



NOTE DA ALBA WINES 2007

di tiziana gallo

Sono tornata ad Alba Wines con grande piacere.

L'impegno è stato grande, rispetto all'edizione 2006 il numero vini da degustare era superiore e i campioni più difficili, inoltre non siamo stati aiutati dal clima (ad Alba ai primi di maggio la temperatura ha toccato i 32 gradi) che ha reso faticosi sia gli assaggi sia i successivi incontri-degustazione.

Il programma prevedeva la degustazione cieca di 29 Roero 2004, 67 Barbaresco 2004, 170 Barolo 2003 e 32 Barolo riserva 2001 per oltre 70 campioni al giorno; poi, se al degustatore avanzava tempo, poteva apprezzare, a bottiglia scoperta: Nebbiolo d'Alba/Langhe Nebbiolo il primo giorno, Dolcetto d'Alba il secondo giorno, Barbera d'Alba il terzo giorno e Moscato d'Asti 2006 il quarto.

Non sono riuscita ad avvicinarmi a queste ultime bottiglie, se non per leggere le etichette e ciò con grande dispiacere, in particolare per la degustazione delle Barbera d'Alba.

Prima di partire, su richiesta dell'organizzazione (ci hanno fatto compilare un questionario), ho espresso la mia perplessità sulle possibilità di apprezzare e, cosa ancora più difficile, scrivere con criterio di tanto vino in così poco tempo.

Barbaresco 2004

Sia per il Roero sia per il Barbaresco il 2004 è stata un'annata importante; climaticamente all'insegna della normalità: inverno nevoso e rigido, primavera piovosa e un'estate con temperature mai troppo elevate, infine giornate ricche di sole poco prima della vendemmia, aspetto che ha consentito una maturazione regolare e una perfetta sanità dell'uva.

Il Barbaresco 2004 affianca alla sua peculiare raffinatezza anche una spiccata bevibilità, in particolare nei casi interpretati in modo tradizionale e invecchiati in botte grande.

In questa sede voglio ricordare solo alcuni vini che mi hanno colpito: il Barbaresco Pajorè vigneto “Suran” dell’azienda Rizzi di Treiso e il Barbaresco vigneto “Fondetta” della stessa azienda. Del primo ce ne sono circa 3000 bottiglie, è ottenuto con un lungo affinamento, prima in botte grande di rovere poi in acciaio-cemento e infine gli ultimi 12 mesi in bottiglia, così da ottenere un vino complesso, con una grande corrispondenza gusto olfattiva (fiori, liquirizia, minerale); il secondo scaturisce da vecchie vigne, ha colore granato brillante, tannini non mordenti ma tesi che aiutano l’armonia dell’insieme. Sempre di Rizzi ho potuto bere il Barbaresco “base” 1997 che si è conservato molto bene. Una conferma è stata il Barbaresco Martinenga dei Marchesi di Gresy di Barbaresco: colore granato scarico ma brillante, al naso ha sentori di rabarbaro, ciliegie non troppo mature e chiodi di garofano, in bocca è leggermente segnato dal legno ma ha un’ottima acidità che promette una vita longeva.

Significativa il confronto tra i due vini presentati dall’azienda Ada Nada di Treiso: il Barbaresco Vigneto Cichin è maturato in botte grande e ha un’armonia avvolgente, il Barbaresco Vigneto Valeirano stagiona nella botte piccola ed è troppo segnato dai tannini del legno.

Barolo 2003

Da qualche anno il Barolo è sempre più africano e ha perso il “fiato fresco della primavera” di cui scriveva Monelli. Nell’annata 2003, in particolare, le temperature hanno raggiunto i limiti storici massimi per il territorio, con una siccità durata tutto il periodo vegetativo della vite, la loro media è risultata più elevata del 1997, considerata già annata calda, ciò ha costretto i produttori a una vendemmia anticipata. Nelle aree più asciutte e soleggiate ci sono stati casi di appassimento e scottatura degli acini con riduzione delle rese per ettaro e squilibrio tra tannini, antociani e acidità.

Molti produttori per supplire alla carenza di quest’ultima sono ricorsi al “taglio migliorativo”, cioè a mescolare il Barolo 2003 con del 2004 oppure con vino proveniente da vigneti che, subendo uno stress idrico minore, hanno permesso conservasse parte dell’acidità.

