



Barolo 2003: risultati al di sopra delle aspettative

Roma, 26/05/2007



Fa davvero piacere quando, basandoti su elementi che statisticamente si sono ripetuti un po' ovunque, ciò che hai previsto o almeno temuto che accadesse non si è fortunatamente verificato. E' questa la sensazione, assolutamente positiva, che ho provato durante la sessione di degustazione dei **170 Barolo 2003** presentati tra l'8 e il 10 maggio nel Palazzo Mostre e Congressi in occasione della dodicesima edizione di **Alba Wines Exhibition**.

E non è che l'annata calda e seccitosa in Langha non ci sia stata, piuttosto la differenza l'hanno fatta i vigneti meno esposti, con piante di una certa età in grado di attingere con le radici profonde a quel minimo di umidità che ne garantisce la sopravvivenza, le persone che hanno saputo lavorare bene sulla copertura fogliare laddove il sole avrebbe inesorabilmente cotto le uve, ma anche un uso più consapevole e moderato delle tecniche di cantina.

E' possibile, non ci sarebbe niente di strano né di illegale poiché il disciplinare lo prevede, che qualcuno abbia pensato di "rinfrescare" il proprio Barolo con un 15% di annata più giovane (ad esempio la 2004 che, fra l'altro, ha avuto una produzione abbondante), ma questo fatto non basterebbe da solo a giustificare la buona, in alcuni casi ottima, riuscita di questi vini. Inoltre, salvo qualche episodio per altro sempre meno frequente, le colorazioni osservate nei calici sono tornate ad essere quelle che di norma ci si attende dal nebbiolo da Barolo: mediamente granato con qualche riflesso rubino e una concentrazione che non raggiunge mai l'impenetrabilità.

Se tutto questo sia frutto di ciò che avevo già espresso nell'articolo sui **Roero 2004**, se davvero qualcosa sta mutando a favore di una politica più responsabile e autonoma, meno dipendente dall'andamento del mercato e dal giudizio di questo o quel guru della comunicazione mediatica, è ancora presto per dirlo, dobbiamo aspettare le annate a cinque stelle per averne conferma.

Ma intanto possiamo davvero goderci questo Barolo 2003, la cui migliore espressione arriva a mio parere dai comuni di Castiglione Falletto, Verduno e Serralunga, seguiti da Monforte mentre Barolo denuncia segnali evidenti di maggiore evoluzione, minore freschezza, alcolicità marcata e scarsa complessità; La Morra, infine, appare quella con i maggiori problemi: tannini spesso verdi e asciuganti accompagnati da sensazioni vegetali, poco frutto e uso del legno fuori misura, salvo ovviamente le dovute eccezioni. Nella mattinata di giovedì abbiamo avuto anche la possibilità di degustare **33 Riserve 2001** che, sebbene il numero dei campioni sia piuttosto contenuto, hanno confermato la grandezza di questo millesimo.



Castiglione Falletto (15)

E' sempre più evidente, a dispetto di una minor notorietà, che i Barolo provenienti da questo comune, che si fregia di cru quali Villero, Rocche, Bricco Boschis, Monprivato, Vignolo, Fiasco, Meriondino, Serra, Rivera, Parussi, Pernanno, Codana, Scarrone, Pira, Lipulot, Garbelet Suè, hanno quella capacità di mediazione e di misura che in poche parole si traduce in finezza ed eleganza; tratti che in un'annata soffocante come la 2003 potevano essere totalmente cancellati, appiattiti, sopraffatti dall'alcol e da squilibri di maturazione, e invece a larga maggioranza hanno dimostrato di avere le carte assolutamente in regola, una materia di primordine e un equilibrio espressivo che li rende piacevoli già oggi ma in grado di evolvere molto bene nei prossimi anni.

