

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

Mercoledì 23 Maggio 2007

Barbaresco 2004: buoni, ma non eccezionali, vista l'annata



Non sono rimasto particolarmente contento, lo dico apertamente, della prestazione offerta dai 67 **Barbaresco annata 2004** che abbiamo avuto modo di degustare nel corso delle prime due giornate di assaggi di **Alba Wines Exhibition**.

Da un'annata come il 2004, che, come ci ricorda Gigi Brozzoni nella news letter Il Consenso del Seminario permanente Veronelli, ha presentato un andamento climatico che "ha registrato un netto recupero idrico dopo la siccitosa annata precedente con abbondanti piogge e nevicate, mentre le temperature un poco sotto le medie stagionali hanno indotto un ciclo vegetativo leggermente ritardato e piuttosto lento", condizioni che "hanno favorito un regolare germogliamento delle viti, un buono sviluppo vegetativo ed un regolare accumulo

aromatico/zuccherino che hanno portato ad una buona maturazione fenolica delle uve" e alla raccolta del Nebbiolo nella seconda metà di ottobre come non succedeva ormai da diversi anni, mi aspettavo, francamente, molto di più.

Invece i vini proposti all'assaggio, campioni scelti tra le 3.982.133 bottiglie ottenute da 680 ettari vitati su cui si è assetata la produzione (nel 2003 erano state 3.484.000 e si prevede possano salire a 4.190.767 per l'annata 2006) si sono proposti con risultati alterni, fortemente varianti secondo la collocazione dei vigneti (molto bene i Barbaresco di Barbaresco e una parte di quelli di Treiso, risposte deludenti per i vini di Neive) testimoniando la differente qualità anche del lavoro in vigna svolto dal viticoltore in un'annata abbondante come il 2004, dove occorreva diradare i molti grappoli presenti sulla pianta.

Molti vini mi sono apparsi piuttosto diluiti, privi di carattere, tirati via senza particolari pretese, come se si trattasse di un nebbiolino piuttosto che di un grande vino come il Barbaresco, oppure oppressi da profumi verdi e linfatici, da tannini estremamente aggressivi, astringenti.

In tanti campioni è apparsa preoccupante, anche pensando i vini in prospettiva e facendo propria la convinzione, ancora di Brozzoni, che "con molte probabilità il 2004 si confermerà come una grande, forse grandissima annata per i vini di questa regione, con un

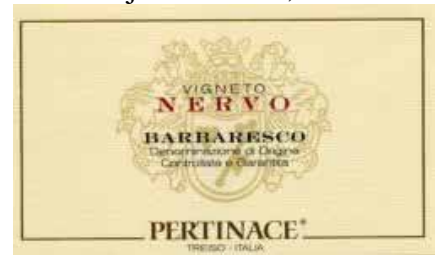
altissimo potenziale di sviluppo in fase di invecchiamento, quindi vini che sarà bene non bere

troppo presto e, se vi sarà possibile, attendere a lungo" e "che hanno fatto intravedere una grande potenzialità, forse non ancora del tutto espressa", la carenza di dolcezza e di frutto, la fiacchezza, la carenza di slancio e di articolazione. Una tendenza, in alcuni, a sovraestrarre, che quando abbinata ad un uso dei legni piccoli esasperata – come nel caso, paradossale, dei vini della Spinetta, di Sottimano, Moccagatta, Pelissero – ha portato i vini ad essere sideralmente lontani da quel concetto di eleganza, di equilibrio, di piacevolezza, di ricchezza di polpa e di velluto, con tannini sostenuti ma più abordabili di quelli del Barolo, che dovrebbe caratterizzare ogni Barbaresco degno di questo nome. Di



Barbaresco grandissimi, il ciclo di assaggi ne ha mostrati pochi, su tutti il Pajoré di Rizzi, il Martinenga di Cisa Asinary di Gresy, il Nervo di Pertinace, il Bric Ronchi di Albino (Angelo) Rocca, con una netta prevalenza dei Barbaresco di Barbaresco, il villaggio che può contare innegabilmente su gran parte dei migliori cru, sui Barbaresco del resto della denominazione.

