

## Barolo 2004: una splendida comunione fra presente e futuro (I parte: Barolo, Novello e Castiglione Falletto)

Roma, 14/06/2008

Ho tardato un po' a produrre questo articolo poiché proprio tre giorni fa, l'11 giugno, ho avuto modo di riassaggiare un buon numero di Barolo 2004, in occasione di un evento organizzato a Roma da Camera di Commercio di Cuneo, Regione Piemonte, Enoteca Regionale del Barolo ed Enoteca Regionale del Barbaresco, presso il **Marriott Grand Hotel Flora**, dedicato sia ai **Barolo 2004** che ai **Barbaresco 2005** (che stanno evolvendo molto bene). Non potevo lasciarmi sfuggire l'opportunità di poter verificare, anche se a distanza di poco più di un mese da **Alba Wines Exhibition**, lo stato dell'arte di questo vino che, quando raggiunge le alte vette, almeno a mio avviso sono davvero pochi a poter reggere il confronto con la sua straordinaria eleganza ed espressività. E come mi aspettavo ho avuto solo conferme, si tratta di un'annata che riesce ad offrire già ora grande piacevolezza, i tannini sono generalmente setosi, il corpo pieno e avvolgente, l'austerità e la durezza trovano posto solo in pochi casi, in quelle versioni che hanno sempre avuto un carattere meno disponibile, ma comunque anche gli irriducibili sono apparsi meno scontrosi. Insomma, un Barolo 2004 che rappresenta il connubio ideale fra una immediata disponibilità e una capacità evolutiva senza alcun tentennamento. Un'annata certamente classica, dove il nebbiolo ha trovato la sua migliore espressione, riuscendo a tirare fuori tutta la sua nobiltà, la sua classe ancora in piena gioventù. Un'esperienza per certi aspetti nuova, poiché in precedenti millesimi di valore come 2001 e 1999, nonostante se ne cogliesse la grandezza, molti vini chiedevano tempo per concedersi, mentre la 2000, da alcuni un po' troppo osannata, non aveva la stoffa e la classe di questa pur presentando vini già piacevoli.

Non ci sono dubbi, questa è un'annata da ricordare, i produttori ne possono essere ampiamente soddisfatti, anche perché è riuscita a fondere qualità e abbondanza, infatti per quanto si potesse diradare, selezionare, di uva ce n'era molta e tutta buonissima, con i dati di zuccheri, maturazione fenolica e acidità praticamente perfetti. Un riscatto che ci voleva dopo una 2002 che la grandinata del 3 settembre ha rovinosamente colpito, risparmiando quasi esclusivamente il comune di Serralunga d'Alba, e una 2003 che ha subito gli effetti di un'estate torrida. Insomma, questa è l'occasione, per chi può permetterselo, di andare in enoteca e acquistare un bel numero di bottiglie, qualcuna da godere sin d'ora e un bel po' da mettere in cantina, potrei dirvi come investimento ma vi sfido a resistere dal berle.

### Una sintesi sulle differenze fra i Comuni

Come ormai saprete è consuetudine di Alba Wines Exhibition presentare i vini dividendoli per comune di provenienza, elemento utilissimo per una prima individuazione delle caratteristiche delle diverse zone. Sebbene siano 11 i comuni coinvolti nella denominazione (l'intero territorio di Barolo, Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto, parte dei comuni di Monforte d'Alba, La Morra, Verduno, Novello, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi e Cherasco), possiamo concentrarci su quelli più significativi, ovvero Barolo, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, La Morra, Castiglione Falletto e Verduno. Fatta eccezione per **La Morra**, che salvo alcune eccezioni è apparsa decisamente sotto tono e poco convincente, con una serie di vini fin troppo ampia che non sembra essersi giovata di un'annata di notevole qualità come la 2004, le cose migliori, anzi superlative sono arrivate principalmente da Serralunga e, in seconda battuta, da Monforte. Mai come in questa occasione avevo riscontrato tanti vini di livello altissimo, anche da aziende che solitamente non mi avevano convinto. Su 32 campioni provenienti da **Serralunga**, più della metà hanno raggiunto o sfiorato l'eccellenza, una media che non ricordo di avere mai rilevato, neanche in annate come la 1999 o la 2001. Ho provato una progressiva esultanza man mano che andavo avanti nella degustazione, sebbene avessi appena terminato di apprezzare 30 Barolo di Monforte e quelli di Serralunga fossero gli ultimi di una serie di 249 vini fra Roero, Barbaresco e Barolo, scioppati in quattro mattinate. Insomma una serie indimenticabile di

