

# BARBARESCO 2004

UN'ANNATA DA INCORNICIARE

TENENDO FEDE ALLE PROMESSE, L'ANNATA 2004 HA FATTO REGISTRARE UN RISULTATO DI SQUADRA SENZA PRECEDENTI PER QUESTA DENOMINAZIONE. ELEGANZA, QUALITÀ TANNICHE E FACILITÀ DI BEVA SONO IL FILO CONDUTTORE



Non ho fatto una ricerca specifica in proposito, ma credo che questa sia la prima volta che il Barbaresco riesce a strappare un articolo di apertura sulle pagine di Enogea. Un privilegio (vabbé, mi allargo) più che meritato, e non tanto perché il Barolo è sceso in campo con un'annata difficile come il 2003, ma piuttosto perché mai fino ad ora, nemmeno in annate celebrate come il 1997, il 2000 o il 2001 la denominazione aveva saputo esprimere una media così elevata e caratterizzata.

Affidandosi infatti per una volta soltanto alla pura emozione e al "feeling", lasciando da parte la fredda realtà dei numeri (i punteggi che troverete nelle prossime pagine potrebbero non riflettere in modo adeguato la mia soddisfazione), ciò che emerge non è solo la qualità dei vini ma anche e soprattutto la capacità di esaltare quella che da sempre è considerata la caratteristica principale del Barbaresco: l'eleganza. Un'eleganza oltretutto non di facciata (citata soltanto per nascondere delle carenze organolettiche), bensì un'eleganza concreta basata su una struttura tannica presente, matura e di nessun ostacolo alla beva, che solo in rari casi sente al massimo l'influsso diluente di una eccessiva produzione in vigna (che è stata poi il vero e unico problema della vendemmia 2004).

E a proposito di beva, visto che alcuni lettori me lo chiedono (non molti, per la verità), vediamo di spendere due parole sul come e sul quando bere questi vini, già sapendo però che non riuscirò a soddisfare le richieste dei lettori più esigenti in materia. A questo proposito credo infatti di essere indiscutibilmente figlio della mia epoca e confesso senza vergogna di praticare con grande soddisfazione il sacrificio dei grandi vini anche quando sono in giovane età, senza quindi preoccuparmi più di tanto se saranno migliori domani, dopodomani o tra venti anni (a parte alcune rarissime eccezioni nel caso dei grandi vini da meditazione). Da qui la mia incapacità, al contrario degli inglesi e degli americani - che comunque un pizzico invidia - di dare delle scadenze o degli intervalli di beva precisi.

Allo stesso tempo mi rendo conto - essendoci passato anch'io come appassionato - che chi di quel vino, magari costoso, ne possiede una sola bottiglia vorrebbe avere la certezza (o l'illusione?) di stapparlo nel momento migliore. Tenuto però conto che in un assaggio amatoriale più della qualità spesso conta con chi e in quale situazione un vino viene bevuto, il mio consiglio spassionato è di non porsi delle scadenze precise. E i Barbaresco 2004 sono un bella occasione per iniziare a fare pratica.

## ORLANDO ABRIGO

BARBARESCO  
VIGNA MONTERSINO 2004 **89 E**  
BARBARESCO  
VIGNA RONGALLO 2004 **89 E**

Tel. 0173.630232

Continua la serie positiva di Giovanni Abrigo, che quest'anno, oltre ad un **MonTERSINO** in ottima forma (note minerali al naso, tannino di ottimo allungo, più la consueta densità), propone anche un **Rongallo** capace di conciliare come mai in precedenza il peso della struttura e la sua articolazione. Struttura che riesce oltretutto a distendersi in modo molto progressivo e a sostenere senza problemi il finale, arrivando così a sfiorare davvero di poco l'eccellenza. Se avete una penna a portata di mano, mettete pure un "+" accanto al punteggio.

## ADRIANO MARCO E VITTORIO

BARBARESCO 2004 **87 -**  
BARBARESCO BASARIN 2004 **86 -**

Tel. 0173.362294

Come già accaduto lo scorso anno, anche nel 2004 la preferenza va, seppure di poco, al **BarbARESCO** "base", in virtù più che altro di una maggiore espressività rispetto al **Basarin**, dovuta probabilmente ad uno stadio evolutivo più avanzato. Per entrambi, medio-leggera è invece la struttura, che ha quindi il suo punto di forza nella qualità dell'estrazione e nella linearità dello sviluppo. Un pizzico in più di frutto invece nel **Basarin**, che dovrebbe consentire di "pareggiare i conti" nell'arco di 2-3 anni.

## PIETRO BARACCO

BARBARESCO 2004 **87 -**

Tel. 0173.67050

Nell'era di internet è sempre più raro, ma può ancora capitare che in degustazione salti fuori un vino di cui nulla si conosce (a parte, in questo caso, il luogo di provenienza: ossia i Balluri, in comune di Neive). Ammessa la mia ignoranza, posso però compensare con una breve traccia organolettica, che parla di una struttura essenziale,

precisa e dotata di tannino maturo e di buon allungo. Profumi e aromi invece dal profilo minerale, con note leggere di rovere speziato. Se non fossi stato prudente, avrei potuto "sganciare" anche un punticino in più.

