

Il servizio è offerto da:



14/05/2007

Barolo 2003 e Barbaresco 2004. Riproviamoci.



L'annuale "Alba Wines Exhibition" manifestazione che presenta alla stampa specializzata italiana ed estera le nuove annate dei vini di Langa targati Nebbiolo, si è svolta ad Alba dal 6 al 10 maggio.

Il cartellone quest'anno prevedeva come vedette il Barolo 2003 ed il Barbaresco 2004, dei quali abbiamo potuto

assaggiare rispettivamente ben 170 e 67 campioni. Se per il Barbaresco 2004 l'assaggio ci ha dato quasi sicuramente un quadro generale abbastanza chiaro, per il "Re dei Vini" versione 2003 alcuni problemi intrinseci all'annata ed alle condizioni di degustazione ci hanno lasciato qualche dubbio che vedremo di dissipare in un secondo assaggio settembrino.

Partiamo dal Barbaresco 2004 con una breve cronistoria dell'annata, di per se abbastanza buona. Diversi però sono riusciti a complicarla per una paura ben riassunta dal vecchio detto "Non c'è due senza tre". Infatti dopo due annate difficilissime, dove prima la grandine e poi il grande caldo avevano ridotto drasticamente le rese (oltre alla qualità dei prodotti finali) una buona parte dei produttori non ha avuto il coraggio di ridurre drasticamente il carico



d'uva in pianta, aspettandosi tra capo e collo una terza "piaga d'Egitto" che però non è venuta. Per questo diversi Barbaresco 2004 hanno dei buoni profumi ma una certa diluizione che sicuramente non gioca a favore di una grande serbevolezza. Sono altresì vini piacevoli ma senza quella profondità e complessità che ci dovremmo aspettare da questo vino. Le eccezioni sono comunque numerose....ma di questo parleremo al momento della pubblicazione completa dei risultati.

Veniamo dunque al Barolo 2003 a cui dovremo dare, quasi obtorto collo, una seconda chance. In breve i fatti. Per l'ennesima volta ci siamo trovati di fronte ai catastrofici risultati della canicolare annata 2003: alcol altissimo, profumi quasi inesistenti o grossolani, tannini immaturi posti a guardia di vini spesso senza quel corpo e quell'equilibrio che una corretta maturazione porta al vino. Gli oltre settanta campioni mattutini sono stati, in almeno due casi, una vera prova di resistenza, dalla quale sono usciti provati e tristi. Purtroppo infatti l'impeccabile organizzazione langarola non aveva fatto i conti con il caldo torrido di Alba (32° ai primi di maggio) e soprattutto con i condizionatori che proprio sul più bello hanno deciso di non funzionare per due giorni. Quindi abbiamo assaggiato dei vini con almeno 14° alcolici a temperature troppo alte per non sentirci in dovere di dargli una seconda possibilità. Ci sembra giusto farlo anche perchè, come ci hanno più volte fatto notare i produttori, il Barolo 2003 è praticamente esaurito in cantina. Un'annata che ha avuto questo grande successo commerciale non può essere stroncata come avrei voglia di fare

Il servizio è offerto da:



tornando da Alba; va rimandata a settembre. Nel frattempo il mio consiglio è quello di aspettare ad acquistarla.....

Ma veniamo ad altre note meno dolenti: in primo luogo la rinnovata verve dei produttori: sembra quasi di essere tornati al 1999, quando un litro di Barolo o di Barbaresco valeva oro. Speriamo che gli anni bui che ci hanno traghettato nel 2007 non siano passati senza insegnamenti, anche se alcuni prezzi sentiti in giro ci fanno pensare che le vacche grasse (o pseudo tali) abbiano fatto dimenticare il recente periodo in cui il Barolo ed il Barbaresco venivano venduti in cisterna a prezzi bassissimi: il tempo delle cantine piene, degli ordini che latitavano con i mutui da pagare.



Per fortuna un'altra cosa latita nel Nebbiolo: il color porpora! Per la prima volta dopo anni di inchiostri camuffati da vini abbiamo avuto dei vini rispettosi (per il Barolo 2003 anche troppo!!) delle esili tonalità di questo grande vitigno. Indubbiamente un chiaro segnale che i tempi stanno cambiando. Non avendo capito bene se si tratta di una nuova contro-moda o di una reale e ligia presa di coscienza, per esserne veramente felici aspettiamo ancora un annetto o due.

Autore: Carlo Macchi