vini eleganti, ricchi, di carattere, freschi e polputi, con dei tannini tosti eppur setosi, spiccatamente territoriali, a tratti commoventi, pieni di fascino. **Monforte**, dal canto suo, ha fornito una bellissima prova, solo leggermente più discontinua e con un minor numero di eccellenze, ma comunque esaltante, assolutamente convincente, con una buona serie di vini eleganti, nervosi e complessi. Molto bene anche **Castiglione Falletto**, che anche questa volta non ha tradito la sua capacità di donarci vini di grande finezza, profumati, senza eccessi né estremismi, bensì equilibrati, godibili, sorridenti e con tannini sempre dolci, vellutati. Per quanto riguarda **Barolo**, i 32 campioni presentati hanno fatto la loro figura, dimostrando che i vigneti di questo comune (in particolare il **Cannubi**) riescono ad esprimersi al meglio in annate più fresche ed equilibrate, tanto da essere emerse anche aziende che solitamente non mi apparivano molto convincenti. Infine va menzionata **Verduno**, che al confronto con gli altri comuni rappresenta un fazzoletto di terra, ma vanta dei cru di altissimo livello come Monvigliero, Riva, Massara, San Lorenzo e per il quale erano presenti i vini di sole quattro aziende, tre delle quali hanno dato ancora una volta prova di grandissimo livello. Ma scendiamo nel dettaglio dei vini seguendo l'ordine di presentazione per comune di provenienza.

## Barolo

La mattina di giovedì 8 maggio, dopo una carrellata di 22 Barbaresco provenienti da Treiso e Neive, questi ultimi non proprio entusiasmanti, confesso che ero un po' preoccupato di dover affrontare subito i non sempre facili Barolo di Barolo, ma le cose sono andate in modo del tutto diverse. Sin dai primi campioni si percepiva che l'annata gli aveva donato una marcia in più, che questa volta sarebbe stata una piacevole avventura, con alcune sorprese e qualche piacevole ritorno.

Mi ha subito convinto il **Barolo Liste** di **Damilano**, che dal millesimo 1999 non mi aveva più entusiasmato, questa volta molto classico, complesso, variegato, di grande florealità, ma anche con bocca di spessore, tannino deciso ma fine, molto elegante nel tessuto espressivo arricchito da note di ribes, lampone e, soprattutto, liquirizia.

Un'altra piacevole sorpresa è arrivata dal **Cannubi** di **Gianni Gagliardo**, a riprova che la 2004 è stata ideale per questo famoso cru: naso particolare, con note di fiori in parte freschi, fra cui la rosa e la viola, in parte appassiti e secchi, per proseguire con richiami al cuoio e alla liquirizia, un rovere più dosato che in passato, mentre al gusto presenta una struttura decisa, tannino fitto e ancora mordace, ma con un apporto di polpa e freschezza che ne lasciano intravedere un'ottima evoluzione.

Saliamo un gradino più in alto con l'ottimo **Cannubi** di **Michele Chiarlo**, solitamente piuttosto lontano dai livelli del Cerequio di La Morra, ma questa volta assai più preciso, grande freschezza, note di viola, ciliegia, amarena, note ferrose, in bocca ha materia, polpa, gustoso, tannino fine, pulito, frutto che ritorna lungo e stimolante.

Migliore che in altre occasioni il **Cannubi** di **Cascina Adelaide**, anche se conferma un approccio al piccolo legno ancora troppo incisivo, che sottrae personalità ad una trama degna di interesse, al palato si sente un tannino ancora aggressivo e spigoloso, che non so quanto riuscirà ad essere ammorbidito dal tempo.

Buona prova anche per **Francesco Rinaldi** con il suo **Cannubio**, dai toni di tè alla rosa e salmastri, con qualche spunto etereo che ritroviamo all'assaggio nel frutto sotto spirito; il tannino ha una bella misura e il finale si profila ampio e persistente.