## CARLO BOFFA

BARBARESCO CASOT 2004 **87 E**  
BARBARESCO VITALOTTI 2004 **87 E**

Tel. 0173.635174

Ancora molto frutto e molta freschezza per i due **BarbARESCO** di Carlo Boffa e in particolare per il **Vitalotti**, che non riesce così a valorizzare del tutto l'ottimo tannino di cui dispone (ma che con il tempo dovrebbe quasi sicuramente emergere). Già più maturo e allo stesso tempo più rigido è invece il **Casot**, che allo stesso modo, con un paio di anni di bottiglia, potrebbe anche migliorare la sua valutazione.

## PIERO BUSO

BARBARESCO BORGESSE 2004 **89 E**  
BARBARESCO S. STEFANETTO 2004 **88 F**

Tel. 0173.67156

In attesa dei **BarbARESCO** Mondino e Gallina (quest'ultimo, da un assaggio in anteprima, si preannuncia molto interessante), la proposta di Piero Buso si limita al **San Stefanetto** e al **Borgese**, due vini che a parte l'annata hanno ben poche cose in comune. Composto, distribuito e avvolgente il primo (ma anche non del tutto definito sotto il profilo aromatico, almeno per ora), più nervoso, classico e incisivo invece il secondo, che si sviluppa con struttura quasi essenziale e dichiarata austerità. Un vino dunque meno accessibile, ma non per questo meno interessante. Direi anzi il miglior **Borgese** prodotto fino ad oggi.

## CÀ DEL BAIO

BARBARESCO ASILI 2004 **89 E**  
BARBARESCO MARCARINI 2004 **85 E**  
BARBARESCO VALGRANDE 2004 **87 E**

Tel. 0173.638219

Gli **Asili** sono da sempre un cru di riferimento quando si parla di equi-

librio e di finezza e il 2004 di Giulio Grasso lo conferma in modo perentorio. Ottime sono infatti la qualità del tannino, la misura e l'allungo che vanno così a compensare una struttura meno imponente e carnosa di altre e che nonostante ciò riesce a contrastare senza problemi una nota di rovere tutt'altro che trascurabile. Simili nella sostanza, ma meno articolati nello sviluppo e in fase olfattiva, sono invece il **Valgrande** e soprattutto il **MarcARINI**.

## CA' DU LUIN - CASTELLENGO

BARBARESCO 2004 **88 D**

Tel. 0173.361876

Le qualità tanniche già dimostrate nelle precedenti edizioni sono valorizzate quest'anno da quel lavoro di rifinitura che auspico nella recensione del 2003 e che permettono così al vino di compiere un ulteriore passo in avanti sul piano della finezza, dell'equilibrio, della complessità e dell'allungo. Ancora qualcosa da fare resta invece sul piano olfattivo, dove - almeno al primo impatto - non riesce ancora ad esprimere la finezza e la definizione delle etichette più blasonate (alle quali, sul piano della materia prima, è ormai chiaro che non ha nulla da invidiare).

## CÀ ROMÈ

BARBARESCO MARIA DI BRUN 2004 **87 E**  
BARBARESCO SÒRI RIO  
SORDO 2004 **84 F**

Tel. 0173.635126

Difficile prevedere un progressivo "intenerimento" con il passare degli anni, ma se amate i nebbiolo di chiara matrice minerale (a cavallo tra il sauvignon e gli idrocarburi), il **Maria di Brun** può essere un vino su cui puntare. Stretto e allo stesso tempo preciso.

## CANTINA DEL BRICCHETTO FRANCO ROCCA

BARBARESCO ALBESANI 2004 **89 E**

Tel. 0173.677307

Sebbene un po' irregolare nel suo rendimento, questo piccolo produttore

di Neive ha già dimostrato di avere ottime basi su cui lavorare e questo Albesani 2004 - che si colloca ben al di sopra di tutti i suoi predecessori - lo conferma ancora una volta. Bene in particolare l'impostazione tannica, che riesce a conciliare la linearità del Barbaresco con una giusta dose di austerità e di "cattiveria agonistica" che non disturba. Lascia il segno.

### CANTINA DEL PINO

BARBARESCO 2004	86 D
BARBARESCO OVELLO 2003	87 E
Tel. 0173.635147	

Ancora due vini all'insegna di una linearità quasi essenziale per Renato Vacca, con una preferenza meno leggera di quanto il punteggio non dica per l'**Ovello** 2003, che punta su un tannino bene estratto, di spirito tradizionale e su una vena aromatica minerale piuttosto esplicita. Ben curato e sempre diretto nella beva è poi il **Barbaresco** 2004, la cui impostazione appare tuttavia un po' scontata specie sotto il profilo olfattivo.

### CASCINA BRUCIATA

BARBARESCO RIO SORDO 2004	88 -
BARBARESCO VIGNETO BALBO 2004	87 -
Tel. 0173.638826	

Difficile dire se si tratti di una questione di annata o del frutto di un naturale affinamento delle tecniche produttive, sta di fatto che questi due Barbaresco fanno segnare un chiaro progresso rispetto a quanto fino ad oggi proposto. Due vini accomunati da una chiara quanto piacevole "terrosità" di fondo e distinti invece da un tono minerale a tratti severo per il **Rio Sordo** e da una vena di frutto più esplicita invece per il **Balbo**.