Il calore ha appiattito i sentori floreali; in bocca il Barolo 2003 risulta caldo e avvolgente ma non ha l’equilibrio dei contrasti tra la parte aromatica e la parte fisica, i tannini sono evidenti ma morbidi; talvolta si avverte l’amaro probabilmente dovuto ai vinaccioli non maturati nell’acino cresciuto troppo in fretta.

La forza alcolica è di rilievo, in etichetta tutti segnano 14,50%, con l'oscillazione che sappiamo poter essere anche dello 0,50.

L'annata potrebbe aver favorito i produttori tradizionali che fanno uso di botti grandi, perché la maturazione in barrique ha visto un'estrazione esasperata delle sostanze del rovere, con il risultato di sensazioni asciuganti e odori ancora più laccati del solito.

Le bottiglie prodotte hanno avuto un incremento rispetto al 2002, ciò significa un ritorno alle medie consuete: 8.711.200 bottiglie da 1573 ettari.

I sentori più comuni sono quelli molto maturi di ciliegie nere e mirtili, poi confettura di pesche, liquirizia e tabacco, quindi un potenziale di complessità meno fine e avvincente di altre annate.

Nonostante i limiti espressi il territorio si è fatto sentire: i Barolo di Serralunga e di Castiglione Falletto sono risultati i più armonici.

Ma andiamo con ordine, la degustazione ci ha proposto: 15 barolo di Castiglione Falletto, 42 di La Morra, 32 di Monforte d'Alba, 29 di Barolo, 27 di Serralunga d'Alba, 7 di Verduno e i restanti degli altri comuni.

NOTE DA ALBA WINES 2007

di tiziana gallo

<u>l'articolo</u>	<u>appunti di degustazione</u>
-------------------	--------------------------------

Barolo

Brezza: il Barolo Bricco Sarmassa è buono anche se la sua godibilità è affaticata dal troppo calore.

Mascarello Bartolo: il Barolo, ottenuto da tre vigneti tra il comune omonimo e La Morra, ha una florealità balsamica, l'acidità è ben assimilata; è un vino spontaneo, a tratti facile ma sempre coinvolgente, uno dei migliori.

Pira: il Barolo Cannubi ha un naso molto tipico: liquirizia, radici, terra; in bocca è mordente e spigliato, meno condizionato dal legno rispetto ad altre annate.

Rinaldi Francesco: il Barolo Le Brunate ha un naso ampio, in bocca è intenso anche se leggermente bruciante.

Rinaldi Giuseppe: Barolo Brunate-Le Coste, sentori di frutta, liquirizia, rabarbaro che si ritrovano in bocca, i tannini sono vivaci, l'acidità non abbandona mai; grande pulizia nelle sensazioni finali.

Castiglione Falletto

Boroli: Barolo Villero, colore granato scarico, naso chiuso al primo impatto, in bocca sa di frutta matura, molto piacevole, astringente e succoso nello stesso tempo; l'altro cru presentato, il Cerequio, sito in territorio di Barolo, ha una complessità più consistente, in bocca mantiene una discreta freschezza.

Brovia: Barolo Villero, colore granato, in bocca forte sapore di liquirizia, a renderlo superiore agli altri è la bella dinamica; il Ca' Mia, situato a Serralunga, ha una maggiore articolazione del profumo con affascinanti sentori marini, in bocca esibisce una grande sapidità.

Cascina Rocca: Barolo Villero, è il più tannico dei vini dello stesso cru, i profumi sanno di tabacco, radici e terra.

Monfalletto: Barolo Enrico VI, il naso è franco, appena prevedibile, in bocca è avvolgente e lungo, il legno si sente ma non risulta aggressivo.

La Morra

Molti i vini con tannini verdi ed asciutti, vegetali, poco frutto e tanto legno; alcuni di loro appaiono già troppo trasformati e monocordi, salvo qualche eccezione come...

Cascina Ballarin: Barolo Bricco Rocca, questo piccolo produttore dell'Annunziata ha presentato un vino di forte carattere, naso ferroso ed ematico, in bocca è sapido e prolungato, con una forte ritorno di radice di liquirizia.