Giustissimo affrancarsi da una posizione di “sudditanza” e minorità, che non ha ragione di esistere, nei confronti del Barolo, ma che il Barbaresco (questione che non riguarda i vini di Bruno Giacosa, Santo Stefano e Gallina da vigneti in Neive, Rabajà e Asili da vigneti in Barbaresco che una loro dimensione, importantissima, grandiosa, l’hanno trovata da tempo) trovi al più presto una propria dimensione e una precisa identità. Anche per uscire da quella crisi (testimoniata da cantine piuttosto piene e disponibilità di vini di diverse annate e da prezzi decisamente in calo) in cui da tempo si trova. Ecco comunque, villaggio per villaggio, i Barbaresco 2004 che ho preferito (va ricordato che non sono stati presentati in degustazione i vini di Cigliuti, Piero Busso, Produttori del Barbaresco, Bruno Giacosa, Castello di Neive)



I Barbaresco di Treiso

Su tutti il Pajoré Suran di **Rizzi**, dal naso floreale molto pulito, bocca ricca, viva, molto sapido, lineare, con un frutto polpato notevole stoffa, lunghezza, persistenza e carattere, seguito dal Nervo della **Cantina Pertinace**, dal colore rubino intenso brillante, dotato di un naso fitto, complesso, di buona articolazione, di un gusto ricco, pieno, con ampia struttura tannica, un frutto succoso



equilibrato, dal Teorema di **Dario Molino**, colore denso vivo brillante, naso di bella densità e persistenza, un gusto caratterizzato da frutta matura, ampia struttura terrosa, tannini ben sottolineati e dal Nervo Fondetta ancora di Rizzi, naso dolce con sfumature di cioccolato e caffè, buona dolcezza di frutto e grande piacevolezza.

I Barbaresco di Barbaresco

Molto buoni il Barbaresco della **Cantina del Pino**, caratterizzato da un naso di bellissima espressione di frutto dolce, fragrante, succoso, con ottima polpa, pieno, caldo, persistente, con salda struttura tannica

e notevole stoffa, il Martinenga della **Tenuta Cisa Asinary del Marchese di Gresy**, dal colore scarico quasi da rosato, dotato di un naso sottile ed elegantissimo, giocato su note di rosa, cacao, amaretto, con una buona dolcezza d'espressione, molto morbido, vellutato caldo lungo al palato ed il Bric Ronchi di **Rocca Albino**, che ha modificato l'affinamento in legno utilizzando una maggiore percentuale di botte grande a discapito della barrique e che si presenta con un bel colore rubino brillante luminoso, profumi di grande precisione e profondità giocato su note di frutta nera e sottobosco, con una materia ricca, salda struttura tannica, notevole pienezza e persistenza.

Interessante anche il Barbaresco Ad altiora di **Taliano Michele**, color rubino intenso profondo, con naso fitto carnoso di solida tessitura, polpa croccante, ricco, persistente, dotato di un saldo sostegno tannico e di forte carattere. Una sorpresa, per me che negli anni scorsi non ho mai apprezzato la loro stilistica, molto moderna, il Barbaresco Asili di **Michele Chiarlo**, dal colore evoluto, dal naso dolce, fitto, di buona densità, dotato di una materia ricca, con stoffa, tannini setosi, ottima lunghezza, austero, avvolgente e caldo nel suo modo di proporsi ed il Rabajà di **Bruno Rocca**, dalla bellissima intensità e vivacità di colore, dotato di un naso fitto, floreale-vegetale, con accenni di sottobosco, una bella dolcezza di frutto, pieno e succoso.

I Barbaresco di Neive

Dai Barbaresco di Neive le note più convincenti sono venute dal sorprendente Sorì Basarin di **Bonino Romano** (ne riparleremo), colore e naso evoluto dolce su note terziarie lampone ribes ciliegia elegante molto elegante carezzevole bella stoffa sapido nervoso piacevole, vino old style di indubbio fascino, grande piacevolezza, straordinario rapporto prezzo –



qualità (ne riparleremo), dal Canova di **Fabrizio Ressa**, che presentava un bel naso tra il cacao la cipria e la polvere con note di frutta matura e una bocca di un certo impegno con tannini saldi, una bella materia ricca persistente e terrosa, un gusto piacevole, lungo e pieno, dal San Cristoforo di **Rinaldi Pietro**, color rubino violaceo vivo, naso freschissimo ciliegioso con sfumature floreali, un buon frutto ben polputo e succoso, tannini saldi, ottima lunghezza e stoffa ed il classico Sorì Paolin di **Cascina Luisin**, dal naso sottile floreale incisivo, caratterizzato da un frutto succoso, molto piacevole, con freschezza e nerbo sapido al gusto. Bene anche il Gallina di **Prinsi**, dal naso ampio maturo dolce con una buona speziatura e tipicità varietale, ricco di stoffa, con tannini ben sostenuti non aggressivi, ampio caldo terroso e dal finale lungo e pieno.

Franco Ziliani