### CASCINA LUISIN

BARBARESCO RABAJÀ 2004	86 E
BARBARESCO SORI PAOLIN 2004	84 E
Tel. 0173.635154	

Anche se in tanti anni di assaggi non sono mai stato particolarmente generoso nei punteggi, devo dire che

la prova dei Barbaresco di questa cantina è risultata meno convincente di quanto mi aspettassi. Il Sori Paolin manca infatti del giusto contrasto - in rapporto al valore della vendemmia - mentre il Rabajà, che pure ha un discreto carattere, risulta nel complesso verticale e privo di quel calore capace di far scoccare la scintilla.

### CASCINA MORASSINO

BARBARESCO MORASSINO 2003	89 D
BARBARESCO MORASSINO 2004	87 D
BARBARESCO OVELLO 2003	88 E
BARBARESCO OVELLO 2004	90 E
Tel. 0173.635149	

Quanto di buono espresso lo scorso anno dall'**Ovello** 2003 (ribadito anche nelle ultime degustazioni) trova conferma nell'edizione 2004, che pur essendo ancora in buona parte da smussare, specie a livello aromatico, dimostra di possedere una profondità tannica, un vigore (mai artificioso) e soprattutto un carattere da vero fuoriclasse. Carattere, espresso però su tutt'altro registro, molto più classico ed essenziale, che ritroviamo anche nel **Morassino** 2003, mentre il 2004 risulta, almeno al momento, un po' troppo freddo e verticale per gli standard dell'annata (anche se il fatto di essere stato degustato come campione da botte potrebbe averlo in qualche modo penalizzato). Da risentire.

### CASTELLO DI NEIVE

BARBARESCO SANTO STEFANO 2004	87 F
Tel. 0173.67171	

Fatta eccezione per i profumi, ancora in buona parte da costruire e da focalizzare, il resto dello sviluppo si stacca in modo piuttosto chiaro da quanto proposto fino alla vendemmia precedente. Più frutto, più chiarezza, più grinta, senza con questo perdere la consueta quanto classica verticalità tannica. Un vino da attendere almeno un paio di anni.

### CERETTO

BARBARESCO ASIJ 2004	81 E
BARBARESCO BERNARDOT 2004	86 F

## BARBARESCO 2004

### LA SPINETTA - RIVETTI

92 H BARBARESCO VÜRSÜ VIGNETO VALEIRANO 2004
--

### BRUNO ROCCA - RABAJÀ

92 F BARBARESCO RABAJÀ 2004
90 F BARBARESCO COPAROSSA 2004

### CASCINA MORASSINO

90 E BARBARESCO OVELLO 2004
-----------------------------

### LA SPINETTA - RIVETTI

90 H BARBARESCO VÜRSÜ VIGNETO STARDERI 2004
---

### ORLANDO ABRIGO

89 E BARBARESCO VIGNA MONTERSINO 2004
89 E BARBARESCO V. RONGALLO 2004

### PIERO BUSSO

89 E BARBARESCO BORGESE 2004
------------------------------

### CA' DEL BAIÒ

89 E BARBARESCO ASILI 2004
----------------------------

### CANTINA DEL BRICCHETTO

89 E BARBARESCO ALBESANI 2004
-------------------------------

### CERETTO

89 F BARBARESCO BRICCO ASILI 2004
-----------------------------------

### GAJA

89 H BARBARESCO 2004
----------------------

### FRATELLI GIACOSA

89 E BARBARESCO GIANMATÉ 2004
-------------------------------

### LA SPINETTA - RIVETTI

89 H BARBARESCO VÜRSÜ VIGNETO GALLINA 2004
--

### MOCCAGATTA

89 F BARBARESCO BRIC BALIN 2004
---------------------------------

### SOTTIMANO

89 F BARBARESCO CURRÀ 2004
----------------------------

### VIETTI

89 F BARBARESCO MASSERIA 2004
-------------------------------

## I "BASE" E ALTRI CONSIGLI

### ALBINO ROCCA

89 E BARBARESCO 2004
----------------------

### BRUNO ROCCA - RABAJÀ

89 E BARBARESCO 2004
----------------------

### CA' DU LUIN - CASTELLENGO

88 D BARBARESCO 2004
----------------------

### CASCINA BRUCIATA

88 - BARBARESCO RIO SORDO 2004
--------------------------------

### FRATELLI CIGLIUTI

88 F BARBARESCO SERRABOELLA 2003
----------------------------------

### DOMENICO FILIPPINO

88 D BARBARESCO SAN CRISTOFORO 2004
-------------------------------------

BARBARESCO BRICCO ASILI 2004 **89 F**

Tel. 0173.282582

Tre vini e tre stili che più diversi non potrebbero essere. Chiaro, molto sul frutto e davvero ottimo sotto il profilo estrattivo il **Bricco Asili** (al quale manca soltanto un pizzico di spinta per compiere il salto di categoria). Più carnoso, ma anche più marcato dalla nota di rovere il **Bernardot** (ed è un vero peccato). Assi rustico infine l'**Asij** al quale, pur trattandosi dell'etichetta di base, viene francamente spontaneo chiedere qualcosa di più tenuto conto del prestigio di cui giustamente gode questa cantina.