Dal **Vigneto Cannubi** arriva un'altra buona prova da **Burlotto**, l'azienda condotta da Fabio Alessandria, un naso che si propone ampio con sfumature di lampone, melagrana, quasi pepato, terroso, mentre al palato si impone per un tannino elegante, una fruttosità che si fonde a note di liquirizia e un buon equilibrio d'insieme, con ottime prospettive evolutive.

Il **Cannubi** di **Sergio Barale** (Fratelli), appare particolarmente azzeccato, nonostante qualche tono leggermente animale al naso, si presenta al gusto di ampio respiro, guizzante, con un tannino di grande misura sebbene manchi un po' di polpa.

Ottimo il **Bricco Sarmassa** di Enzo, Oreste e Giacomo **Brezza**, un vino che come sempre è in progressione, al momento si dona meglio al naso, con note di violetta, noce moscata, ciliegia e prugna, in bocca ha una massa di grande importanza, elegante, freschissima, il tannino già ben inquadrato, vino dalle grandi capacità di invecchiamento.

Di poco inferiore il **Sarmassa** della stessa famiglia, che denota un naso quasi più aperto e riccamente floreale, poi di timo, foglie e una bella ciliegia, mentre al palato denota un tannino un po' più rigido e la necessità di un po' di tempo per equilibrarsi al meglio.

Torno ad apprezzare il **Cannubi Boschis** di **Virna**, di cui ricordo un 2001 eccellente, non ne amo particolarmente lo stile eppure a volte riesce a trovare un buon connubio fra il piccolo legno e la trama di notevole fattura, qui appare al naso con iniziali note di erbe medicinali, poi liquirizia, toni ferrosi, china, ha

una leggera nota di oliva, al palato restituisce la nota di medicinale ma ha una struttura interessante, si sviluppa molto bene e ha una lunghezza notevole, senza che il legno dia alcun fastidio.

Tra il **Costa Grimaldi** e il **Nei Cannubi** di **Podere Luigi Einaudi**, la spunta quest'ultimo, ennesima dimostrazione che quel vigneto ha trovato una condizione ideale per esprimersi con la 2004: solitamente molto moderno, questa volta mostra un carattere più mediato, dove il rovere c'è ma non nasconde l'ottima materia prima, che si esprime al naso con note di ciliegia, fragola di bosco e liquirizia, che restituisce in pieno in bocca, dove il tannino si manifesta finissimo, il frutto dolce.

Si sale ancora con il **Brunate Le Coste** di **Beppe Rinaldi**, vino a tratti commovente per la sua schietta onestà, che lo rende in qualche modo unico, difficilmente lascia impassibili, va bene al naso, preciso e caratteristico, va bene al gusto, intenso, fresco, ampio, persistente.

**Maria Teresa Mascarello** ha preso saldamente le redini della storica azienda di papà Bartolo, proponendo un **Barolo** come sempre frutto di un assemblaggio delle uve provenienti dai diversi vigneti di proprietà, tradizionalmente lento ad aprirsi, austero e poco incline al gusto immediato, con la versione 2004 riesce a trovare una maggiore misura, pur confermando il suo carattere indomito.

Un'altra sorpresa, il **Barolo Famiglia Anselma** dell'azienda omonima, che in altre occasioni non mi ha mai convinto del tutto, trova finalmente un carattere più solido in questo millesimo, il naso si staglia su piacevoli note di lavanda, qualche tratto resinoso e gommoso, poi frutta quasi caramellata, mentre al palato appare di ottima finezza, si apre progressivamente, non manca di qualità.

Davvero un buon risultato dal **Barolo Le Vigne** di **Luciano Sandrone**, che riesce ad esprimere un carattere più "libero" rispetto al **Cannubi Boschis**, giocato su un bel mescolarsi di frutti e spezie e un palato equilibrato, appena disturbato da un lieve sovrasterzo alcolico.

