



Alba Wines Exhibition 2007: luci e ombre sul Barbaresco 2004

Roma, 16/05/2007



Sessantasette Barbaresco 2004 sono un bel numero, più che sufficiente per farsi un quadro di un'annata che è stata annunciata come eccellente, tanto da spingere parecchie cantine a prevedere la riserva. Intelligentemente, come sempre, l'Unione Produttori Vini Albesi presenta i vini raggruppandoli in base al comune di appartenenza, consentendo ai degustatori di mettere meglio a fuoco le diverse espressioni di ciascuna zona. Oggi, con il sensibile incremento dei vigneti e del numero di aziende, soprattutto nell'area del Barolo, e con il sempre più evidente mutamento del clima verso temperature più calde e maggiore siccità, sarebbe anche il caso di cominciare a mettere in cantiere la possibilità di dover rivedere e ridefinire quali siano i migliori cru di Langa. Appare sempre più evidente che i vigneti situati in zone medio-basse e con esposizioni al sole particolarmente prolungate, sono quelli che soffrono di più, mentre quelli che dimorano dai 400 m. in su e magari hanno un periodo di esposizione ai raggi diretti del sole più ridotto, avranno sempre maggiori possibilità di dare vini meno sbilanciati, alcolici, surmaturi nel frutto e immaturi nel tannino proveniente dai vinaccioli. Non è, quindi, escluso che in un prossimo futuro possa diventare necessario effettuare nuove mappature che prevedano l'ingresso di altri cru e magari l'uscita di alcuni storici non più in condizione di offrire vini di qualità elevata. L'argomento è già nei pensieri di alcuni produttori, ma non sarà facile da affrontare e troverà sicuramente molti freni e ostacoli soprattutto per i possibili danni economici che una revisione dei terreni più vocati potrebbe apportare ai proprietari di cru tradizionalmente famosi se questi venissero declassati. Ma se gli scienziati hanno davvero ragione, se il clima sta diventando sempre più tropicale, volenti o nolenti il problema dovrà essere affrontato, è solo questione di tempo.

La sequenza dei Barbaresco presentati fra **lunedì 7 e martedì 8 maggio** è la seguente: i primi 15 provenienti dal comune di Treiso, poi è toccato a Neive con 30 campioni, Alba 4 (per la precisione i vigneti si trovano nella frazione albese di San Rocco Seno d'Elvio, come previsto dal disciplinare), Barbaresco 17 e uno proveniente da comuni vari. Facendo una media delle valutazioni non ci sono dubbi per me che i vini provenienti da Barbaresco siano quelli che hanno dato risultati più omogenei e qualitativamente positivi, mentre Treiso appare decisamente più indietro, questa zona che tradizionalmente produce vini più strutturati e tannici sembra non essere a oggi in grado di esprimere al meglio l'annata 2004, la maggior parte si sono dimostrati piuttosto duri e scorbutici, a volte anche con tannini verdi e sentori fin troppo maturi; i Barbaresco di Neive sono un po' nel mezzo, caratterizzati solitamente da tratti più morbidi e maggiore prontezza hanno rispecchiato solo in parte le loro peculiarità. Ma scendiamo nel dettaglio.



Treiso:

Ottime cose dal nuovo Barbaresco di casa **Rizzi**, il **Pajorè Suran**, appezzamento acquistato recentemente dall'instancabile Ernesto Dellapiana, dal colore granato con riflessi rubini, naso molto fine, giocato su piccoli frutti, liquirizia, fiori, mineralità; in bocca è molto bello, buona complessità e trama che si sviluppa assai bene, con misura ed eleganza, un vino in grado di evolvere a lungo ma che già ora è assai godibile. Meno travolgente il **Nervo Fondetta**, ma sempre caratterizzato da tratti femminili, rotondi, avvolgenti, che stimolano la beva.

Ineccepibile il **Vigneto Nervo** della cooperativa **Vignaioli Elvio Pertinace**, una sicurezza, un vino di cui su Lavinium abbiamo parlato spesso e che mostra una costanza qualitativa rassicurante: in questa versione ci offre note eleganti di eucalipto, liquirizia, prugna e ribes nero e una bocca intensa, dal tannino fine e deciso al tempo stesso, ottima persistenza.

Molto buono anche il **Teorema** dei **F.lli Molino**, rubino intenso e luminoso, bouquet caratterizzato da una leggera dolcezza, molte ciliegia e lampone; in bocca è un po' spinto, ha abbastanza polpa e gradevolezza, ritorno di liquirizia e ciliegia, finale che asciuga ancora lasciando intuire la necessità di un ulteriore affinamento in bottiglia.

Neive:

Non è più una sorpresa per me il **Barbaresco Sorì Basarin** di **Romano Bonino**, che già avevo apprezzato con l'annata 2001, questa volta addirittura migliore.

Si tratta di un vino assolutamente tradizionale, già nel colore molto evoluto; il produttore è un vignaiolo d'altri tempi, non si cura delle nuove tecnologie ma lavora soprattutto in vigna, aiutato dal nipote Egidio. La versione 2004 propone profumi di lampone, ciliegia, ribes e tabacco; in bocca ha bella pastosità, sapido, lungo e di bella beva. Se una critica si può muovere ai vini di Romano Bonino è che forse una raccolta meno tardiva delle uve gli gioverebbe donandogli maggiore freschezza.

Ottimo il **San Cristoforo** di **Pietro Rinaldi**, rubino intenso, spiccatamente fruttato di ciliegia e lampone; in bocca ha molta corrispondenza, leggera liquirizia, tannino forte ma la polpa ne alleggerisce bene la spinta rendendolo comunque godibile e succoso.

