



Alba Wines Exhibition 2007: il Roero 2004 vola leggero

Roma, 15/05/2007



Ogni volta che partecipo ad **Alba Wines Exhibition**, la manifestazione organizzata dall'**Unione Produttori Vini Albesi** con il supporto fondamentale dell'agenzia **Well Com**, che da 12 anni presenta alla stampa le nuove annate dei vini di **Langhe e Roero** a base nebbiolo, mi rendo conto di quanto sia un evento utile sotto molteplici aspetti: per l'opportunità di conoscere più a fondo le diverse realtà di questi luoghi attraverso gli incontri con i produttori, le visite presso le cantine, le cene nei ristoranti tipici, per il numero elevato di aziende, quest'anno 183, che presentano i loro vini, offrendo una straordinaria occasione di verificare in modo pressoché completo il meglio della produzione di ciascuna annata, e perché no, per la possibilità di confrontarsi e scambiare opinioni fra giornalisti. Ma il segno più profondo, quello che ti rimane dentro e ti induce una involontaria malinconia quando ne sei lontano, lo lascia quello straordinario paesaggio di colline coperte da vigneti disposti frequentemente ad anfiteatro, che nell'arco di un anno assumono attraverso il succedersi delle stagioni, colorazioni che vanno dal verde, all'arancione, al rosso, al bianco, la bellezza di comuni come Verduno, Serralunga, Castiglione Falletto, Barolo, e le genti che da sempre vivono in questi luoghi ricchi di storia, di orgoglio, di tradizioni.

Certamente non è tutto meraviglioso, anche qui ci sono contraddizioni, cose che con gli anni sono cambiate e non sempre in meglio, aree dove l'edilizia ha superato qualche limite, zone dove c'erano boschi, o nocciolieti, o ancora frutteti, ora interamente coperte da vigne, perché l'economia tirava dalla parte del vino; c'è una tecnologia che a volte ha invaso troppo le cantine, inducendo stili e metodi aggressivi, orientati più ad ottenere facili successi che a migliorare la qualità dei vini, dimenticandone la natura, le radici, le diverse espressioni di ogni annata. Ma anche questo è un aspetto che, in qualche modo, sta trovando una sua misura, dei confini, la gente fa esperienza e impara, e qualcuno ci ripensa, si ravvede, o almeno cerca una dimensione più rispettosa, soprattutto chi ha la fortuna di avere dei ricordi, una storia su cui fare riferimento. Ecco allora che quei colori stracarichi e concentrati, assai poco attribuibili al nebbiolo ma che tanto hanno aiutato a "farlo piacere" a chi del nebbiolo non sa nulla, quelle pratiche spinte, volte ad ottenere vini potenti, massicci, monolitici, dolci, di anno in anno tendono a ridursi, a ridimensionarsi. Ed anche le barriques, quei piccoli legni che sembravano mezzo indispensabile per restare al passo con i tempi, oggi sono usate con più cautela, con tostature più delicate, in alcuni casi sono state sostituite da tonneaux, un po' meno invasivi, in altri si è preferito puntare a botti di medio calibro, tra i 10 e i 30 ettolitri, quelle con cui il nebbiolo sembra trovare la migliore espressione. La rivincita dei tradizionalisti? No, questo no, perché non sempre tradizione è sinonimo di qualità. Piuttosto il recupero della tradizione con il vantaggio di avere maggiore esperienza e mezzi migliori. Ma alla fine è sempre la natura che detta le regole, chi le rispetta farà sempre prodotti onesti, veri, a volte grandi a volte meno, ma il vino è questo; il mercato, il business, le mode non devono esserne mai padroni, pena la perdita dell'identità e dell'unicità della combinazione vitigno-territorio-uomo.

