



Alba Wines Exhibition 2007: Roero 2004

di Riccardo Farchioni



molto per avere una sua visibilità e riconoscibilità.

ALBA - Quando da Alba si va in Roero, si attraversa il **Tanaro**. Ebbene sì, il Roero sta "dall'altra parte". E' vero che, relativisticamente parlando, le Langhe stanno "dall'altra parte" del Roero rispetto al Tanaro, ma queste hanno indubbiamente un peso specifico maggiore. Comunque sia, Langhe e Roero sono compagne di geografia (riva destra e sinistra del Tanaro, appunto) e di vitigno.

Ma, e qui sta una differenza importante, spulciando nei disciplinari si scopre che mentre Barolo e Barbaresco non transigono sull'uso di nebbiolo in purezza, nel Roero ci può stare la classica piccola percentuale di altri vitigni a bacca rossa non aromatici ecc ecc. Peccato veniale? Sarà; certo il Roero deve faticare

Paradossalmente, forse è stato penalizzato da quella che invece è una ricchezza indubbia per un territorio, ossia la presenza anche di un vitigno bianco importante, i Roero Arneis. Penalizzato perché i produttori, "distratti" dalle possibilità di mercato date, in passato, dalla presenza di una uva bianca da sfruttare, sono apparsi in netto ritardo quando i loro cugini hanno visto "esplodere" i loro vini (e conseguenti prezzi). Oggi sono in rincorsa, ma non è facile, anche perché i produttori che fanno qualità stentano a fare massa critica; comunque, accanto ai pilastri (per fare solo alcuni esempi Cascina Val de Prete, Deltetto, Malvirà, Angelo Negro, Monchiero Carbone...) nomi nuovi (o emergenti) si vanno pian piano aggiungendo.



Nelle note di degustazione che seguono le testimonianze di una annata in generale molto favorevole, anche se non manca qualche clamoroso e misterioso "scivolone". Così come non manca qualche sorpresa favorevole, come i vini dell'azienda **Giacomo Vico**, realtà interessante conosciuta nel corso della manifestazione.

Gli assaggi

Roero DOC Mompissano 2004 - Cascina Ca' Rossa
Il colore è rubino scarico, ed il naso bello ed affascinante, ciliegioso, ampio e piacevole anche se forse manca di grandi profondità. Entra al palato fresco, va in buona progressione, mostra grinta acida e

conferma una piacevolezza aromatica. Discreto il finale, che però difetta di allungo.

Roero DOC 2004 - Cornarea

Naso un pochino stretto, acuto, quasi cedroso, che tuttavia si espande pian piano, ribadendo note un pochino verdi. In bocca è un tantino bloccato nell'espressione aromatica, ma mostra bell'equilibrio fra trama,

spessore e buona freschezza, terminando con lunghe risonanze finali.

Roero DOC Roche d'Ampsej 2004 - Matteo Correggia

Una buona florealità di partenza si addolcisce progressivamente, ma globalmente viene mantenuta una bella eleganza olfattiva. Coerente in una bocca grintosa, molto nebbiolesca, con una bella spinta ed equilibrata dolcezza; qualche residuo di rovere si scorge soprattutto verso il finale molto lungo.



Roero Superiore DOC Castelletto 2004 - Malabaila

Colore porpora deciso e olfatto segnato da un frutto levigato, di giusta dolcezza, eleganza distaccata, molto composto. Stesso carattere in una bocca sufficientemente ampia ma alla lunga poco emozionante e in calando.

Roero Superiore DOC Trinità 2004 - Malvirà

Naso dal fruttato piacevolmente caramellato e di buon carattere solare. Coerente in bocca, ha frutto rosso ben espresso con buona maturità; quel che manca è forse un tantino di slancio ma la beva è bella, vellutata e saporita, con un finale assai lungo e tannini setosi.

Roero Superiore DOC Mombeltramo 2004 - Malvirà

Naso molto limpido e arioso, di accentuata florealità, con spunti d'incenso e candela profumata. La dolcezza al palato appare però un pochino insistita, con un rovere predominante, che rende la beva ripetitiva e allo stato attuale un tantino aggressiva.

Roero DOC Printi per Lucia 2004 - Monchiero Carbone

Intenso e ficcante, mostra un bel corredo aromatico nel quale spicca la viola ed esposto con buona profondità. Struttura importante, concentrazione, carattere moderno, tannino un po' aggressivo. Dolcezza del rovere accentuata.

Roero DOC 2004 - Pace di F.lli Negro

Naso di buona intensità ma un pochino confuso, con qualche nota caseica poco elegante. Dolciotto, vellutato, liscio, con poco mordente e grinta, scivola via presto.

Roero Superiore DOC 2004 - Pace di F.lli Negro

Bella eleganza in un naso impeccabile. L'entrata in bocca è subito cremosa e densa, il vino si mostra corposo e di spiccata maturità di frutto, ma con una dinamica limitata. Approssimandosi al finale, si scivola verso dolcezze un pochino banalizzate dal legno. Tannini fini.

