

Alba Wines Exhibition 2008: dove va il Roero?

• 19 Mag 2008 •

di Roberto Giuliani



ALBA - Si parla spesso, a buon diritto, delle troppe e troppo spesso raffazzonate manifestazioni enoiche che si svolgono lungo tutto lo Stivale. Viene da chiedersi se siano davvero tutte così necessarie, visto l'enorme dispendio di energie e di materie prime che quelle più imponenti comportano. Certamente appare indispensabile che questi eventi, almeno quelli più importanti e indirizzati a giornalisti, *buyers* e operatori di settore, siano studiati e organizzati al meglio, che le risorse a disposizione non abbiano il solo scopo di presentare dei prodotti, ma di far conoscere il territorio, le aziende, la cultura e la storia di realtà che per molti degli ospiti, soprattutto stranieri, possono apparire lontane e misteriose; una full immersion che fornisca un quadro il più ampio possibile e che consenta di arrivare alle degustazioni dei vini con una serie di informazioni che potrebbero rivelarsi utilissime ai fini della valutazione di quanto verrà versato nel calice. E questo viaggio enoico a tutto tondo, per quanto riguarda **Alba Wines Exhibition**, la manifestazione che da ormai tredici edizioni l'**Unione Produttori Vini Albesi** organizza avvalendosi del prezioso supporto dell'agenzia **Well Com**, per proporre alla stampa nazionale e internazionale le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero, rappresenta, ne sono convinto, l'esempio migliore.

Ed è per questo motivo che appare quantomeno stravagante che negli ultimi anni si sia registrata una diminuzione sempre più cospicua delle aziende partecipanti (almeno una ventina se non si considerano quelle che storicamente non hanno mai partecipato). Difficile saperne le precise motivazioni, sono pochissimi i produttori che hanno spiegato le loro ragioni, alcuni non credono nell'utilità di questa manifestazione, altri ritengono che comporti una spesa ogni anno maggiore, altri ancora mal sopportano le eventuali critiche dei giornalisti; la mia impressione è, invece, che ci sia poca coesione e comunione d'intenti, che gli assenti non si rendano conto di quanto sia forte l'impatto di questo evento che coinvolge professionisti della comunicazione di tutto il mondo, un sempre maggior numero di *buyers*, rappresentanti ed enotecari (quest'anno c'era anche **Vinarius**, la

più importante associazione enotecaria italiana), persone che, in alcuni casi fanno decine di ore di volo per venire a conoscere questi grandi vini, e certamente non avranno il tempo di farsi il giro delle numerose aziende assenti in quei pochi giorni già ampiamente impegnativi. Ognuno è responsabile delle proprie scelte, ma è bene che sappia che un altro evento di questo peso e livello professionale non c'è.

Detto questo, entriamo nel dettaglio della prima giornata di degustazione, che ha visto sfilare nella consueta cornice del **Palazzo Mostre e Congressi di Alba**, 11 Roero, 3 Barbaresco di San Rocco Seno d'Elvio (frazione del comune di Alba), 25 del comune omonimo e 26 di Neive. Per ora mi soffermerò sui Roero.

L'annata 2005 ha avuto un andamento piuttosto irregolare e differenziato da zona a zona, soprattutto nel periodo estivo che ha prodotto risultati di forte siccità in alcune aree e violenti temporali in altre. Settembre in particolare è stato caratterizzato da un inizio piovoso e poi da un clima favorevole con notevoli escursioni termiche, mentre ottobre, che è il mese in cui inizia la raccolta del nebbiolo, è partito nuovamente con le piogge, che hanno prodotto qualche problema per coloro che non avevano ancora raccolto l'uva.

Roero 2005



Per quanto riguarda i Roero, difficile esprimere un giudizio complessivo, trattandosi di soli 11 campioni. La ragione principale di questa esigua rappresentanza sta nella coincidenza dell'annata 2005 con la "promozione" a Docg avvenuta nel dicembre 2004, che vede l'introduzione del Roero "Riserva", sul quale molte aziende hanno puntato. Dovremo quindi aspettare il prossimo anno per assaggiare le riserve 2005 ed avere un quadro più completo.

Per il momento i risultati sono stati piuttosto deludenti per questo vino che non riesce ancora a trovare una propria misura espressiva, temo, non solo per l'annata non facile, ma piuttosto per una visione di buona parte dei produttori orientata, forse per un'errata sensazione di inferiorità verso i Barbaresco e i Barolo, a cercarne espressioni di potenza e longevità piuttosto che quell'eleganza e florealità che dovrebbe caratterizzarli (impressione maturata nel corso degli anni); la versione 2005 ha evidenziato numerosi squilibri fra note piuttosto vegetali e accenti di surmaturazione, materia prima piuttosto scarsa con tannini immaturi e acidità che non trovano il supporto del frutto.

Degli undici campioni assaggiati vi segnalo il **Roero Cornarea** dell'azienda omonima, a mio avviso il migliore (colore granato con riflessi rubini, naso floreale, rosa, viola, fieno, tocchi di prugna, balsamico, liquirizia; bell'impatto in bocca, buona materia, slancio e freschezza, tannino nebbioleggiante, molto buono), seguito dal **Gerbole di Renato Buganza** (vino di carattere, ancora molto giovane ma già ben delineato, profumato di fiori, di ciliegia e lampone, con una struttura solida eppure snella, in grado di evolvere bene nel tempo) e dal **Montespinato di Cascina Chicco**

(rubino-granato, naso di amarena, ribes, lampone con note speziate di contorno, non pulitissimo ma interessante, in bocca denota un tannino piuttosto immaturo, meno aggraziato del solito, con finale amaro piuttosto evidente; andrà sicuramente meglio l'anno prossimo con la selezione Valmaggiora che proviene da un bellissimo vigneto nel comune di Vezza).

Per amor di cronaca voglio citare anche gli altri 8 campioni, nessuno dei quali mi ha particolarmente entusiasmato: Il **Mai Vist** di **La Contea** (vegetale e con un'alcolicità scomposta), il **Roero annata** di **F.lli Massucco** (molto dolce al naso con note piuttosto surmature, caramella all'amarena, in bocca ha un tannino piuttosto aggressivo e verde, molto astringente, nervoso, con finale amaro), il **Monfrini** di **Maurizio Ponchione** (granato netto, naso poco pulito, poi subentrano note boschive, in bocca è scomposto, amaro, tannico, sbilanciato, con acidità troppo marcata), l'altro Roero di **Renato Baganza**, il **Bric Paradis** (granato con ricordi rubini, naso dolce, note verdi che si mescolano a sensazioni molto mature, in bocca non ha grande complessità, riesce però a trovare un discreto equilibrio), il **Bric Valdiana** di **Almondo** (naso molto verde, toni che ricordano la vernice, in bocca è molto astringente, non ha materia in grado di bilanciarlo), il **Prachiosso** di **Angelo Negro** (che normalmente preferisco al Sudisfà, ma che questa volta appare svuotato della sua consueta baldanza, con un finale che lascia la bocca completamente secca), i **Roero annata** di **Cascina Val del Prete** (se non fosse per le note decisamente mature e una trama piuttosto monocorde, il vino presenta comunque una certa freschezza e bevibilità) e **Cantina del Nebbiolo** (parte con note poco pulite inframmezzate da richiami di viola, geranio, ciliegia, prugna, liquirizia, in bocca diventa piuttosto magro e senza slanci, manca di energia e personalità).