Un bellissimo esempio è il **Barolo** dei fratelli **Settimo** e **Pierfranco Sobrero**, proveniente da diversi vigneti quali Ornato, Valentin e Piantà, dal colore rubino-granato luminoso, e dal bouquet di grande ampiezza, giocato soprattutto sulle note terziarie ma che ci dona anche preziosi profumi di rosa canina, ribes nero, cacao, liquirizia, cannella, cuoio, mentre al palato ha tannino setoso, già ben amalgamato con il frutto generoso, lunga ed estremamente coinvolgente la persistenza.

Il **Villero** di **Giacinto, Raffaele, Elena** e **Cristina Brovia**, azienda fondata nel 1863 che produce Barolo dai vigneti di proprietà (gli altri cru sono il Rocche e il Garblèt Sue' a Castiglione e lo straordinario Ca' Mia a Serralunga), è ancora una volta uno dei miei preferiti, con spiccati sentori di fiori appassiti, tabacco, prugna, liquirizia; perfetta corrispondenza al gusto, fine, ricco, vellutato nel tannino, davvero buono.

Come sempre coinvolgente il **Bricco Boschis** dei fratelli **Cavallotto**, il cui vigneto è situato appunto sul bricco dove sorge l'azienda, ad un'altitudine media di 350 metri: un bel rubino luminoso con venature granate all'unghia, al naso sprigiona note di viola e rosa, ciliegia, prugna, pellame, liquirizia, mentre in bocca ci offre un tannino ben calibrato, buon ritorno fruttato, freschezza e persistenza.

Gran bella prova anche il **Villero** dei fratelli **Fenocchio**, altra azienda storica nata nel 1864, dal colore granato vivo e luminoso; naso ampio e floreale, poi prugna, sottobosco, tabacco, cuoio, cacao; in bocca ha bella corrispondenza, si distende bene, molto lungo, ben fatto e con caratteristiche che gli consentono una bella evoluzione.

Eccellente il **Barolo** di **Ettore Fontana**, papà di Livia, stessa famiglia ma due diverse linee, una a nome Ettore Fontana, l'altra, una selezione curata da Donato Lanati, esce come Livia Fontana. Colore granato evoluto, molto "nebbiolo"; naso con ricordi floreali e di frutti di bosco, ma soprattutto terziario, molto fine; al palato è molto elegante, setoso, indubbiamente classico ma con una materia che esprime ottimamente tutto il terroir, un vino da bere, sorseggiare, assaporare.

I fratelli **Giacosa** (che hanno sede a Neive e producono anche uno strepitoso Barbaresco Rio Sordo) figurano molto bene con il loro **Vigna del Mandorlo**, dalle tinte rubine con riflessi granati; naso ancora chiuso ma che fa presagire interessanti sviluppi, ora a tratti selvatico con toni di fiori passiti, prugna, tabacco; in bocca ha carattere, bello slancio espressivo, ricchezza e complessità.

Il **Rocche** di Castiglione di **Giovanni Sordo** (Giorgio ed Emanuela) si offre alla vista granato di buona intensità e luminosità; naso un po' sottile, ha ancora richiami floreali, poi sottobosco, leggero tabacco ma a calice vuoto dimostra che avrà ben altra complessità con il tempo; bello in bocca, avvolgente, forse appena amarognolo ma è davvero un gran bel bere, inutile fare giri di parole!

Genere completamente diverso quello del **Villero** di Elena e Silvano **Boroli**, provenienti da una famiglia di imprenditori che si sono cimentati nel tessile e nell'editoria per giungere agli anni '90 alla vitivinicoltura. Confesso che non ho mai prediletto lo stile dei Barolo di questa azienda, ma debbo riconoscere che il loro Villero 2003 mi ha colpito positivamente, le note di vaniglia, le sfumature dolci tipiche del piccolo legno sono molto contenute ed affiora comunque il carattere straordinario di questo cru, dove non mancano

richiami ai fiori, al ribes, al lampone maturo, al sottobosco, mentre all'assaggio trova già un'ottima misura, finezza e gradevolezza di beva, con un frutto aperto e non surmaturo.