Roero DOC Vigna Costa 2004 - F.lli Massucco

Un naso di buona ariosità espone una bella amarena fresca. Equilibrio, e una bella espansione caratterizzano un palato aromaticamente vivo anche se non profondissimo. Buona energia nel finale.

Roero DOC Montespinato 2004 - Cascina Chicco

Di colore piuttosto fitto, esprime un naso levigato e di buona profondità. La bocca è pastosa ma mostra scarsa dinamica e un andamento aromatico piuttosto ripetitivo, con dolcezze poco sfumate.

Roero DOC 2004 - Stefanino Morra

Pulito ed elegante, è caratterizzato da spunti floreali, lievi e distaccati. Impeccabile in bocca, ha giusta acidità, anche se la beva risulta un pochino schiacciata dal rovere. Comunque si avverte buon equilibrio, tannino dolce, in un vino forse non molto caratterizzato.

Roero DOC Monvijè - Bel Colle

Il naso esprime una caramella di ribes scintillante, con spunti lievemente mentosi. Di nuovo un pizzico di menta e di erbe aromatiche movimentano una beva interessante ed equilibrata fra giusta acidità e piacevolezza, che si conclude bene nel finale.

Roero DOC Monfrini 2004 - Maurizio Ponchione

Amarena e un po' di rovere da assorbire, sullo sfondo il nebbiolo c'è. Buona beva fresca, equilibrata, senza pretese di complessità. Buono slancio finale, poi si ritrae presto con rovere in evidenza.

Roero DOC Gerbole 2004 - Renato Buganza

Frutta rossa e sottobosco si rincorrono in un naso affascinante e persistente. L'attacco in bocca è deciso, il vino si sviluppa compatto, con bella marcia, coerente; la dolcezza non manca, la beva è cremosa e piacevole, il tannino dolce e fine.

Roero DOC Bric Paradis 2004 - Renato Buganza

Il frutto esposto al naso sconta una eccessiva maturità, e anche se mostra buona profondità una laccatura di fondo lo espone a rischi di spersonalizzazione. In bocca si avverte una tendenza al "crostatoso" e se sfoggia buona struttura e tessitura, "amaroneggia" un pochino nel lungo finale.

Roero DOC Bric Valdiana 2004 - Giovanni Almondo

Naso affascinante, ampio ed intenso. Bel carattere in bocca equilibrato, succoso, finale scintillante che si allarga, con un rovere che si avverte, senza incrinare la convinzione che i "fondamentali" per il vino di levatura ci siano.

Roero DOC Roche Dra Bôssôrà 2004 - Michele Taliano

Una caramella di frutti di bosco caratterizza un naso limpido e intenso. Si espande bene al palato, con buon carattere ed equilibrio, mettendo in mostra una frutta rossa insistente e piacevole, ed arrivando ad un finale brillante e lungo.

Roero DOC Bric Aût 2004 - Gian Paolo Viglione-Generaj

Colore fitto e bel naso limpido. Bocca di trama sottile, bella ariosità, ma senza grande decisione aromatica, anzi un pochino evanescente, comunque di buona freschezza e beva piacevole; bel finale arioso.

Roero DOC Sudisfà 2004 - Angelo Negro e figli

All'eleganza e bella profondità al naso fa seguito una beva piuttosto aggressiva. Da riprovare.

Roero DOC Prachiosso 2004 - Angelo Negro e figli

Bella componente minerale, terrosa in un naso elegante e netto, di bella persistenza. Attacco affascinante, bella progressione, grande marcia, il rovere si avverte ma il vino è potente e succoso, di bella levatura, ed arriva al finale di slancio.

Roero DOC 2004 - Cascina Val del Prete

Naso ancora compresso dal rovere, e piuttosto prugnoso. In bocca appare un pochino monolitico, bloccato, su note cioccolatose e di frutta matura. Cremoso e spesso, ma ancora da svolgersi.

Roero DOC Braja 2004 - Deltetto

Netto anche se non particolarmente comunicativo, si espande poi mantenendo un carattere rigoroso. Buono in bocca, sempre elegante, scalpita fra acidità e tessitura finissima, equilibrio e nerbo. Bel vino.

Roero DOC 2004 - Cascina del Nebbiolo

Naso caratterizzato da un frutto rosso levigato e lamponoso. L'attacco in bocca è pervaso da belle mentolature, ma non mostra una direzione, è un pochino ondeggiante dopo aver esposto un carattere di bel fruttato piacevole si ritira presto.

Roero Superiore 2004 - Giacomo Vico

Olfatto di bella ariosità, punteggiato di menta ed erbe, elegante e "nebbiolesco". Coerente in bocca, è ampio, e mostra bella leggerezza di trama, con territorio da vendere. Magari poca grinta durante la beva, ma bella solarità e leggiadria. Tannino dolce e fine.

Roero DOC Sru 2004 - Monchiero Carbone

Al naso evidenti spunti di polvere pirica appaiono in definitiva piuttosto disturbanti. Non migliora in una bocca che termina con tannini duri. Probabilmente una bottiglia sbagliata....

Assaggiati alla cieca il 7 maggio 2007

Nelle terza immagine: l'ingresso all'Enoteca Regionale del Roero, a Canale

27 giugno 2007