### FRATELLI CIGLIUTI

BARBARESCO SERRABOELLA 2003 **88 F**

Tel. 0173.677185

Arrivato fuori tempo massimo per le degustazioni dello scorso anno, Renato Cigliuti presenta soltanto oggi il suo Serraboella 2003, che si propone come uno dei migliori realizzati negli ultimi anni da questo piccolo produttore di Neive. Bene infatti la definizione complessiva che permette di apprezzarne in modo completo il temperamento e allo stesso tempo di gestire nel modo migliore lo spirito tannico tipico di questa vendemmia. Quanto ai 2004, sia il Vigne Erte che il Serraboella non erano ancora in bottiglia al momento delle mie degustazioni, anche se è molto probabile che almeno il primo sarà commercializzato già a partire dal prossimo autunno.

### CISA ASINARI

BARBARESCO CAMP GROS 2003 **89 G**

BARBARESCO GAIUN 2003 **88 G**

BARBARESCO MARTINENGA 2004 **84 F**

Tel. 0173.635221-2

Promesse solo in parte mantenute quelle dei cru 2003 della Martinenga. Entrambi i vini, a un anno esatto dal precedente assaggio, sembrano avere perso infatti una parte di quella compattezza tannica che mi aveva bene impressionato, lasciando allo stesso tempo maggiore spazio alla nota di rovere (in particolare

nel **Gaiun**). Immutata resta invece la consueta sobrietà nell'estrazione tannica, che permette ai vini di svilupparsi comunque con carattere (più marcato nel Camp Gros) e allo stesso tempo con eleganza. Francamente un po' scorrevole invece il **Martinenga** 2004, almeno in rapporto agli standard dell'annata.

### EZIO COCITO

BARBARESCO BALUCHIN 2003 **88 -**

Tel. 0173.67052

Definirlo un vino di finezza sarebbe azzardato, specie sotto il profilo aromatico, ma di sicuro al palato è un vino che ha diverse carte da giocare, specie se siete alla ricerca di un Barbaresco di notevole potenziale dolce e capace quindi di mascherare con una certa facilità il tannino comunque irto tipico di questa annata.

### DOMENICO FILIPPINO

BARBARESCO  
SAN CRISTOFORO 2004 **88 D**

BARBARESCO SORI CAPELLI 2004 **87 D**

Tel. 0173.67507

Due vini all'insegna delle morbidezza e della qualità dell'estrazione tannica. Più tecnico però il **Sori Capelli**, con il frutto in maggiore evidenza e con il rovere a fare da contraltare, mentre classico e meno immediato appare invece il **San Cristoforo**, che ad una lettura più attenta rivela però un carattere nebbiolo più definito e coinvolgente. Ad ogni modo una prestazione complessiva degna di attenzione.

### FONTANABIANCA

BARBARESCO SORI BURDIN 2004 **87 -**

Tel. 0173.67195

Due assaggi nell'arco di pochi giorni e due risultati perfettamente confrontabili, che si traducono in un vino senza dubbio ben dotato sotto il profilo strutturale, ma con la tendenza ad allargarsi un po' troppo nei profumi e in chiusura di bocca. La sensazione però è che con il tempo possa raggiungere una maggiore compattezza e dunque un punteggio superiore.

### GAJA

BARBARESCO 2003 **87 H**

BARBARESCO 2004 **89 H**

LANGHE NEBBIOLO  
COSTA RUSSI 2003 **89 I**

LANGHE NEBBIOLO  
COSTA RUSSI 2004 **91 I**

LANGHE NEBBIOLO  
SORI SAN LORENZO 2003 **88 I**

LANGHE NEBBIOLO  
SORI SAN LORENZO 2004 **91 I**

LANGHE NEBBIOLO  
SORI TILDIN 2003 **90 I**

LANGHE NEBBIOLO  
SORI TILDIN 2004 **90 I**

LANGHE NEBBIOLO SPERSS 2003 **85? I**

Tel. 0173.67027

Tale e tanta è la cura che traspare dai vini di Angelo Gaja che in una degustazione alla cieca come questa quasi passa in secondo piano il fattore annata. Col passare però delle ore e soprattutto dei giorni, ciò che all'inizio sembrava quasi la ripetizione di uno stesso schema interpretativo (precisione olfattiva, qualità dell'estrazione, rovere ineccepibile e un filo erbaceo che tutto lega, almeno nei Langhe) lascia spazio al carattere di ogni singola vendemmia. Da un lato dunque i 2003, meno sfumati, a volte più solidi e in genere più marcati dal rovere, e dall'altro invece i 2004, che mantengono intatta la precisione e la misura espressiva riuscendo a crescere in carattere e originalità con il tempo (entrambi all'apparenza un po' carenti al primo impatto, specie nel Barbaresco 2004). Scendendo più nel dettaglio, se il **Costa Russi 2004** è un vero e proprio esempio di equilibrio e raffinatezza "internazionale", **Sori Tildin** e **Sori San Lorenzo** preferiscono giocare un po' più di potenza, sebbene in modo tra loro opposto: deciso fin dall'attacco il primo, più nel finale e anche meno sfumato invece il secondo. Quanto ai **2003**, come detto il rovere tende via via a prendere il sopravvento, specie nel Sori San Lorenzo, mentre il Costa Russi sceglie la via di una maggiore linearità e il Sori Tildin invece quella della potenza. Quanto ai **Barbaresco**, il 2003 si distingue fin da subito per un'impostazione piuttosto rigida e rigorosa, mentre il 2004, al contrario, risulta molto più accessibile e disteso, anche se per trovare il giusto spessore e la

giusta originalità ha bisogno di parecchie ore a contatto con l'aria. Inatteso infine lo **Sperss** 2003, vistoso, estratto, sovraccarico di rovere e davvero poco Gaja nello stile.