Marcarini: il Barolo La Serra ha un colore granato scarico, il naso sa di spezie e tabacco, al palato è salino, balsamico e mostra una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

Veglio: Barolo Castelletto, un interessante naso verde di frutta ancora non matura, in bocca ha un'entrata morbida ma è nel contempo tannico, persistente e con una discreta acidità.

Da segnalare inoltre la buona prova del Barolo Cerequio di Chiarlo, del Barolo Serre di Gagliardo da vigneti in La Morra, Serralunga, Monforte e Barolo, e del Barolo La Serra di Roberto Voerzio.

Monforte d'Alba

I vini di Monforte esprimono un'equilibrata sintesi tra tannini e frutta matura, inoltre sono dotati di una mineralità che spesso li rende sapidi.

Gianfranco Alessandria: mi sono piaciuti entrambi, il Barolo Gramolere è più rustico, il Barolo San Giovanni ha una maggiore eleganza.

Manzone: il Barolo Le Gramolere è accattivante sin dalla prima olfazione, in bocca è sapido e persistente.

Monti: il Barolo Bussia si distingue grazie al saporoso equilibrio.
Parusso: Barolo Mariondino, il naso è poco espressivo, in bocca si sente un po' troppo calore ma ha una buona persistenza; senz'altro superiore il Riserva Bussia 2001, colore granato scarico, entrata in bocca sottile, sensazione molto lunga e un'ottima acidità.

Novello

Cogno: Barolo Ravera, ha un ottimo naso minerale, in bocca è leggiadro e fa di questa levità la sua peculiarità.

Barolo di Serralunga

In linea generale tutti i vini di Serralunga sono risultati tra i migliori: la materia è ricca, la struttura tannica è articolata, la pregevole freschezza è un'opportunità per essere longevi. A rappresentare il terroir il Vigna Rionda di Massolino, sia con il 2003 sia con la riserva 2001.

Quest'ultimo risulta ancora crudo nel senso migliore del termine, cioè in fase di crescita, mentre molte delle riserve 2001 di altre zone presentano già una fase discendente.

Verduno

Alario Claudio: Barolo Riva, naso verde poi verdure bollite in bocca è molto astringente sa di fico maturo e di prugne cotte, discreta acidità.

Fratelli Alessandria: di quest'azienda ho apprezzato in ugual misura entrambi i vini presenti: il Monvigliero, da uno dei più noti cru di Verduno, ha al naso un forte sentore di liquirizia, in bocca sa di erbe aromatiche, mentre il Gramolere, il vigneto è sito in Monforte, ha uno dei pochi nasi floreali della degustazione, in bocca ha grinta e dinamica.

Ascheri: il Barolo Vigna dei Pola gode di un'ottima acidità e risulta equilibrato; il Barolo Sorano di Serralunga ha il tipico naso territoriale di erbe medicinali e tannini perentori.

Altri comuni

La Spinetta: Barolo Vigneto Campè, questo è di Grinzane Cavour, ha un naso austero e speziato, piccante, in bocca è verde di foglie macerate, tannico, ha un carattere che si distingue dagli altri.

Barolo Riserva 2001

I vini che seguono hanno dato prova di complessità e di personalità con sicura possibilità di evoluzione.

Bergadano: il Barolo Riserva Sarmassa ha colore granato scarico, naso

molto interessante, il sapore copre bene e il gusto è piuttosto persistente.

Borgogno Giacomo: il Barolo Riserva ha intatta tutta l'austerità dei vini di questa azienda, dopo il primo assaggio hai voglia di berlo ancora, la frutta e l'acidità unite danno l'impressione di un frutto succoso che si rompe in bocca e la sua sapidità coinvolge tutto il cavo orale.

Cavallotto: il Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe ha un naso ematico e profondo, in bocca entra morbido, ha un perfetto equilibrio tra acidità e tannini, è persistente anche se prevedibile nel finale; il Barolo Vignolo un naso molto territoriale ma meno complesso del precedente, in bocca ha una acidità violenta che lo rende più impegnativo da comprendere.

Viberti: il Barolo Riserva La Volta ha un sentore marino e una sapidità che lo fanno ricordare.