### Novello

Da questo piccolo comune solo 5 aziende, mi limito a segnalare il buon esito del **Ravera** di **Elvio Cagno**, il vino che ho trovato più convincente: naso sottile ma particolare, molto interessante ed elegante, floreale, con una sfumatura che ricorda il cacao, bocca avvolgente, buona stoffa, tannino fine e misurato, legno sotto controllo, forse non di grande complessità ma non gli manca la piacevolezza.

### Castiglione Falletto

Sebbene mi aspettassi ottime cose cominciando la degustazione cieca dei 162 Barolo 2004, non immaginavo certo di partire in quarta sin dal primo campione. La prima serie di 16 assaggi provenienti da **Castiglione Falletto**, mi ha subito prodotto una scossa che ha risvegliato i miei sensi con uno splendido **Vigna Mandorlo** dei fratelli **Maurizio e Paolo Giacosa**, un Barolo preciso, dal naso molto floreale, rosa in particolare, di grande finezza, con un approccio al palato altrettanto elegante e un frutto molto bello, vivo, fresco, succoso e dal tannino perfetto.

Sempre piacevoli il **Villero** e il **Barolo annata** di **Livia Fontana**, con al momento una leggera preferenza per quest'ultimo. Il primo si offre al naso con note di erbe marine, rosmarino, qualche flessione dai toni eterei, al gusto è un po' magro, c'è un tannino vivo e fine ma la sostanza non sembra avere tutta la forza espressiva che ci si aspetterebbe da questo millesimo. Meglio il secondo, dove si mescolano fiori e frutti, liquirizia e note balsamiche, in bocca gli sfugge un po' l'alcol ma ha buona materia, eleganza, frutto pieno e molta freschezza.

Davvero notevole il **Ciabot Tanasio** di **Francesco Sobrero**, granato medio molto bello, naso fine e più vicino alle note tipiche della zona, grande finezza, complessità, eleganza che ritroviamo molto bene anche all'assaggio, bel tannino vivo ma pulitissimo, frutto succoso, finale sapido e minerale.

Il **Rocche** dei **F.lli Monchiero** fa la sua figura, appena dolce al naso, ma con una bella sequenza olfattiva, al gusto ha un tannino deciso e un bel ritorno di frutta e spezie, intenso e di buona eleganza..

Un piccolo gioiello il **Bricco Boschis** di **Cavallotto**, naso molto gradevole e misurato, fiori e spezie che si susseguono arricchiti da note balsamiche e mentolate, bella polpa in bocca, tannino ancora resistente, ma dal riassaggio effettuato due giorni fa, sta già amalgamandosi molto bene.

Bel vino anche il **Rocche dei Brovia**, un vino che se l'è sempre giocata sul filo del rasoio con l'altro, grandissimo, Ca' Mia; elegante, con una bella viola, lampone, ciliegia, liquirizia, tabacco biondo, mentre al palato offre una bella corrispondenza e un tannino quasi setoso.

Da **Cascina Sciulun** di **Franco Conterno** arriva un'altra sorpresa, un **Vigna Pugnane** più buono del solito, con note di viola, rosa, leggera lavanda, poi ciliegia sotto spirito, al palato ha buon tessuto, tannino misurato, bella succosità e freschezza, finale lungo e godibile.

Non male anche il **Villero** di **Giacomo Fenocchio**, anche se mi sarei aspettato qualcosa in più, però

l'eleganza e la tipicità ci sono perfettamente già nei profumi ampiamente floreali, è al palato che accusa una trama ancora serrata e poco incline ad espandersi, ma il tempo lo migliorerà senz'altro. Infine buona prestazione dal Rocche di Vietti, fine e concentrato sul frutto ma con avvicendamenti floreali di rosa, ciliegia, cassis, noce moscata, in bocca ha buona materia e una chiusura tannica non indomabile.

**Roberto Giuliani**

## Barolo 2004: una splendida comunione fra presente e futuro (II parte: La Morra, Verduno, Monforte e Serralunga)

Roma, 14/06/2008



La Morra

Come avevo già premesso, questo comune non ha offerto complessivamente grandi risultati, vuoi anche per un'interpretazione del Barolo da parte di alcuni produttori che risente ancora di quella scuola modernista che non ha avuto sempre esiti esaltanti, soprattutto perché ha spinto in una direzione che ha finito con l'uniformare questi vini, di caricarli con colori improbabili, legno e una concentrazione che a volte soffoca l'eleganza e la personalità del nebbiolo. L'impressione è di un'occasione persa, una grande annata come questa poteva dare di più anche a La Morra, sebbene questo sia forse il territorio che soffre di più i periodi caldi, dove anche la ventilazione tende un po' a mancare, ma questo non dovrebbe riguardare un anno come il 2004 che ha avuto un andamento pressoché ideale un po' in tutta la Langa. Per fortuna non mancano le dovute eccezioni.