Discorso simile per il **Barolo Mariondino** di **Armando Parusso** (Marco e Tiziana), che in questa occasione (ma non l'unica a dire il vero) mi ha particolarmente convinto: granato intenso con ricordi rubini; all'olfatto si percepisce un po' il calore dell'annata e il frutto è piuttosto maturo mentre in bocca ha molto più slancio, succosità di frutto, tannino vellutato, speziatura fine e un'ottima piacevolezza di beva. Ancora un ottimo **Villero** della **Cascina Rocca - Franco Molino**, granato di buona intensità, con bouquet orientato più sul frutto sotto spirito e su toni caldi, tanto da ritrovare al palato la stessa sensazione, anche se questo non sottrae nulla alla finezza dei tannini e ad una buona complessità. Più semplice ma comunque meritevole di essere menzionato il **Montanello** della Tenuta omonima condotta da **Alberto Racca** e dalle sorelle **Maria Pia** e **Cristina**: un vino dai toni non travolgenti, ancora bisognoso di schiudersi ma che sembra avere le carte in regola per poter essere apprezzato al meglio fra qualche anno.



Verduno (7)

Da questo piccolo delizioso comune di 500 abitanti, che vale davvero la pena visitare per quell'atmosfera tranquilla che ti trasmette un'improvvisa quanto bramata serenità, nascono Barolo che difficilmente passano inosservati, vini non potenti ma con caratteristiche di eleganza e complessità, con particolari accenti speziati e minerali dovuti probabilmente alla presenza di rocce sedimentarie gessoso-solfifere. Fra i vigneti vocati alla produzione del nebbiolo da Barolo spiccano Monvigliero, Riva, San Lorenzo, Massara, Neirane, Breri, Rocche dell'Olmo, Pisapola. In particolare il Monvigliero è sicuramente il migliore cru di Verduno e uno dei più grandi di tutta la Docg Barolo, circa 11 ettari disposti ad anfiteatro con esposizione a sud-ovest e divisi fra una quindicina di produttori, costituiti in gran parte da marne bianche e capaci di offrire vini di grande fascino, eleganza, finezza, longevità. In passato gli anziani di Barolo e Verduno discutevano animatamente mettendolo a paragone con il Cannubi. Quest'ultimo sembra soffrire maggiormente le annate calde come la 2003.

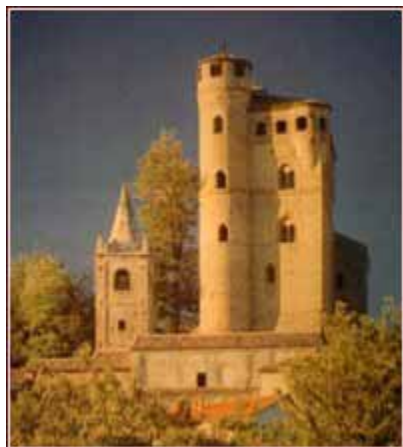
Una delle aziende che prediligo in questo comune è senz'altro **Burlotto**, oggi gestita da Marina, pronipote del Commendatore Giovan Battista, dal marito Giuseppe Alessandria e dal figlio Fabio, che saggiamente hanno preferito non presentare il Monvigliero e il Cannubi 2003, ambedue con una massa tannica ragguardevole, che richiedono maggior tempo per esprimere tutta la loro classe. Il **Barolo Acclivi**, frutto di una selezione di uve provenienti da Monvigliero, Rocche dell'Olmo e Neirane, è fra i tre il primo ad aprirsi, e la versione 2003 appare in gran forma, con un bel frutto in primo piano, ciliegia, lampone, e quella sfumatura caratteristica che ricorda l'oliva; in bocca è succoso e appena turbato dalla nota alcolica, mentre il tannino appare già morbido, la freschezza non manca e il vino si beve con soddisfazione. Più disponibile (per fortuna...) il **Monvigliero** di **F.lli Alessandria** (Gian Battista), rubino-granato molto bello e luminoso; naso fine e gradevole di piccoli frutti di bosco, delicatamente pepato e terroso; in bocca ha bello slancio, molto godibile, tannino fine e misurato, succoso nel finale.

