 al 5% del vitigno Arneis, la pratica è però ormai in disuso, mentre spesso si aggiungono altre uve a bacca rossa autoctone come la Barbera.

L'annata 2003, con tempo costante e soleggiato e con scarsissime piogge, ha creato forti accumuli termici con temperature giunte fino ai massimi storici per la zona: vendemmia quindi anticipata rispetto alla media.

Nella degustazione ho particolarmente apprezzato il **Roero Superiore 2003 Trinità** dell'Azienda **Malvirà** di Canale, inoltre in occasione della cena a Villa Tiboldi, ottimo ristorante agriturismo di loro proprietà, ho avuto l'opportunità di assaggiare anche il 1999 dello stesso vino e comprenderne così le capacità evolutive.

Alla degustazione era presente anche l'altro *crù* prodotto da Malvirà: **Mombeltrano**, che loro considerano migliore; dal colore intenso e dal naso profondo, esprime frutta scura e poco dolce come le prugne dalmassine tipiche della zona, ha tannini dolci e ben equilibrati; a causa della sua scarsa acidità, dovuta probabilmente all'annata molto calda, ho preferito il *crù* **Trinità** perché mi pare più territoriale (terreno sabbioso) con il suo colore di rassicurante trasparenza, il naso di sottobosco, la buona acidità e una confortante persistenza che lascia la bocca pulita.

Ancora come Roero 2003 sono da segnalare due piccoli produttori: **Taliano** Michele di Montà D'Alba con il *crù* **Ad Altiora** prodotto in 5.000 bottiglie e **Frea** Lorenzo di Montaldo Roero con il **Muschiavin** prodotto in 4.000 bottiglie.

Barbaresco

Per quanto riguarda il *Barbaresco* occorre per l'annata 2003 rifarsi a quanto già detto per le denominazioni precedenti, con l'aggiunta che i vini appaiono tutti piuttosto tannici e amari: sia per l'uso smodato di legno piccolo e nuovo (poche le aziende che invecchiano in botte grande) sia perché il sole pare aver cotto i tannini dei vinaccioli lasciando così un residuo bruciato e amaro. Il naso di tutti i vini appare più maturo del gusto, altra caratteristica dovuta all'annata molto calda.

Tra i vini che ho particolarmente apprezzato si segnala il *Barbaresco* 2003 **Rabajà** del **Castello di Verduno**: naso territoriale e minerale di terra bianca (il suolo ha una composizione calcarea-argillosa), colore rubino-granato non concentrato con accennati riflessi aranciati, in bocca buoni tannini avvolgenti e un'ottima persistenza. L'azienda sita a Verduno ne ha prodotte poco più di 5000 bottiglie; un dato inferiore alle altre annate, al contrario di molte aziende di Barbaresco che nel 2003 hanno aumentato la loro produzione. Dal produttore, presente anche con il Barolo 2002 nella degustazione pomeridiana presso l'Enoteca regionale di Barolo, ho avuto le seguenti indicazioni: vino non filtrato, invecchiato in botte grande per 21 mesi e poi 2 mesi di acciaio, affinamento in bottiglia per 12 mesi. Stesso procedimento di invecchiamento ma più lungo per il Barolo 2002 **Monvigliero**, anch'esso rispecchia le caratteristiche del territorio di Verduno ed è corredato da un ottimo equilibrio tra struttura ed acidità.

Da segnalare anche la **Punset di Neive**, estesa azienda certificata biologica dal 1995 presente alla manifestazione con il *Barbaresco* base e il *crù* Campo Quadro che è stato imbottigliato solo per questa manifestazione in quanto la politica aziendale prevede di far uscire i vini quando la proprietaria Marina Marcarino li ritiene pronti. In questo momento vendono il 1998 del Campo Quadro ed il 1999 del base. Interessante politica aziendale tesa a istruire il consumatore ad acquistare i vini delle annate più vecchie. Il **Campo Quadro** presenta un colore granato scarico con un naso sulfureo e una bocca dove i tannini e l'acidità sono già in perfetta armonia. Incoraggiante il **Barbaresco 1996 Riserva**, dimostrazione della ragionevolezza della predetta politica di vendita.

Il 2003 **Asili** di Michele **Chiarlo** ha un colore mattonato che un naso ematico che fanno pensare a un vino molto maturo, ciò però ha un riscontro positivo in bocca dove si aprono i sentori speziati e di

melograno, mentre i tannini sono ben equilibrati con l'acidità; nell'insieme risulta avvolgere la bocca senza invaderla e ha infine una buona persistenza.

Il **Martinenga 2003** del Marchese di **Gresy** ha colore limpido appena aranciato, naso stratificato e ha ottimi tannini, l'annata calda ha permesso al Barbaresco della Martinenga di dimostrarsi più pronto rispetto alla sua abituale introversione. Vino imprevedibile ed affascinante. Da segnalare l'autorevolezza della Riserva 2001 **Gaiun**, dotata di tannini nobili, acidità e sapidità in perfetta sintonia, sensazioni che ne fanno un vino realmente elegante.

Il **Barbaresco** di Marziano **Abbona** è di solito interpretato in modo moderno con chiara l'impronta del rovere e una ricercata concentrazione: il colore è un granato brillante, ha un naso stimolante di tabacco, spezie e fiori, la bocca ha dei tannini ben dosati mentre manca l'energia dell'acidità; mi ha sorpreso per la sua piacevolezza. In linea con lo stile molto moderno, ma decisamente meno interessanti, il **Barolo 2002 Terlo Ravera** e il **Nebbiolo d'Alba 2004 Bricco Barone**, dal colore così concentrato da far pensare a un vino meridionale e con un sentore di rovere veramente marcato.