Si parte bene con il **Rocche dell'Annunziata** di **Rocche Costamagna**, un vino abbastanza centrato, a tratti un po' caldo e dolce ma con una buona materia e un tannino ancora leggermente fuori misura. Leggermente inferiore, almeno per il momento, il **Bricco Francesco**, dal naso abbastanza aperto che offre note di mora, mirtillo, tabacco e liquirizia su un fondo delicatamente floreale, al palato è carnoso e con un tannino misurato, manca solo un po' di slancio e complessità.

Naso sottile e un po' maturo, etereo, fiori secchi, bocca un po' aggressiva, tannino ancora da equilibrarsi ma c'è un'ottima materia prima che chiede solo tempo, il legno sembra meno invasivo del solito, questo il quadro del buon esito del **Vigna Arborina** di **Elvio Cogno**, seguito a ruota dal **Vigna Gattera**, succoso, fresco e dal tannino meno severo del solito.

Bene il **Rocche** di **Aurelio Settimo**, recentemente scomparso, ma la figlia Tiziana è donna di carattere e mantiene salde le redini dell'azienda; l'approccio è piacevole sin dal primo impatto, noto con piacere una minore rusticità rispetto ad altre annate e un corpo franco e fruttato, con tannini vellutati e finale di buona persistenza.

Svetta fra tutti il **Rocche dell'Annunziata** di **Mario Gagliasso**, in quest'occasione particolarmente vitale e succoso e un **Torriglione** appena inferiore per un'alcolicità piuttosto dirompente.

Al momento il **Vigna Conca** di **Mauro Molino** non ha ancora trovato la giusta misura, si apre con toni selvatici e di fiori secchi, mentre in bocca c'è buona freschezza e spalla, buon frutto, ma il tannino è molto serrato e asciugante, mentre il **Vigna Gancia**, che più volte mi ha ampiamente convinto, in questa versione appare meno travolgente, con toni in parte già terziari e una materia gustativa di tutto rispetto, ma una punta alcolica piuttosto evidente.

Il **Cerequio** di **Michele Chiarlo** appare venato da sentori di prugna e liquirizia, sottobosco e una volatile un po' fastidiosa, mentre al gusto ha la stessa impronta aromatica e un tannino fitto ma non debordante.

Non male il **Bricco Gattera** di **Monfalletto Cordero di Montezemolo**, dal bouquet piuttosto maturo e caldo ma piacevole, si sente un po' l'apporto del legno, al palato ha una certa misura, tannino fine ma una trama espressiva che manca un po' di verve.

Meritano una menzione anche il **Brunate** di **Vietti**, il **Marcenasco** di **Renato Ratti**, il **Sistaglia** di **Deltetto**, il **Vigna San Giacomo** di **Oreste Stroppiana**, il **Ciabot Manzoni** di **Silvio Grasso**, il **La Serra** e il **Lu** di **Eugenio Bocchino**.



### Verduno

Uno dei comuni più affascinanti di tutta la Langa, piccolo, con un unico viale che lo attraversa, poco più di 500 abitanti e una superficie totale di soli 7,32 kmq. Il suo nome è di origine celtica e indica, guarda caso, una fertile località collinare. Dei quattro vini presentati, ben tre hanno fornito un'ottima prova, lo stupendo **Monvigliero** dei **F.lli Alessandria**, elegante, rotondo, ricco di sfumature, il non meno affascinante **Massara** del **Castello di Verduno**, che ci dona una spiccata nota di lampone e fragola, ma anche una complessità e una materia fresca e gustosa con un finale di grande persistenza; segue a ruota il sempre buono **Acclivi di Burlotto**, il più pronto e godibile dei Barolo di questa importante azienda, dal naso di rosa, lampone, cassis, tanta freschezza, un tannino misurato e una materia di grande equilibrio. Il **Riva** di **Claudio Alario**, questa volta è apparso quasi stanco, già maturo, dolce e con un'alcolicità piuttosto disgiunta dalle altre componenti, sensazioni provate anche assaggiando un altro campione. Conoscendo questo vino che ho spesso apprezzato, mi riprometto appena possibile di riassaggiarlo per verificare se si è trattato solo di un momento poco felice.