Il **Barolo Riva** di **Claudio Alario** è sempre molto interessante e coinvolgente, il 2003 si presenta di colore granato di buona intensità; bouquet fine ed elegante, non ha grande materia al palato ma riesce ad esprimere rotondità, frutto e ottima persistenza.

Anche il Monvigliero di **Castello di Verduno** non è stato presentato, mentre il **Massara** si propone di un

bel rubino chiaro con riflessi granati; naso fine di piccoli frutti di bosco, ciliegia e marasca in particolare; in bocca non è male, non molto complesso ma ha buon frutto e si distende abbastanza bene, nel finale affiora la mandorla amara.

Il **Vigna dei Pola**, delle cantine **Ascheri**, proveniente dal cru Pisapola, si offre all'olfatto molto particolare, con toni di caffè, selvatici e di erbe mediterranee; in bocca è compatto, ha buon nerbo e freschezza, tannino che si fa sentire, giovane, frutto e morbidezza non ancora in grado di equilibrare il vino, ma il tempo gli darà ragione.



Serralunga (27)

L'elenco dei cru importanti a Serralunga è ragguardevole, ricordo Francia (da cui nasce il Monfortino di Conterno), Vigna Rionda, Gabutti, Broglio, Briccolina, Ornato, Parafada, Prapò, Sorano, Badarina, San Rocco, Baudana, Boscareto, Cerretta, Ca'Mia o Brea, Falletto, La Rosa, Lazzarito, Marenca, Margaria, Rivette, San Bernardo, Santa Caterina, Serra, Arione, ma ce ne sono molti altri. I 2003 provenienti da questo comune storico sembrano aver retto molto bene le difficoltà dell'annata, con punte di eccellenza e una media comunque elevata...e non è mancata qualche sorpresa. Andiamo nel dettaglio.

Grande come sempre il **Ca' Mia** dei **Brovio**, dagli accenti granati con riflessi rubini; naso molto fine e variegato, piccoli frutti di bosco in confettura, ricordi di melagrana, sfumature di pepe nero; tannino deciso molto "Serralunga", bellissimo frutto polposo, avvolgente, lungo.

il **Cerretta** di **Ettore Germano** mi ha subito conquistato, granato medio e di buona concentrazione; naso appena selvatico, con belle note di fiori appassiti, ciliegia sotto spirito, liquirizia, cuoio, appena percepibili le sfumature del legno; in bocca è strutturato, dal tannino preciso e senza sbavature, avvolgente, succoso, lungo, bello davvero.

Niente di meglio di un'annata calda per far esprimere al meglio il **Vigna Santa Caterina** di **Guido Porro**, il cui vigneto è esposto a sud-ovest ed ha un terreno fresco e ricco, capace di contenere con minor fatica i problemi di siccità: granato di buona trasparenza con ricordi rubini; naso gradevole con iniziale frutto sotto spirito, poi si pare a liquirizia, chiodo di garofano e sentori balsamici; in bocca è molto fresco, a tutto vantaggio del frutto che si esprime morbido ma non marmellatoso, tannino fine, lungo e pulito il finale.

Una piacevole sorpresa dall'azienda **Rivetto dal 1902** con il **Giulin**, fino ad ora i suoi Barolo non mi avevano mai convinto, e ancora una volta un'annata così particolare (ma lo sarà sempre meno) gli ha consentito di esprimere un vino dal colore rubino di bella luminosità; naso pulito di piccoli frutti appena maturi; in bocca è buono, succoso, ben fatto, tannino fine, lungo nella persistenza.

Molto buono anche il **Barolo Serralunga** di **Giovanni Rosso** (Davide): granato di buona intensità, bouquet abbastanza terziario ma non per questo meno interessante, ricordi di rosa canina, poi liquirizia, tabacco, prugna, cuoio; ha un bell'attacco in bocca, nerbo, tannino fine e frutto che si apre molto meglio rispetto all'olfattiva.