Anche il **Barbaresco Canova** di **Ressia** è diventato ormai una certezza: bel colore granato medio; profumi di ciliegia matura e ribes, note di rosa; cacao, in bocca è abbastanza ben delineato, tannino forte, buona acidità, finale che tiene bene.

L'azienda **Battaglio** non è più una sorpresa, anzi, il lavoro di Gianluca sta dando ottimi frutti, i suoi vini sembrano ogni anno più buoni, anche il nuovo **Barbaresco 2004** non sfigura affatto, proponendo un colore granato netto e di buona trasparenza, molto "nebbiol"; al naso si percepisce una bella nota di legno di liquirizia e un frutto ben espresso che ritroviamo in bocca, dove non mancano nerbo e acidità, è giovane e promette bene.

Il **Gallina** di **Prinsi** presenta un colore granato leggermente evoluto, premessa di un naso dai toni speziati, marchiatosi dal chiodo di garofano; in bocca ha buon carattere e complessità e finale che chiude pulito.

Una piacevole conferma arriva dalla **Tenuta San Mauro**, della quale avevamo già apprezzato il Barbaresco 2001; la versione **2004** si offre alla vista di un classico colore granato di media intensità e trasparenza; naso ben espresso di violetta, prugna, ciliegia e liquirizia; in bocca si sviluppa bene, ha buon tannino e bella corrispondenza, con una complessità che andrà aumentando negli anni.

Cascina Luisin ci propone un **Sorì Paolin** dal colore rubino chiaro con riflessi granati; naso appena dolce che vira verso la ciliegia e la prugna; in bocca ha discreta misura tannica, buon ritorno di frutto e una bella serbevolezza.

Anche **La Contea** fa la sua bella figura con il classico **Ripa Sorita**, sempre valido, granato netto, profumi di liquirizia, visciola, fiori; al palato ha discreto nerbo, buon frutto, tannino un po' asciugante e bisognoso di polimerizzare.

Alba:

Dei quattro vini presentati desidero segnalare il **Barbaresco Ad Altiora** di **Michele Taliano** dal colore rubino con riflessi granati, convincente nei profumi di frutti di bosco in parte sotto spirito, ribes, ciliegia, una punta di cipria; al palato è interessante, anche se piuttosto serrato, buon frutto che ritorna e una linearità espressiva che lo rende interessante.

Anche **Marco e Vittorio Adriano** hanno prodotto un buon **Barbaresco**, sempre rubino-granato con un frutto ben espresso e una promettente speziatura; al palato attacca nervoso, con un tannino asciugante ma poi si distende bene e ripropone un frutto succoso e pieno, consentendo un finale più disteso e gradevole.

Barbaresco:

Era qualche anno che avevo la sensazione che i vini di **Michele Chiarlo** non riuscissero più ad esprimersi al meglio, ma questa volta sono stato piacevolmente smentito da un ottimo **Barbaresco Asili**, dal colore granato spinto con unghia quasi mattonata; al naso è evidente il bagaglio terziario, forse prematuro per un 2004 ma indubbiamente interessante nei toni di tabacco, cuoio, chiodo di garofano; in bocca ha classe, ben fatto, elegante, setoso nel tannino, davvero molto buono.

Il **Barbaresco** della **Cantina del Pino** è uno dei migliori assaggiati di questo gruppo: rubino con riflessi granati, ancora bello vivo; naso giocato più sulle spezie che sul frutto e proprio per questo meno scontato; in bocca è succoso, molto ben fatto, tannino misurato e notevole lunghezza aromatica.

Ha sempre un tocco di originalità che fa tanto terroir il **Martinenga** dei **Marchesi di Gresy**, dalla tinta granato un po' scarico con sfumature rosate; naso terziario, prugna sotto spirito, liquirizia; al palato sembra ancora alla ricerca di una sua dimensione, fra il tannino che si fa sentire e una gamma cromatica complessa ma non ancora amalgamata con il tessuto fenolico.

Albino Rocca mette a segno un bel **Barbaresco Vigneto Brich Ronchi**, di colore rubino con riflessi granati, molto compatto; naso con note di ciliegia e prugna, tabacco, liquirizia, sottobosco e sfumature minerali; in bocca ha buona fruttosità, tannino misurato, si fa piacere ed ha una gran bella persistenza.

Per una volta il **Rabajà** di **Bruno Rocca** non sembra essere marcato dal piccolo legno, ma riconquista una bella vena fruttata fresca arricchita da note di liquirizia, mentre al palato, a parte una leggera amaritudine, ha ottima corrispondenza e una piacevolezza di beva alla quale non ero abituato.

Si comporta bene il **Rio Sordo** di **Cantina Bruciata**, dalle tonalità granate di buona intensità; bouquet che si apre a piacevoli note floreali, mentre in bocca prevale il frutto che sta progressivamente conquistando il terreno su un tannino deciso che va smussandosi, il finale è coerente e di buona beva.

Comuni vari:

Per finire, da una miscellanea di vigne situate a Barbaresco, Neive e Treiso, torna in ottima forma il **Barbaresco** base di **Prunotto**, dal colore rubino compatto con riflessi granati; naso appena dolce e sornione, con frutti di bosco in primo piano arricchiti da delicata speziatura, mentre al palato si offre strutturato e corrispondente, con tannino importante e bella persistenza gustativa.

Roberto Giuliani