## BRUNO GIACOSA

BARBARESCO ASILI 2003 **88 H**

Tel. 0173.67027

Non sarà la Riserva Asili 2001 presentata lo scorso anno, ma è pur sempre un Barbaresco che farà la gioia di tutti gli estimatori di questo produttore. Se è vero infatti che la struttura manca un po' di compattezza, è altrettanto vero che a compensare troviamo uno spirito nebbiolo classicheggiante perfettamente espresso e allo stesso tempo ben ritmato.

## CARLO GIACOSA

BARBARESCO MONTEFICO 2004 **85 D**

BARBARESCO NARIN 2004 **87 D**

LANGHE NEBBIOLO 2005 **85 C**

Tel. 0173.635116

Dopo tanti anni di onorata carriera, Carlo Giacosa conquista finalmente una scheda sulle pagine di Enogea grazie al **Barbaresco Narin** 2004, che al di là del punteggio e pensando anche al futuro, credo che possa essere considerato come il miglior vino fino ad oggi prodotto da questa cantina. Pregevole in particolare la qualità del tannino, che aiuta la compostezza e l'allungo dello sviluppo gustativo, così come la precisione e la finezza della proposta olfattiva. Non escluderei inoltre un leggero incremento di punteggio nei prossimi 2-3 anni.

## FRATELLI GIACOSA

BARBARESCO BASARIN 2004 **87 E**

BARBARESCO GIANMATÉ 2004 ● **89 E**

Tel. 0173.67013

**Gianmaté**, per chi non fosse addentro alle cose di Barbaresco (o si fosse perso il numero 7 di Enogea), rappresenta la parte terminale del Basarin in direzione di Tre Stelle (là dove i tre comuni della denominazio-

ne arrivano a toccarsi) e questo dei fratelli Giacosa, a quanto mi risulta, è il primo Barbaresco a valorizzarne il nome. Scrivo valorizzare perché il risultato, trattandosi di un esordio, è davvero interessante sia sul piano della sostanza (che mantiene comunque misura) che su quello della qualità tannica e della personalità, giocata anche su una leggera vena "vegetale" che ricorda a tratti i vini di Giorgio Rivetti. Del tutto simile nello spirito e nell'impostazione è poi anche il **Basarin**, che perde però un po' di terreno sul piano dell'articolazione e dell'equilibrio nella nota di rovere.

## LA CONTEA

BARBARESCO RIPA SORITA 2004 **87 -**

Tel. 0173.677585

A dispetto di un'etichetta un po' naif, il Ripa Sorita 2004 si distingue per un'esecuzione molto professionale, specie al palato, dove riesce a combinare tannino, sostanza, cura tecnica, originalità e soprattutto allungo. Meno articolata invece la fase olfattiva che per il momento ridimensiona, seppure di poco, il punteggio.

## LA SPINETTA – RIVETTI

BARBARESCO VURSÜ  
VIGNETO GALLINA 2004 **89 H**

BARBARESCO VURSÜ  
VIGNETO STARDERI 2004 **90 H**

BARBARESCO VURSÜ  
VIGNETO VALEIRANO 2004 **92 H**

Tel. 0141.877396

Se la prima tornata di assaggi si è risolta in un testa a testa tra lo **Starder** e il **Valeirano**, il ballottaggio ha visto prevalere il secondo in modo piuttosto netto, grazie soprattutto ad uno sviluppo gustativo capace di esprimere potenza ed equilibrio allo stesso tempo (merito anche di un tannino di notevole dolcezza e carattere). Di maggiore impatto, ma anche meno resistente all'aria (si fa per dire), è invece lo **Starder**, mentre il **Gallina** risulta come sempre più lineare, anche se per il momento non sembra avere la stessa compattezza del 2003. Comune ai tre cru è infine il profilo olfattivo, che indugia come sempre su note "vegetali" e di rabarbaro che

## UNO SGUARDO AL ROERO

Non mi ricordo bene quando, ma di sicuro non molto tempo fa, avevo messo in guardia i produttori di Barbaresco dalla possibile concorrenza del Roero, che nell'arco di poche vendemmie aveva dimostrato di poter produrre vini rossi di tutto rispetto. Oggi però, dopo tre annate così diverse come 2002, 2003 e 2004 non me la sentirei più di ripetere quell'affermazione. Barbaresco, anche nelle situazioni più difficili, ha saputo infatti mantenere bene o male la rotta e nel 2004, dove lo scontro è avvenuto su un terreno favorevole ad entrambi, ha di nuovo allungato il passo in modo deciso. O forse è il Roero che d'improvviso sembra avere perso il suo slancio, tant'è che dopo due degustazioni ripetute nell'arco di un mese sono pochi i vini capaci di competere con quelli della riva destra e/o comunque in grado di esprimere qualcosa di originale. Eccone alcuni.

CASCINA VAL DEL PRETE  
ROERO 2004 **89+**  
Tel. 0173.616534

Forse poco Roero nello spirito, almeno per i puristi, ma ancora una volta un vino ben costruito, completo, curato anche se parecchio virato sul rovere. Quel +, in tutta onestà, potrebbe valere anche un 90.

