

▶ le degustazioni di alba wines exhibition

Barolo 2003: annata difficile ma la qualità è andata oltre le attese

ALBA (CN). Risultati molto positivi per il mondo del Barolo dalla annuale verifica di Alba wines exhibition, la degustazione professionale dei vini Docg base Nebbiolo, riservata a una cinquantina di giornalisti italiani ed esteri, che si è svolta nei giorni scorsi ad Alba per l'organizzazione dell'Unione produttori vini albesi. Dal banco d'assaggio, effettuato alla cieca, di 170 Barolo della difficile annata 2003 (42 di La Morra, 30 di Monforte, 29 di Barolo, 27 di Serralunga, 15 di Castiglione Falletto, 7 di Verduno, i restanti di comuni vari), è emersa infatti una qualità dei vini nettamente superiore alle aspettative.

Il merito, ancora una volta, è del Nebbiolo e della sua ideale interazione con i multiforni terroir dell'areale di produzione. I risultati migliori sono venuti da Castiglione Falletto. Bene i Roero 2004, qualche riserva sul Barbaresco della stessa annata.

di Franco Ziliani

Non si tratta certo di un'annata di quelle memorabili o di vini, come nel caso del 2001, del 1999, del 1996 e in prospettiva del 2004, di cui si raccomanda una lunga permanenza in cantina, ma per le 8.711.200 bottiglie ottenute dai 1.573 ettari vitati all'epoca in produzione (210 in meno rispetto agli attuali 1.786) che stanno affrontando i vari mercati, le prospettive appaiono decisamente più rosee del previsto.

La voce del Nebbiolo. Il merito, ancora una volta, è del Nebbiolo e della sua ideale interazione con i multiforni terroir dell'areale di produzione, perché nonostante le condizioni assolutamente non ottimali in cui si sono svolte le fasi fenologiche - con caldo infernale, pressoché nessuna escursione termica tra il giorno e la notte, fenomeni di scottature da sole degli acini, diffuso stress delle viti - l'uva, anche grazie alla sapienza dei produttori, ha imposto con forza la sua voce. Pochi, molto meno di quanto sarebbe stato lecito attendersi, i vini superconcentrati stile "marmellata", privi di espressività, monocordi, ridotti



allo status di spremuta di frutta con venature di legno. Il contenuto alcolico è rimasto importante e notevole, la componente fruttata ha spesso prevalso sulla complessità, il bouquet aromatico è stato meno variegato, fine, intrigante e inebriante del solito (salvo ancor più lodevoli eccezioni), i tannini, in alcuni casi, sono apparsi un po' invadenti e crudi, ma dal punto di vista dell'equilibrio, della piacevolezza, della tipicità varietale, larga parte dei Barolo 2003 ha mostrato di avere tutte le carte in regola per ben figurare e per intercettare il favore degli appassionati.

Risultati differenti. I risultati migliori sono venuti da Castiglione Falletto, paese posto al centro della zona di produzione, da Verduno, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, mentre risposte interlocutorie, e talvolta deludenti, sempre parlando in termini generali e ricordando che ci sono state significative eccezioni che non confermano la regola, sono venute dai vini di La Morra e di Barolo, condizionati i primi da tannini molto verdi e asciutti, toni vegetali, carenza di frutto,

spesso un eccesso di legno e di note di tostatura, mentre i secondi da un eccesso alcolico, frutta matura, con parecchi vini senza slancio già evoluti, monocordi, carenti di vivacità. Ciò che è piaciuto molto nei vini di Castiglione Falletto sono stati l'eleganza e la fragranza aromatica, la freschezza, la vivace articolazione, la morbidezza dei tannini, la dolcezza, la stoffa, il carattere saldo, l'equilibrio. Discorso valido anche per larga parte dei seppur non moltissimi campioni di Verduno, mentre i migliori vini di Serralunga d'Alba hanno messo in luce la consueta ampia ed energica, articolata struttura tannica, profondità, un corredo aromatico variegato, mordente, nerbo, materia ricca e succosa, pregevolissima freschezza e addirittura, in alcuni casi, una buona possibilità di evoluzione nel tempo.

Classicità. Le migliori espressioni di Monforte d'Alba si sono invece imposte nel segno della classicità, di una felice sintesi tra struttura tannica importante, un frutto rotondo e maturo al punto giusto, e una bella avvolgenza, profondità, complessità, freschezza dei profumi, una golosa dolcezza e una vena minerale e sapida al gusto. Con questa impronta e una stilistica più che soddisfacente il quantitativo di Barolo 2003 che affronterà i mercati - più o meno la stessa produzione (con sole 150.000 bottiglie in meno) del 2001 - preparerà nel migliore dei modi, soprattutto se i prezzi continueranno a restare a livello del 2002, l'arrivo

delle prossime annate, che vedranno un considerevole aumento dei numeri, visto che per l'annata 2004 sono annunciati 10.252.000 pezzi, 10.500.000 per il 2005 e addirittura 11.277.000 per l'annata 2006.

Annata 2001. La degustazione di Alba wines exhibition ha poi svelato un altro importante volto del Barolo, quello offerto dalla trentina di campioni versione riserva della grande annata 2001, apparsi in splendida forma, complessi, destinati a un'ulteriore grande evoluzione nel tempo. Quanto agli altri due grandi vini base Nebbiolo annata 2004 degustati nel corso delle quattro giornate della manifestazione, ovvero 29 Roero e 67 Barbaresco, i risultati più convincenti sono venuti dai Roero, mentre i Barbaresco si sono proposti con risultati alteri, fortemente varianti secondo la collocazione dei vigneti (molto bene i Barbaresco di Barbaresco e una parte di quelli di Treiso, risposte decisamente interlocutorie per i vini di Neive) e secondo la qualità del lavoro in vigna. In un'annata abbondante come il 2004, occorre infatti armarsi di forza e coraggio e diradare i molti grappoli presenti sulla pianta. In termini generali, da un'annata come il 2004 ci si attendeva molto di più, soprattutto per un grande vino come il Barbaresco che, come hanno messo in luce le degustazioni, dimostra di aver urgente bisogno di una riflessione sulla propria identità e sul rapporto, in termini di personalità e di stile, con quell'inevitabile termine di riferimento che è il Barolo.