### Monforte d'Alba

Grandi cose da questo comune che, in molti casi, quelli come sempre più lenti ad evolvere, tirerà fuori non pochi gioielli. Pochissime delusioni, tante conferme e qualche piacevole sorpresa hanno reso la degustazione di questi 30 campioni davvero piacevole.

Si parte con il **Vigna San Pietro** di **Tenuta Rocca**, un vino che è nato con un'impronta piuttosto moderna e accattivante, tanto da avergli spesso preferito la maggiore compostezza e sincerità del Barolo annata, ma questa volta l'ho trovato più interessante e meno "spinto", con un naso fragrante, con un bel frutto nitido appena maturo e qualche spunto alcolico di troppo, mentre al palato ho ritrovato una buona struttura e una verace tannicità monfortina; una maggiore complessità e lunghezza gli avrebbero dato più slancio.

Dei due vini di **Silvano Bolmida**, il **Bussia** e il **Vigne dei Fantini**, al momento ho trovato più coinvolgente il secondo, più pronto, con un bouquet di bella intensità, caratterizzato da una bella vena fruttata anche se appena dolce, lampone, fragolina di bosco, ciliegia, in bocca ha tannino fitto, ancora serrato ma di grande qualità e freschezza; il Bussia è più indietro, non ancora del tutto assestato all'olfatto, dove a toni di viola e prugna si mescolano note ancora non del tutto nitide e pulite, mentre al palato è freschissimo, pulsante, con una bella materia fruttata e un tannino nervoso, in prospettiva crescerà sicuramente.

Mi sarei aspettato qualcosa in più dal **Bussia** dei **F.lli Giacosa**, naso piuttosto maturo, c'è la ciliegia, la prugna, la liquirizia, in bocca è un po' piccolo, il tannino si fa sentire ma non confortato da grande spalla, sebbene sia un vino che può trovare un maggiore equilibrio con il tempo.

Il **Barolo annata** di **Monti** mi ha convinto per la buona finezza e pulizia, grande florealità al naso mentre in bocca propone un tannino deciso ma buona definizione di frutto e vivida freschezza; il **Bussia**, invece, mi è sembrato più scomposto, con note eteree e quasi terziarie, non molto nitido, in bocca è scorbutico, ancora duro e austero, senz'altro il tempo lo migliorerà perché la materia prima è di buon livello.

Non male il **Giblin** di **Gemma**, ciliegia sotto spirito, ribes, una bella terrosità, in bocca è ancora bisognoso di trovare i suoi equilibri, molto tannico ma di buon impatto, riesce a mantenere una buona lunghezza di frutto che lascia ben sperare per il futuro. Se il Giblin non era una sorpresa, non mi aspettavo una così buona prestazione del **Barolo annata**, certamente meno volume e probabilmente una minore longevità ma al

momento è senz'altro più apprezzabile e pronto, con un profilo più maturo, che diffonde effluvi di prugna in confettura e liquirizia, anche in bocca ha succosità, bella materia, tannino pressoché perfetto, molto lungo e godibile.

Un grande **Vigna Cappella di S.Stefano di Rocche dei Manzoni**, Valentino Migliorini, purtroppo scomparso lo scorso dicembre, ne sarebbe sicuramente contento. Ho imparato ad apprezzare questo vino proveniente dal cru Santo Stefano di Perno, una vigna di 6 ettari situata tra i 360 e i 410 m. slm, esposta sud-ovest e divisa fra tre produttori (Rocche dei Manzoni, Mauro Mascarello e Massimo Grasso di Cascina Tirole), assaggiando vecchie annate, dalle quali non ho mai ricevuto delusioni. Intendiamoci, questo vino persegue una filosofia ben precisa, di stampo fortemente moderno, ma sono stati proprio gli assaggi di vecchie annate a dimostrarmi che nonostante da giovane non nasconda mai le dolcezze del piccolo legno, in maturità, grazie ad una materia prima di altissimo livello, trova uno straordinario equilibrio e molti di questi aspetti cedono il passo ad una sostanza e ricchezza espressiva di assoluto valore. E il Vigna Cappella di S.Stefano 2004, ne sono sicuro, seguirà lo stesso percorso.