GIOVANNI ALMONDO  
ROERO BRIC VALDIANA 2004 **88**  
Tel. 0173.975256

Il migliore Bric Valdiana prodotto fino ad oggi (forse solo il 1997 potrebbe competere). Elegante e austero allo stesso tempo, con la nota varietale ben dichiarata e una vena minerale non trascurabile. Agile e concreto.

MATTEO CORREGGIA  
ROERO ROCHE D'AMPSEJ 2004 **87**  
Tel. 0173.975256

Sostanzioso ma meno esplicito di Val del Prete. E soprattutto meno definito. Col tempo esce comunque una qualità tannica di tutto rispetto. Longevo.

MALVIRÀ  
ROERO SUPERIORE  
MOMBELTRAMO 2004 **87**  
Tel. 0173.975256

Meno sul rovere rispetto al Trinità e tutto giocato sull'eleganza e sulle sfumature. Quasi da pinot nero.

se da un lato fungono da indelebile e riconoscibilissimo marchio di fabbrica, dall'altro - ad un primo impatto - possono risultare molto selettive. O piacciono o non piacciono.

### MOCCAGATTA

BARBARESCO BASARIN 2004	88 F
BARBARESCO BRIC BALIN 2004	89 F
BARBARESCO COLE 2004	87 F

Tel. 0173.635152 - 635228

Come d'abitudine i Barbaresco dei fratelli Minuto sono tra i più espliciti della denominazione, sia per la presenza non trascurabile del rovere sia per il vigore strutturale con cui si propongono. Dei tre, il più centrato è sicuramente il **Bric Balin**, che riesce a trovare la migliore armonia appunto tra il rovere e il vigore strutturale, garantendo allo stesso tempo anche un maggiore spettro olfattivo. Decisamente "cioccolatoso" invece il **Cole**, mentre il **Basarin**, pur buono, fatica a trovare quella definizione capace di farlo competere con le migliori etichette dell'annata.

### MONTARIBALDI

BARBARESCO PALAZZINA 2004	87 E
BARBARESCO SORI MONTARIBALDI 2004	87 E

Tel. 0173.638220

La migliore prestazione dei Barbaresco di Montaribaldi si concretizza quest'anno in due vini decisamente meno distesi e godibili di altri, ma comunque dotati di una chiara personalità: più freddo e verticale il **Palazzina**, più fenolico e leggermente terroso invece il Montaribaldi.

### CECILIA MONTE

BARBARESCO VIGNETO SERRACAPELLI 2004	87 -
--------------------------------------	------

Tel. 0173.67454

Stilisticamente in linea con quanto proposto nell'annata di esordio - il 2003 - Cecilia Monte è riuscita quest'anno ad aggiungere al suo vino quel tocco di spessore capace di farlo emergere in modo più deciso, e non è

escluso che il punteggio possa anche migliorare se in futuro riuscirà ad esprimere anche uno spettro olfattivo più ampio.

### ADA NADA

BARBARESCO CICHIN 2004	79 E
BARBARESCO VALEIRANO 2004	87 E

Tel. 0173.638127

Ruoli invertiti nel 2004 per i Barbaresco di questa cantina: olfattivamente confuso e troppo "cioccolatoso" il **Cichin**, austero ma senza indecisioni invece il **Valeirano**, un vino di buon volume e presenza anche se poco generoso nella componente fruttata (cosa che limita in parte la beva).

### ANGELO NEGRO & FIGLI

BARBARESCO BASARIN 2004	87 E
-------------------------	------

Tel. 0173.90252

Di minore impatto rispetto al 2003, il Basarin della famiglia Negro ritrova la misura, il ritmo e l'equilibrio della vendemmia 2002, aggiungendo però quel pizzico in più di sostanza che dovrebbe garantirgli una più lunga vita in bottiglia. Tannino soltanto un po' più crudo rispetto alla media dell'annata.

### PAITIN

BARBARESCO SORI PAITIN 2004	86 E
BARBARESCO SORI PAITIN VECCHIE VIGNE 2003	85 F

Tel. 0173.67343

Ho grande stima dei fratelli Pasquero - che ritengo dei professionisti seri e preparati - e di sicuro anche per questo motivo sono rimasto un po' spiazzato dall'assaggio di questi due vini. Sia il **Sori Paitin** 2004 che il **Vecchie Vigne** 2003 risultano infatti molto più scontrati che d'abitudine, con tannini senza dubbio potenti ma allo stesso tempo poco amalgamati e a tratti quasi incisivi, specie nel **Vecchie Vigne**. Profumi anche sottolineati che nel **Sori Paitin** tendono piano piano ad incupirsi con la sosta nel bicchiere. Difficile fare previsioni sullo sviluppo.

### PELISSERO

BARBARESCO NUBIOLA 2004	87 E
-------------------------	------

Tel. 0173.638430

Ho provato in mille modi a contattare Giorgio Pelissero, ma alla fine mi sono dovuto accontentare del solo Nubiola 2004, un vino di sicuro ben dotato sotto il profilo strutturale e allo stesso tempo un po' carente sul piano delle sfumature (note di cioccolato in ripetuta e chiara evidenza).

### MASSIMO PENNA

BARBARESCO SORI SARTÙ 2004	87 E
----------------------------	------

Tel. 0173.33716

Altro Barbaresco di indubbia sostanza per questo produttore di Madonna Como, che rispetto al 2003 riesce però a trovare un maggiore equilibrio espressivo e dunque una maggiore articolazione. Sottolineati restano comunque il contributo del rovere e la nota "terrosa" del tannino, che per alcuni palati potrebbe anche risultare fuori registro.

