

Dal Barolo del 2003, sorprese positive specie da Castiglione Falletto, parola di Franco Ziliani

Franco Ziliani ha pubblicato nello spazio news del sito Internet dell'Associazione italiana sommelier (Ais) un commento sulle degustazioni di Alba wines exhibition 2007 e sui 170 Barolo annata 2003 degustati (http://www.sommelier.it/archivio.asp?ID_Categoria=9&ID_Articolo=887).

Lo stesso giornalista è intervenuto anche sul suo blog Vino al vino (http://www.vinoalvino.org/2007/05/barolo_2003_alba_wines_exhibition.html).

Risultati molto positivi per il mondo del Barolo dalla tradizionale annuale verifica di *Alba wines exhibition*, la degustazione professionale dei vini Docg base Nebbiolo, riservata a una cinquantina di giornalisti italiani ed esteri organizzata dall'Unione produttori vini albesi e della *Wellcom*.

Dal banco d'assaggio, rigorosamente effettuato alla cieca e con il puntuale e professionale servizio dei vini assicurato dai sommelier della delegazione Ais di Alba, di 170 Barolo espressione della difficile annata 2003 (42 di La Morra, 30 di Monforte, 29 di Barolo, 27 di Serralunga, 15 di Castiglione Falletto, 7 di Verduno, i restanti di Comuni vari), annata caratterizzata da un'estate caldissima e da una raccolta dei Nebbioli effettuata con largo anticipo, è emersa una qualità dei vini nettamente superiore alle aspettative.

Non si tratta di certo di un'annata di quelle memorabili o di vini, come nel caso del 2001, del 1999, del 1996 e in prospettiva del 2004, di cui si raccomanda una lunga permanenza in cantina, ma per le 8.711.200 bottiglie ottenute dai 1.573 ettari vitati all'epoca in produzione (210 in meno rispetto agli attuali 1.786) che stanno affrontando i vari mercati, le prospettive appaiono decisamente più rosee del previsto. Il merito, ancora una volta, è di quel grandissimo vitigno chiamato Nebbiolo e della sua ideale interazione con i multiformi *terroir* dell'areale di produzione, perché, nonostante le condizioni assolutamente non ottimali in cui si sono svolte le fasi fenologiche, con caldo infernale,

pressoché nessuna escursione termica tra il giorno e la notte, fenomeni di scottature da sole degli acini, diffuso stress delle viti, l'uva, anche grazie alla sapienza dei produttori che, già svezati alle particolari logiche delle annate calde dalle esperienze fatte nel 1997 e nel 2000, hanno saputo come agire in un contesto tanto speciale, ha imposto con forza la sua voce.

Pochi, molto meno di quanto sarebbe stato lecito attendersi, i vini superconcentrati stile "marmellata", privi di espressività, monocordi, ridotti allo *status* di spremuta di frutta con venature di legno.

Il contenuto alcolico è rimasto importante e notevole, la componente fruttata ha spesso prevalso sulla complessità, il *bouquet* aromatico è stato meno variegato, fine, intrigante e ine-

briante del solito (salvo ancor più lodevoli eccezioni), i tannini, in alcuni casi, sono apparsi un po' invadenti e crudi, ma dal punto di vista dell'equilibrio, della piacevolezza, della tipicità varietale, larga parte dei Barolo 2003 ha mostrato di avere tutte le carte in regola per ben figurare e per intercettare il favore degli appassionati.

In un'annata tanto particolare, anche se va detto che alla degustazione non hanno partecipato, per decisione dei produttori che non hanno ritenuto di presentare campioni, fior di aziende come Giuseppe Mascarello, Bruno Giacosa, Enrico Scavino, Conterno Fantino, Clerico, Ceretto, Altare, Aldo Conterno (che ha rinunciato alla produzione di Barolo 2003), sono naturalmente emerse, data l'eterogeneità dell'area di produzione del

Barolo, che presenta non solo terreni di origini geologiche diverse, ma differenti microclimi, tempi e condizioni di maturazione, esposizioni, risposte molto diverse, nella qualità dei vini, varianti da paese a paese.

I risultati migliori sono venuti da Castiglione Falletto, villaggio posto esattamente al centro della zona di produzione, da Verduno, Serralunga e Monforte, mentre risposte interlocutore, quando non deludenti, sempre parlando in termini generali e ricordando che ci sono state significative eccezioni che non confermano la regola, sono venute dai vini di La Morra e di Barolo, condizionati i primi da tannini molto verdi e asciutti, toni vegetali, carenza di frutto, un eccesso di legno e di note di tostatura, da un eccesso alcolico, frutta matura, con parecchi vini senza già

slancio già evoluti, monocordi, carenti di vivacità, i secondi.

Ciò che è piaciuto molto nei vini originari di Castiglione Falletto sono stati, a conferma di uno stile consolidato e di una misura, l'eleganza e la fragranza aromatica, la freschezza, la vivace articolazione, la morbidezza dei tannini, la dolcezza, la stoffa, il carattere saldo, l'equilibrio, un discorso valido anche per larga parte dei seppur non moltissimi campioni di Verduno, mentre i migliori vini di Serralunga d'Alba hanno messo in luce la consueta ampia ed energica, articolata struttura tannica, profondità, un corredo aromatico variegato, mordente, nerbo, materia ricca e succosa, pregevolissima freschezza e addirittura, in alcuni casi, una buona possibilità di evoluzione nel tempo.

Le migliori espressioni di Monforte si sono invece imposte nel segno della classicità, di una felice sintesi tra struttura tannica importante, un frutto rotondo e maturo al punto giusto, e una bella avvolgenza, profondità, complessità, freschezza dei profumi, una golosa dolcezza e una vena minerale e sapida al gusto.

Con questa impronta e una stilistica più che soddisfacente (realizzata con ogni probabilità anche mediante un contributo "migliorativo", rappresentato da una quota di vino del 2004 inserito nei 2003 allo scopo di rinfrescarli e renderli più equilibrati e godibili) il quantitativo di Barolo 2003 che affronterà i mercati, cioè più o meno la stessa produzione (con sole 150 mila bottiglie in meno) del 2001, preparerà nel migliore dei modi, soprattutto se i prezzi continueranno a restare a livello dei 2002, l'arrivo delle prossime annate, che vedranno un considerevole aumento dei numeri, visto che per l'annata 2004 sono annunciati 10.252.000 pezzi, 10.500.000 per il 2005 e addirittura 11.277.000 per l'annata 2006.

La degustazione di *Alba wines exhibition* ha offerto un altro importante volto del Barolo, quello della trentina di campioni versione riserva della grande annata 2001, apparsi in splendida forma, complessi, destinati a un'ulteriore grande evoluzione nel tempo, in grado di offrire quel *quid* in più che un vino di superiore livello, caratura (e prezzo) come una riserva dovrebbe sempre offrire.

In questo caso ad uscire alla grande sono stati i vini di un po' tutti i Comuni, con la conferma di Castiglione Falletto e ottime prove fornite da Barolo provenienti da vigneti in Monforte, Serralunga, Barolo e La Morra.

Ci sarebbe poi da parlare, e ampiamente, degli altri due grandi vini base Nebbiolo, espressione della grande annata 2004, degustati nel corso delle quattro giornate di degustazione, dei 29 Roero e di 67 Barbaresco, ma di questi vini e del loro livello qualitativo, peraltro interessante, anche se disomogeneo, parleremo presto in un altro articolo.

Franco Ziliani