Ottimo il **Leon** di **Cascina Luisin** di Luigi e Roberto Minuto, granato medio e luminoso; naso con bella florealità, piccoli frutti e note di tabacco dolce, liquirizia; in bocca ha spalla, sostanza, corpo, struttura, buon frutto e bella lunghezza.

Il **Barolo Arione** della cantina **Gigi Rosso** (Maurizio e Mia) di Castiglione Falletto, proviene dal cru che prende il nome dalla cascina Arione situata nel comune di Serralunga, interamente di proprietà dell'azienda. Il suo colore manifesta una tonalità granato intenso di bella luminosità e concentrazione; all'olfatto si apre a note di cacao, ciliegia, prugna; la bocca è piuttosto serrata, tannica, molto "Serralunga", ma il frutto comincia già ad esprimersi e la trama appare molto buona e con lunghe prospettive evolutive.

Riuscito anche il **Serralunga** della famiglia **Palladino**, maturato per il 70% in botti di rovere di Slavonia e per il restante in barriques usate: granato di buona intensità con unghia appena mattonata; naso maturo, interessante, con note terziarie fini, liquirizia, prugna; in bocca ha buon impatto e fittezza, tannino solido ma non esagerato, finale che promette bene.

In casa **Pira** le cose si fanno sul serio e dopo aver scelto di non produrre nessuno dei loro Barolo nel 2002 ecco che centrano il bersaglio con il **Vigneto Margheria** dal bel colore granato intenso e dal naso molto piacevole e fine, bel frutto e toni terziari eleganti, liquirizia, noce moscata, chiodo di garofano; al palato ci offre un notevole spettro aromatico, succoso, tannino fine, buon finale con tanta liquirizia.

Anche Franco Boasso dell'azienda **Gabutti** aveva rinunciato a produrre Barolo del 2002, ora si presenta proprio con il **Gabutti**, dall'accento granato di buona intensità con ricordi rubini; bouquet piuttosto maturo con note di rose appassite, ciliegia e lampone in confettura, cenni di cuoio; al palato è già delineato anche se ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio, il tannino è ben estratto, buona lunghezza e complessità. I fratelli **Massolino** hanno presentato solo il **Barolo base**, che però non ha affatto sfigurato: granato di buona intensità e luminosità; piccoli frutti di bosco sotto spirito, ciliegia e fragolina, cenni di violetta, liquirizia; non male al palato, con un tannino misurato, discreta risposta di frutto, ancora molto giovane è un vino da tenere in considerazione.

In breve ho trovato valido il **Sorano di Ascheri**, profumato di viola e sentori selvatici, legno di liquirizia, con buon risposta fruttata al palato, il **Barolo di Gemma** leggermente dolce al naso, giocato su fiori e frutti di bosco, mentre all'assaggio mostra una materia compatta in un tessuto fine ma bisognoso di svilupparsi, mentre il Lazzarito di Vietti appare sotto tono, piuttosto squilibrato e necessita di una verifica futura.



Barolo (30)

Come ho espresso all'inizio a Barolo, che vanta cru di fama come Cannubi, Bricco Viole, Brunate, Casteller, Cerequio, Fossati, Le Coste, Liste, Monghisolfo, Bussia, Preda, San Lorenzo, Sarmassa, Zuncal, non tutto è andato liscio, l'annata ha penalizzato un buon numero di vini, spostando l'accento su toni fruttati molto maturi, una limitata complessità, eccessi di alcolicità, poco slancio e sensazioni piuttosto monocordi e ripetitive. Ci sono comunque lodevoli eccezioni, merito di una più corretta e sobria interpretazione dell'annata e di quei terreni che hanno meglio compensato una stagione davvero torrida, spesso senza quasi escursione termica tra il giorno e la notte.

Non può lasciare mai indifferenti un Barolo della portata del **Brunate Le Coste** di Beppe **Rinaldi**, che pur non raggiungendo il livello del millesimo 1999 ha una forza espressiva che mette in riga non pochi rivali: molto classico nel suo colore granato non concentrato, profumi di rose e viole passite, ciliegia e lampone maturi, ginepro, cuoio, liquirizia dolce; all'assaggio ci mostra una materia salda dove al tannino deciso e importante si affianca una bella materia succosa e avvolgente, di bella fittezza e persistenza.