Alba Wines Exhibition 2007, ha quindi il pregio di mettere in contatto chi produce vino con chi ne scrive, di favorire un canale di comunicazione che permette da ambo le parti di confrontarsi, discutere, dissentire o condividere filosofie, sensazioni, modi di percepire il vino e tutto ciò che gli ruota intorno. L'evento si è svolto **da lunedì 7 a giovedì 10 maggio 2007 nel consueto Palazzo Mostre e Congressi di Alba**, ed ha visto la partecipazione di oltre 50 giornalisti nazionali e internazionali. La novità principale di quest'anno consiste nell'uscita dal programma di degustazioni alla cieca dei Nebbiolo d'Alba. Si è iniziato, infatti, lunedì con 29 Roero 2004 e i primi 45 Barbaresco 2004 provenienti dai comuni di Treiso e Neive. Martedì si è proseguito con 4 Barbaresco di Alba, 17 di Barbaresco e 1 proveniente da comuni vari; poi è stata la volta di 53 Barolo 2003 provenienti principalmente da Castiglione Falletto (15), Verduno (7) e Serralunga d'Alba (27). Mercoledì 9 interamente dedicato al re dei vini: 30 provenienti da Barolo, 5 da comuni diversi e 42 da La Morra. Giovedì 10, infine, si sono presentati sempre a bottiglia rigorosamente coperta i Barolo 2003 di Novello (4), Monforte d'Alba (31) e comuni vari (5); la mattinata si è conclusa con gli assaggi di 32 Barolo Riserva 2001.

Una volta tanto voglio iniziare con una nota di merito per i **Roero 2004**, una delle maggiori sorprese di questa tornata di degustazioni: finalmente una buona percentuale di questi vini si è spogliata di eccessi, baroleggiamenti, colori stracarichi, legno, concentrazione, a tutto vantaggio di una bevibilità e di una piacevolezza che negli ultimi anni stentavano ad emergere. Certo, potrebbe essere un "effetto non premeditato", dovuto alla paura di un'altra annata con brutte sorprese come sono state le due precedenti; infatti con la 2004 le rese sono prepotentemente aumentate e non tutti se la sono sentita di lavorare in vigna per ridurle sensibilmente, ma io sono un ottimista, questi Roero sono davvero buoni e vale la pena goderseli proprio perché sono così.

Fra i 29 campioni assaggiati spiccano **Malvirà** con il **Superiore Mombeltramo** (profumi di ciliegia, viola e rosa, ben calibrato nella trama tannica e dal tessuto fruttato ampio, arricchito di delicata speziatura) e il **Superiore Trinità** (dal colore rubino delicato e senza esasperazioni, bouquet più speziato, lungo e ben delineato al palato), mentre **Ca' Rossa** ci propone un **Mompissano** dai toni balsamici e mentolati arricchiti da nuances fruttate, bocca pulita, tannino misurato, ottima persistenza e un **Audinaggio** meno travolgente ma giocato su belle note floreal-fruttate e un palato già equilibrato e serbevole. Molto bene anche i **Roero Superiore e base** dell'azienda **Pace** dei fratelli Negro, il primo stranamente più misurato e fresco nonostante la maggiore potenza, il secondo caratterizzato da toni di ciliegia matura, prugna e liquirizia, quest'ultima molto marcata al palato. Ottimo il **Vigna Costa** dei fratelli **Massucco**, dai riflessi corallini, naso fine e affascinante, molto floreale e successivamente ammantato di frutto vivo e pulito, perfettamente riproposto all'assaggio. Irriducibile l'azienda **Negro** di Monteu Roero, che propone i due cru **Sudisfà** e **Prachiosso** in uno stile ancora molto marcato dal legno, con note dolci e di frutta matura, dei due è più equilibrato il Prachiosso. Gradevole e dotato di un frutto fresco bilanciato da una buona speziatura il **Roero** di **Stefanino Morra**. Se la cava molto bene anche **Maurizio Ponchione** con il **Monfrini**, dal bellissimo colore rubino brillante, caratterizzato da una bella speziatura e da una succosità di beva niente male. Riusciti anche il **Superiore Castelletto di Malabaila** e il **Roche Dra Bôssôrâ** di **Michele Taliano**. In una fase alquanto nebulosa è apparso invece il **Roche d'Ampsej** di **Correggia**, che non mi sembra trovare quello slancio e quella dinamicità espressiva che lo hanno reso famoso negli anni passati. Nel prossimo articolo le mie impressioni sui Barbaresco 2004.

Roberto Giuliani