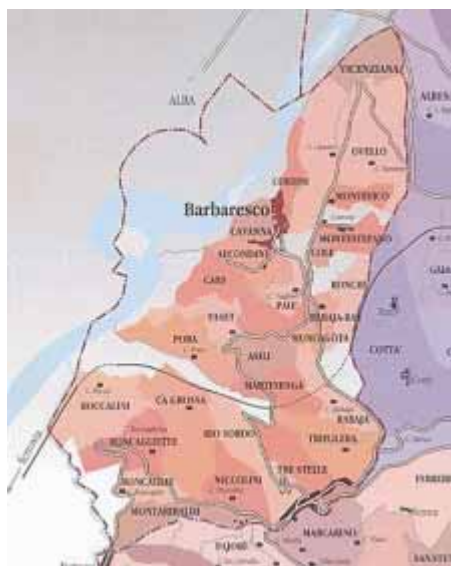


# Vino al vino

## il blog di Franco Ziliani

Giovedì 31 Maggio 2007

### Cosa accade al Barbaresco? Le riflessioni di un giovane produttore



Come [ho già avuto modo di scrivere](#) non mi ha assolutamente entusiasmato la prestazione offerta da larga maggioranza dei **Barbaresco annata 2004** che ho avuto il piacere di degustare nel corso delle prime due giornate di assaggi della rassegna **Alba Wines Exhibition**.

Troppi vini assolutamente non all'altezza di quell'allure e quell'eleganza che dovrebbe caratterizzare lo stile di quel grande vino - che non è assolutamente il "fratello minore" del Barolo, ma un'altra grande espressione del Nebbiolo in terra di Langa - che il buon senso e la consapevolezza della differenza di terroir esistente dovrebbe indurre i produttori a concepire in maniera sostanzialmente diversa dal Barolo.

Così purtroppo, sempre più spesso, non accade, con una crisi d'identità del Barbaresco che è diventata anche una crisi commerciale testimoniata dal sensibile calo dei prezzi e dalla

presenza in molte cantine di robuste rimanenze di diverse annate.

Molti Barbaresco, troppi, sembrano percorrere la strada di un'immediatezza, di una piacevolezza e relativa godibilità da giovani che alla fine dei conti pregiudica, perché se si sceglie lo sprint non si può emergere alla distanza come fondisti, quella capacità di dare il proprio meglio nel tempo che il Barbaresco ha nella propria natura.

Così può pertanto accadere, come mi è accaduto nel periodo della mia permanenza ad Alba per le degustazioni di Alba Wines, che assaggiando nell'ambito di un momento conviviale annate precedenti, 2001 e 1996, di Barbaresco di un produttore i cui vini, quando bevuti giovani, non mi convincevano molto, fosse possibile scoprire che quegli stessi vini, se messi in condizione di esprimersi al meglio, potessero invece essere grandi, mostrando quella complessità, quella ricchezza di aspetti, quel gusto raffinato che fanno parte del DNA di questo grande vino base Nebbiolo di Langa.

Cosa ho fatto dunque? Molto semplice, ho scritto a quel produttore, di cui non è importante conoscere il nome, raccontandogli l'accaduto e dicendogli apertamente "non credevo che i suoi vini fossero così buoni se bevuti dopo qualche anno" e chiedendogli, ripromettendomi di fargli presto visita per cercare mettere meglio a fuoco la loro identità produttiva, come commentasse questa mia esperienza.

La risposta del produttore è stata tanto interessante - come potrete facilmente verificare leggendola - che ho pensato bene, semplicemente omettendo il nome del produttore ed eventuali riferimenti contenuti nel suo testo che potessero favorirne l'identificazione, di sottoporla alla vostra attenzione, come un utile contributo, credo, ad un dibattito sul Barbaresco e sulla sua identità che sono certo possa interessare tutti coloro che hanno a cuore, come me, le sorti di questo grandissimo vino albese.

**Mi ha scritto il produttore di Barbaresco:** "alla sua domanda posso solo rispondere affermativamente... Sì, i nostri vini vanno affinati almeno un anno in bottiglia. E' una politica un po' "strana" che di politico non ha proprio niente... è solo una questione di buon senso... che secondo

me negli ultimi anni è andato un po' a scemare... Io sono giovane e non mi ritengo in grado di giudicare il mondo del Barbaresco, ma rimango dell'idea che questi giovani "grandi" piccoli-produttori stiano sfatando un mito.

Portando il Barbaresco da vino da invecchiamento ad un vino da pronta beva.... quello che mi chiedo io è... come fa un vino come il Barbaresco, base Nebbiolo... quindi un vino carico di tannini con affinamento in legno ad essere pronto da bere e soprattutto da degustare alla tenera età di 2-3 anni? Perché non lasciamo che siano le Barbera, i Dolcetti e i Nebbioli d'Alba ad essere bevuti giovani, mentre il Barbaresco con calma si affina?

Come mai? Se in tutti questi anni il Barbaresco è diventato Barbaresco qualche motivo ci sarà pur stato dico io, se si è sempre bevuto dopo circa 5 anni dalla vendemmia... perché dobbiamo rivoluzionare un gusto e l'identità di un vino per poterlo bere prima? Forse perché in cantina c'è solo quello e quello si deve vendere....?".

Secondo il produttore in questo modo "il Barbaresco non potrà mai essere un grande vino da "decantare", ma sarà solamente un vino sminuito, cui viene tolto il suo miglior pregio e cioè l'invecchiamento. Ho una grande curiosità: siccome razzolano tutti bene, parlando del grande Barbaresco come vino da invecchiamento, ma come saranno i vari 1998 1999 2000, ecc. tra 15/20 anni??? Verrà colpevolizzata l'annata per giustificare i loro limiti?

Chiedo scusa se sono stato un po' dispersivo, ma questa è solo una piccola parte dei miei grandi "pensieri filosofici" sul Barbaresco che mi fanno andare contro corrente rispetto al mercato attuale. Sono fermamente convinto che nessuno dei grandi produttori di Barbaresco ha ancora capito che il compito più difficile è stare sulla cresta dell'onda, il che implica impegno sacrificio e rischio... e che una piccola vena imprenditoriale non guasta mai".

Come non dare ragione, per concludere, e come non complimentarsi per la lucidità di questa analisi, con questo giovane e giustamente un po' "incavolato" produttore di Barbaresco ?

Franco Ziliani