Da un'azienda relativamente recente come **Bric Cenciurio**, che prende il nome dal "bricco" di una collina situata nelle vicinanze del comune di Castellinaldo, portata avanti con estremo rigore dalla famiglia Sacchetto Pittatore, ancora una volta figura molto bene il **Costa di Rose**, da un vigneto prevalentemente argilloso esposto a sud-sudest e situato al confine con La Morra: caratterizzato da profumi terziari e balsamici di grande fascino, si mostra fitto e coeso al palato, ben delineato e già quasi in equilibrio nelle sensazioni di durezza-morbidezza date dal tannino e dal frutto.

La famiglia **Brezza** è una sicurezza, in tanti anni di degustazioni dei loro vini non sono mai rimasto deluso.

Un'annata come la 2003, che ha messo in ginocchio gran parte dell'Italia vitivinicola, non sembra aver scalfito le straordinarie doti del **Barolo Sarmassa** (leggermente inferiore il **Bricco Sarmassa**, proveniente da una particella dello stesso vigneto, ma ha sempre avuto bisogno di tempi più lunghi per esprimere tutte le sue potenzialità), merito senz'altro della bravura di Enzo, ma anche di un terroir d'eccezione, formato da limo, argilla e in misura minore sabbia, elementi ideali per trattenere l'umidità necessaria a combattere la siccità. Vino a tratti ferroso, salmastro, spiccatamente minerale, con note di fiori passiti ed erbe aromatiche, mentre il frutto si amplifica al palato rendendo la beva estremamente piacevole, grazie anche ad un tannino già morbido e ben amalgamato.

L'azienda **Angelo Germano** (Davide), sita in Frazione Annunziata a La Morra, produce fra l'altro il **Vigna Rué**, proveniente da Barolo, vino di stampo piuttosto moderno, affinato in tonneaux, che trova nella versione 2003 un'ottima espressione, giocata su profumi di prugna e ciliegia mature, note eteree, cuoio, cioccolato, tabacco, liquirizia, bocca non freschissima ma strutturata e con un tannino levigato, con ottimo ritorno di frutta e spezie.

Sono rimasto piacevolmente stupito dal **Cannubi** di **Gianni Gagliardo**, che in passato non mi ha particolarmente entusiasmato. Questa volta esprime un colore rubino intenso e profondo, un naso molto piacevole, riccamente floreale di rosa e viola, poi fruttato di lampone e ciliegia, mentre in bocca ha bella finezza, trama tannica esemplare, frutto succoso, minerale, bello, non c'è che dire.

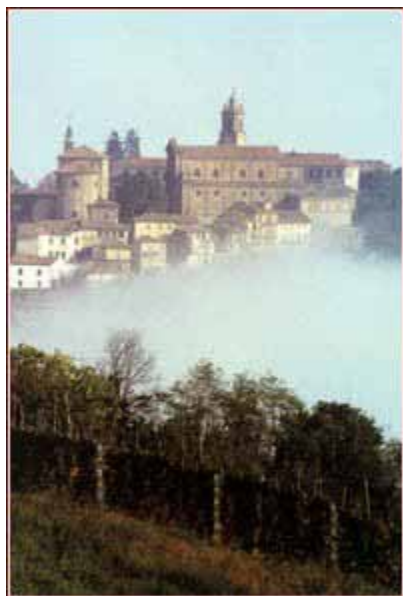
Non mi è affatto dispiaciuto il **Cannubio** di **Francesco Rinaldi & Figli**, granato di bella luminosità; all'olfatto ha note di fiori e piccoli frutti maturi, tabacco, liquirizia; al palato ha buona struttura, freschezza, frutto ampio, pieno, elegante.