### ARMANDO PIAZZO

BARBARESCO SORI FRATIN 2004	87 D
-----------------------------	------

Tel. 0173.35689

Vino dall'approccio leggermente rustico, come già altre volte in passato, il **Sori Fratin**, se "lavorato" con la giusta pazienza, riesce ad esprimere una trama tannica di tutto rispetto sia per densità che per finezza di grana. Bene dunque anche l'allungo e la classicità della persistenza. Un vino che potrebbe anche uscire con il tempo.

### PRUNOTTO

BARBARESCO 2004	87 E
BARBARESCO BRIC TUROT 2003	88 F

Tel. 0173.280017

Per apprezzare appieno le doti del **Bric Turot** 2003 ci vogliono alcune ore e dunque un po' di pazienza, anche se i profumi - almeno per ora - difficilmente risulteranno di tutto aperti e coinvolgenti. La qualità

del tannino, l'armonia della trama e la profondità dell'allungo sono però tali da compensare in buona parte i limiti olfattivi e da far guardare con ottimismo al futuro. Più esplicito e altrettanto presente al palato è poi il **Barbaresco 2004**, che rispetto al fratello maggiore - con il passare dei minuti e delle ore - tende piano piano a perdere articolazione.

## SERAFINO RIVELLA

BARBARESCO  
MONTESTEFANO 2004 **87 -**

Tel. 0173.635182

Scovato su segnalazione di un mio fedelissimo lettore (anche girando in lungo e in largo le Langhe alcuni produttori ti possono scappare), questo Montesefano non avrà forse la struttura e l'austerità tipiche del cru, ma di sicuro ha una linearità di espressione, una mineralità, un'eleganza e una classicità che lo avvicinano a certi vini di Bruno Giacosa.

## ALBINO ROCCA

BARBARESCO 2004 **89 E**

BARBARESCO VIGNETO  
BRICH RONCHI 2004 **88? F**

BARBARESCO VIGNETO  
LORETO 2004 **88 F**

Tel. 0173.635145

Assaggiati in tre diverse occasioni i due cru di Angelo Rocca hanno sempre richiesto parecchio lavoro prima di rivelare il loro carattere e la loro sostanza e ancora adesso non sono sicuro che il punteggio assegnato, specie nel caso del **Brich Ronchi**, ne rispecchi il reale valore (da qui anche il punto interrogativo). La struttura tannica, pur non riuscendo a "fondere" come altre, è infatti ben salda e il tannino mostra qualità di lunghezza e di estrazione sicuramente notevoli, anche se questo non riesce a combinarsi con una proposta aromatica di adeguata ampiezza e definizione. Più coerente invece il **Loreto**, caratterizzato al naso da una piacevole nota grafitosa e al palato da un tannino che lascia una sottile quanto piacevole rigatura. Nessun problema infine per il **Barbaresco "base" 2004**, fitto senza essere eccessivo, chiaro nella

componente fruttata e ben caratterizzato sotto il profilo varietale. Un vino dunque pressoché perfetto nella sua tipologia e oltretutto già pienamente godibile (ma non per questo di minore longevità). Acquisto obbligato.

## BRUNO ROCCA- RABAJÀ

BARBARESCO 2004 **89 E**

BARBARESCO COPAROSSA 2004 **90 F**

BARBARESCO RABAJÀ 2004 **92 F**

BARBERA D'ASTI 2004 **87 D**

Tel. 0173.635112

Da quando ho ripreso Enogea - tranne una volta - non sono mai stato particolarmente generoso con i Barbaresco di Bruno Rocca, ma di fronte a questi 2004 - davvero - c'è soltanto spazio per gli elogi. Partendo dal "basso", ottima la prova del **Barbaresco**, che col tempo potrebbe arrivare anche a quote superiori in virtù di una struttura tannica complessa e raffinata, che nella sua categoria teme soltanto la concorrenza del Barbaresco "base" di Angelo Rocca. Buono come poche altre volte in passato è poi il **Coparossa**, che al palato mostra un'insolita austerità tannica senza con questo rinunciare ad allungo e persistenza. Su tutt'altro registro invece il **Rabajà**, che al palato si muove con elegante compattezza e con straordinario dettaglio tannico, che risulta ancora più apprezzabile al di fuori dei ristretti confini di una degustazione alla cieca. Rovere ancora in evidenza, ma senza dubbio più discreto rispetto ad altre annate.

## SAN CRISTOFORO ANGELO SASSI

BARBARESCO  
SAN CRISTOFORO 2004 **88 -**

Tel. 0173.677122

Già presente sul mercato da alcune vendemmie, questa piccola azienda di Neive (1,3 ettari in totale) trova oggi un suo spazio sulle pagine di Enogea grazie a questo Barbaresco dal piglio moderno e allo stesso tempo per nulla scontato o artificioso. Bene quindi il frutto, preciso e ancora giovane, e bene anche la presenza tannica, levigata e di buon carattere. Rovere avvertito ma non eccessivo.

## SOCRÈ

BARBARESCO RONCAGLIE 2004 **87 -**

Tel. 348.7121685

Altro vino in completo stile 2004: buona struttura, frutto, equilibrio e soprattutto bella qualità dell'estrazione. Solo un po' di rovere nel finale che tende a slegarsi e a incidere così sulla lunghezza e sulla persistenza.