Le **Riserve di Barbaresco 2001** hanno mostrato una marcia in più rispetto ai base 2003; da segnalare, oltre al già menzionato Gaiun Martinenga, le due riserve dei Produttori di Barbaresco che presentavano il cru **Pajè** ed il cru **Rio Sordo** simili nella viscerale territorialità ma per il resto diversissimi: il primo chiuso e introverso, mentre il secondo svela i sentori tipici del Nebbiolo come prugna, tabacco, spezie e liquirizia, mentre in bocca ha un'ottima acidità e un corredo di tannini di tutto rispetto. Il Barbaresco **1996 Riserva Montestefano** è senza esitazione il miglior Barbaresco degustato nella retrospettiva.

Barolo

Eccoci infine al *Barolo*. Non posso far a meno di iniziare dalla retrospettiva **1996** perché è stata veramente emozionante: in primo luogo per il confronto con quella del Barbaresco, per poter quindi constatare ancora una volta la diversa e/o maggiore capacità evolutiva del Re rispetto al Principe; poi perché il 1996 è stata un'annata veramente memorabile, con un ideale andamento stagionale, caratterizzato da giornate calde e notti fresche che hanno garantito la sanità dell'uva e favorito lo sviluppo dei composti aromatici. Inoltre avevo conosciuto i Barolo 1996 sui numeri 1 e 4 di Porthos e degustare vini di cui avevo solo letto, verificando l'attendibilità della Ciuma, è stata una bella esperienza.

Il Barolo **Riva 1996 Alario** appare oggi nella sua forma migliore.

Il Barolo **Sorì Ginestra 1996 Conterno Fantino** dimostra che il rovere se ben dosato può far crescere un vino dalle ottime potenzialità.

Il Barolo **Enrico vi 1996 Cordero di Montezemolo** ha colore intenso e naso profondo. Il vino è persistente e solido pur mantenendo inalterata la sua finezza. La Ciuma si chiedeva nel 2000 se il rovere avrebbe lasciato spazio al tono varietale, oggi ne abbiamo la prova. Della stessa azienda occorre segnalare anche il Barolo **2002 Monfalletto** e il Barolo riserva **2000 Gorette**: il primo ha un naso evocativo anche se un po' segnato dal legno, in bocca è lungo e persistente; il secondo viene dal vigneto dominato dal famoso cedro del Libano, ha un naso complesso e tannini ancora ruvidi.

Il Barolo **Ravera 1996 Elvio Cogno** ha un naso animale, speziato e floreale, in bocca i tannini che la Ciuma nel 2000 aveva trovato "un po' troppo terrosi" sono oggi evoluti in una forma più nobile che conferisce solennità al vino.

Il Barolo **1996 Bricco Boschis vigna San Giuseppe** dei fratelli Cavallotto ha colore rosso granato intenso, sentori di frutta essiccata, spezie, tabacco, rosa appassita e viola; i tannini non sono aggressivi anche se abbondanti, probabilmente addolciti dalla grande carica alcolica. L'azienda di Castiglione Falletto ha ritenuto opportuno non vinificare il Barolo nell'anno **2002** declassando le uve a Nebbiolo Langhe. Si distinguono infine anche i vini dell'annata **2000** che esibiscono la loro partecipata maturità

senza toni decadenti.

Il Barolo **1996 Riserva** di Borgogno appare molto austero: i tannini non risolti e la vibrante acidità lo fanno apparire ancora giovane con un lungo cammino di fronte. Un vino emozionante come lo sono spesso i vini di questa azienda, compresi i figli minori Barbera e Dolcetto.

L'annata **2002** è stata, non solo in Piemonte, funestata da piogge sia in primavera sia in estate, inoltre in settembre una grandinata ha costretto i produttori a essere particolarmente severi in vigna e in cantina, al punto da indurre alcuni a non mettere in commercio Barolo; la produzione ha avuto così una flessione del 33%. Nonostante le predette avversità atmosferiche, sento di dover segnalare altri produttori che si sono comportati in modo onorevole.

Il Barolo **2002 Albe Vajra** è stato il primo vino degustato nella mattinata del mercoledì e devo dire di aver pensato che si cominciava proprio bene: colore non concentrato, naso di frutta rossa, viola e spezie, in bocca tannini setosi e buona acidità. Il vino proviene da tre vigneti diversi: Fossati, le Coste e la Volta tutti in comune di Barolo, è dotato di una sua personalità che non ha nulla da invidiare al più noto **Bricco delle Viole**, non presente alla manifestazione perché il produttore ha ritenuto opportuno non imbottigliarlo.

Il Barolo **2002 Montanello** dell'omonima **Tenuta** di Castiglione Falletto ha colore rosso rubino di media intensità, naso di frutta rossa e di violetta, in bocca ha un ritorno balsamico e presenta un'ottima acidità.

L'azienda **Massolino-Vigna Rionda** era presente con i due Barolo 2002, **Margheria** e **Parafada**: il primo è quello che ho amato, con il suo colore granato intenso, il naso di sottobosco, il tono balsamico, il corpo classico e lo sviluppo di un Barolo di Serralunga, pur nella sua sottigliezza. Potente il Barolo **2000 Margheria**, dal colore rosso granato carico, naso ancora floreale, notevole struttura in bocca e tannini decisi che dovrebbero garantire un lungo invecchiamento.