Altri vini che ho trovato degni di nota sono i **Cannubi** prodotti da **Burlotto, Serio e Battista Brgogno** e **Marchesi di Barolo**, il **Cannubi Boschis** di **Luciano Sandrone** e il **Preda Sarmassa** di **Virna Borgogno**.

Barolo e altri comuni (4)

Questa volta ho trovato decisamente più interessante il **Barolo Le Vigne** di **Luciano Sandrone**, rispetto al più blasonato Cannubi Boschis: questo rosso è prodotto con una selezione di uve provenienti da Barolo, Monforte e Novello e si offre di colore rubino di buona concentrazione con unghia appena granata; naso pulito e gradevole con note di ciliegia matura, cannella, caffè, liquirizia, cioccolato; al gusto appare già morbido e gradevole, caldo ma senza esagerazione, anche perché è sostenuto da una buona dose di acidità e tannini fini ma tutt'altro che domati.

Bella prova del **Barolo** di **Bartolo Mascarello** (Maria Teresa), come sempre assemblaggio dei migliori cru aziendali: è un vino che non ha la struttura e il carattere a lui abituali, che solitamente lo inducono a concedersi molto lentamente, ma una volta tanto riesce a farsi piacere ora, con una inconsueta morbidezza e piacevolezza di beva, floreale ma anche terziario, con toni di tabacco e cuoio, sostenuto da giusta freschezza. E' un Barolo più pronto, figlio onesto di questa annata, lavorato da Maria Teresa con lo stesso impegno di sempre.



La Morra (42)

Sebbene i vini provenienti da questo comune sembrano aver sofferto più degli altri, ci sono alcuni produttori che hanno lavorato bene ed ottenuto dei buoni prodotti. Uno di questi è sicuramente **Eugenio Bocchino**, proprietario con la moglie Cinzia di una piccola azienda a conduzione familiare con 5,5 ettari ripartiti fra i comuni di La Morra, Verduno, Roddi e Alba, che ha ottenuto un ottimo risultato con il suo **Barolo Lu**, un vino sicuramente di impronta moderna ma senza per questo "trasformarsi in qualcosa d'altro", presenta infatti un colore granato medio di buona intensità, quindi "da nebbiolo"; al naso denuncia chiaramente la permanenza nel piccolo legno, ma riesce a trovare una sua dimensione, avvolto da note di piccoli frutti di bosco e spezie dolci; al palato restituisce la stessa rotondità di frutto, è rotondo nei tannini e molto pulito e lineare, da bere con piacere.

Ottimo il **Brunate** dei **Poderi Marcarini**, antica azienda lamorrese oggi gestita da Luisa Bava e Manuel Marchetti: granato con unghia appena evoluta; naso un po' dolce ma pulito e giocato su toni di ciliegia sotto spirito, liquirizia, anice e suggestioni minerali; al palato è gradevole, ha buon impatto, tannino fine e morbidezza di frutto.

Una delle aziende che maggiormente apprezzo a La Morra è senz'altro quella di Mario e Luca Gagliasso, situata in borgata Torriglione; ed è proprio il **Barolo Torriglione** a dare il meglio di sé, seguito non troppo da lontano dal **Rocche dell'Annunziata**. Il primo, oltre a mostrare maggiore eleganza e carattere, è favorito da una freschezza assai più dinamica e stimolante del secondo.

Il **Bricco Francesco**, di **Rocche Costamagna** (Claudia Ferraresi e Alessandro Locatelli), ci dona un colore granato medio non particolarmente marcato; il naso interessante esprime ciliegia sotto spirito, liquirizia, menta, sfumature eteree e balsamiche; al palato propone un tannino abbastanza maturo, è molto lineare, sapido, persistente.

Maturo, terziario, morbido ma suggestivo il **Rocche Marcenasco** di **Renato Ratti** (Pietro), espansivo e complesso al palato, sarebbe stato ancora migliore con un guizzo di freschezza in più.