## SOTTIMANO

BARBARESCO COTTÀ 2004 **88 F**

BARBARESCO CURRÀ 2004 **89 F**

BARBARESCO FAUSONI 2004 **87 F**

BARBARESCO PAJORÉ 2004 **87 F**

Tel. 0173.635186

La ricerca di uno stile meno spinto iniziata lo scorso anno con i Barbaresco 2003 trova conferma anche nei vini della vendemmia successiva, che tuttavia non rinunciano in alcun modo al loro peso strutturale. Al contrario, i vini sono saldi e ben presenti al palato e a volte anche fin troppo, dato che il tannino rispetto alla media dell'annata risulta in più di un'occasione spigoloso e a volte un po' isolato. Più variata è invece la proposta aromatica, che va dalle note classicheggianti del **Fausoni**, ai toni più fruttati e di rovere del **Currà**, passando per le note di rabarbaro del **Cottà** e il profilo ancora un po' flou del **Pajoré**.

## MICHELE TALIANO

BARBARESCO AD ALTIORA 2004 **87? E**

Tel. 0173.976512 - 976100

Due assaggi tra loro contrastanti per l'Altiora 2004: preciso, dinamico, di buon rovere il primo, meno agile e più cioccolatoso invece nel secondo. Medio quindi verso il basso (si fa per dire) e aggiungo il punto interrogativo in attesa di un nuovo assaggio.

## TERRE DA VINO

BARBARESCO  
LA CASA IN COLLINA 2004 **87 D**

Tel. 0173.564611

Sulla scia dei Barolo di questa canti-

na, anche La Casa in Collina sembra avere trovato una forma espressiva più completa e matura senza con questo rinunciare al suo spirito conciliante e accessibile. Bene dunque il frutto, il tannino e la sensazione complessiva di equilibrio, mentre ancora un po' sottile appare la trama e con essa la persistenza.

### VIETTI

BARBARESCO MASSERIA 2004 **89 F**

Tel. 0173.62825

Solito gran colore e solito gran frutto, senza con questo risultare eccessivo o artificioso (anche se comunque in una batteria alla cieca si fa notare...). Rovere in evidenza, con note di spezie e di caffè di nuovo sotto controllo, e tannino che sullo sfondo imbastisce una trama di tutto rispetto sia per densità che per lunghezza. Non superiore è invece il dettaglio dell'insieme, che non è ben chiaro se potrà arrivare con il tempo oppure no.

### VIGIN

BARBARESCO NOEMY 2004 **87? E**

Tel. 0173/638210

Ancora piuttosto instabile al variare delle condizioni di degustazione (temperatura, composizione della batteria ecc.), il Noemy di Davide Viglino resta comunque un vino di buona composizione e struttura, ma non particolarmente fondente e disteso. Nota di rovere invece piuttosto variabile a seconda - come detto - delle condizioni di assaggio. Ad ogni modo mai in secondo piano.

## ALTRI ASSAGGI

### ANTICHI PODERI DEI GALLINA

BARBARESCO GALLINA  
VIGNETO L'CIACIARET 2004 **82**

### BATTAGLIO

BARBARESCO 2004 **86 F**

### BERA

BARBARESCO 2004 **84**

### BONINO

BARBARESCO  
SORI BASARIN 2004 **82**

### MAURO BUSSI

BARBARESCO 2004 **86**

### CASCINA SARIA

BARBARESCO 2003 **86**

BARBARESCO 2004 **84**

### MICHELE CHIARLO

BARBARESCO ASILI 2004 **86**

### GIUSEPPE CORTESE

BARBARESCO RABAJÀ 2004 **84**

### ELVIO PERTINACE

BARBARESCO VIGNETO  
MARCARINI 2004 **79**

BARBARESCO VIGNETO  
NERVO 2004 **82**

### FATTORIA SAN GIULIANO

BARBARESCO 2004 **86**

### LA CÀ NÖVA

BARBARESCO  
BRIC MENTINA 2004 **84**

BARBARESCO  
MONTESTEFANO 2004 **83**

### LA GANGHIJA

BARBARESCO 2004 **84**

### FRATELLI MOLINO

BARBARESCO AUSARIO 2004 **85**

BARBARESCO TEOREMA 2004 **85**

### GIANLUIGI LANO

BARBARESCO 2004 **85**

### PALLADINO

BARBARESCO 2004 **86**

### PODERI COLLA

BARBARESCO RONCAGLIE 2004 **85**

### PRINSI

BARBARESCO GALLINA 2004 **86**

### PUNSET

BARBARESCO 2004 **80**

BARBARESCO CAMPO  
QUADRO 2004 **83**

### RESSIA

BARBARESCO CANOVA 2004 **85**

### PIETRO RINALDI

BARBARESCO  
SAN CRISTOFORO 2004 **81**

### MASSIMO RIVETTI

BARBARESCO FROI 2004 **86**

### RIZZI

BARBARESCO NERVO  
FONDETTA 2004 **85**

BARBARESCO PAJORÉ  
SURAN 2004 **85**

### ROBERTO SAROTTO

BARBARESCO  
GAIA PRINCIPE 2004 **85**

### TENUTA SAN MAURO

BARBARESCO 2004 **79**