Il **Vigna San Giacomo** di **Oreste Stroppiana** (Dario) denota una certa scompostezza alcolica (ma ad Alba cominciava già a fare caldo mentre si degustava e i vini erano saliti progressivamente di temperatura) ma ha una materia molto interessante, affiorano viole passite, ciliegia in confettura e sotto spirito, ribes, menta e liquirizia. In bocca, a parte gli effetti del caldo, trova un'ottima corrispondenza, tannino preciso e persistenza di buona lunghezza e nitidezza.

Sono senz'altro validi anche il **Bricco Rocca** di **Cascina Ballarin**, il **Rocche** di **Eredi di Aurelio Settimo** (la recente scomparsa di Aurelio, ha costretto la figlia Tiziana, per questioni burocratiche a dover mettere in commercio questa annata con una modifica temporanea della ragione sociale) , il **Conca** di **Mauro Molino** e il **La Serra** di **Eugenio Bocchino**.

Novello (4)

Due vini su quattro da segnalare: il **Barolo Terlo Ravera** di **Marziano Abbona**, dal colore granato intenso, bouquet elegante e suggestivo, bocca gradevole e morbida con tannino vellutato e ottima persistenza; il Barolo di Armando Piazza ha un colore granato splendente, naso originale con sfumature di tabacco ed erbe officinali, mentre al palato rivela una notevole apertura e piacevolezza.



Monforte (31)

Un altro Barolo messo a segno dai **Fratelli Alessandria**, si tratta del **Gramolere**, uscito per la prima volta nel 2001: ha una bella gamma cromatica che tocca fiori, frutti, spezie e mineralità; in bocca è

davvero ben fatto, nitido, avvolgente, molto preciso nella trama tannica e dal finale ampiamente fruttato e speziato.

Altrettanto coinvolgente il **Bussia di Giacomo Fenocchio**, dal colore rubino chiaro con riflessi granati e notevole trasparenza; naso appena dolce ma molto piacevole, giocato su una florealità che si fonde con il frutto, per finire su note di cacao; in bocca è molto fresco, dinamico, tannino e frutto si intersecano lasciando una bella bocca.

Il **Ginestra Vigna Casa Maté** è un classico in casa **Elio Grasso**, granato intenso, ci offre note di lampone e ciliegia maturi, ma sta già sviluppando accattivanti note terziarie e leggermente fumé; al palato è molto ben fatto e maturo nel tannino, con un finale lungo di liquirizia.

Riuscito anche il **Le Gramolere di Giovanni Manzone**, dal naso molto particolare ed austero, con sfumature di liquirizia, spezie, fiori passiti; in bocca ha buon attacco, complessità, tannino deciso e nebbioleggiante, buona polpa fruttata e finale appena ammandorlato.

Bella prova per il **Mondoca di Bussia Soprana** dei **Fratelli Oddero**, complesso, con note di viola, ciliegia, amarena, cuoio, tabacco, liquirizia e riverberi minerali, bocca suggestiva e sapida, tannino vigoroso, ottima persistenza.

Profuma di ciliegia e lampone il **Vigne dei Fantini di Silvano Bolmida**, un vino che non mostra particolare complessità ma si beve con piacere grazie anche all'ottima misura tannica.

Il **Giblin di Gemma**, ha un impatto olfattivo molto particolare che richiama note di macchia mediterranea, a tratti evoluto eppure riesce ad imprimere la sua personalità e gradevolezza di beva.

Per una volta ho preferito il **Vigna San Pietro di Tenuta Rocca** al classico Barolo base, complice un naso molto ben fatto con frutto fresco e fiori; in bocca è sempre il tannino a dominare, ma il frutto è di nuovo fresco e succoso, non male il finale.

Gli altri vini da segnalare: i **Barolo Bussia** dei **Fratelli Barale** e di **Prunotto**, il **Barolo di Josetta Saffirio**, il **Castelletto di Mauro Veglio** e il **Campo dei Buoi di Costa di Bussia-Tenuta Arnulfo**. Infine fra i 4 vini provenienti da comuni vari, spiccano il **La Serra dei Poderi Marcarini** e il **Barolo di Terre di Barolo**.

Roberto Giuliani