Quasi ineccepibile il **Gramolere dei F.lli Alessandria**, rubino-granato molto bello con unghia appena scarica, naso fine e gradevole, piccoli frutti di bosco, melagrana, mora, liquirizia, al palato è un po' semplice ma si fa piacere per il tannino fine e non invasivo e una materia fruttata gradevole e pulita.

Fa la sua figura il **Pressenda di Marziano Abbona**, con note di lampone, susina, spezie, tanta liquirizia che ritroviamo al palato, polpato e fresco, con un tannino fitto ma fine e una persistenza tutta di liquirizia e spezie.

Ancora un altro vino di **Franco Conterno Cascina Sciulun** che sembra aver trovato la sua migliore carica espressiva, il **Bussia Munie**, che si apre alla vista con un colore granato di grande fascino velato da ricordi rubini, naso appena dolce di piccoli frutti, liquirizia, prugna, ciliegia, una leggera florealità, in bocca ha ottima corrispondenza, buona materia, tannino deciso ma non troppo spinto, finale piacevolmente sapido.

Molto bene il **San Giovanni di Gianfranco Alessandria**, naso che parte con i petali di rosa e viola appassiti, poi vira su ciliegia matura e liquirizia, in bocca ha buona materia, succosità, finale un po' asciugante e duro, però può evolvere molto bene. Rispetto al passato Alessandria sembra essere riuscito a calibrare meglio l'uso del legno, anche se il tannino sembra ancora risentirne. Valido anche se con minor spessore, dolcezza e durezza fuori registro, il **Barolo annata**.

Bellissima prova per il **Bussia di Giacomo Fenocchio**, ricco di sentori di ciliegia e lampone, sfumature di tabacco e fiori, al gusto offre una materia appagante, tannino elegante, grande ricchezza espressiva, finale molto bello e prolungato.

Trascinate il **Campo dei Buoi di Costa di Bussia Tenuta Arnulfo**, intenso, avvolgente, ricco di polpa, con un tannino finissimo e una materia di ottima qualità, complesso e già notevolmente equilibrato.

Merita una menzione, infine, il **Vigna d' Vai di Ca' Brusà**, dal colore granato molto vivo, naso di fiori passiti, ciliegia sotto spirito, leggero tabacco, in bocca ha struttura buona, tannino fitto, una certa maturità di frutto, con leggero cedimento nella persistenza.



**Serralunga d'Alba**

Last but not least, una serie di grandi Barolo di questo straordinario Comune che racchiude tra i suoi confini alcuni tra i migliori cru di tutta la Langa, come Vigna Rionda, Lazzarito, Parafada, Prapò, Gattinera, Serra, Sorano, Margheria, La Rosa, per citare i primi che mi vengono in mente. Con questo millesimo ho avuto grandi emozioni, come non mi capitava da qualche anno.

**Giacomo Ascheri** fa un figurone con due suoi vini, il primo davvero superlativo, un **Sorano** maestoso, inebriante, affascinante già al naso dove si intersecano fiori e frutti di bosco di grande pulizia, corroborati da venature di liquirizia e spezie dolci, in bocca è eccellente, dalla trama setosa, bellissimo, fresco e lungo, infinito, ricco, rotondo, quasi irresistibile. L'altro vino presentato è il **Sorano Coste & Bricco**, meno impetuoso ma dal naso particolare, a tratti salmastro, leggermente vegetale, mentre all'assaggio è molto coerente, con una trama setosa e buona ampiezza fruttata e un finale tutto improntato su toni di liquirizia.

Molto buono il **Badarina Vigna Regnola** di **Bruna Grimaldi**, interessante nelle sfumature selvatiche e di erbe marine, un bouquet dal grande fascino espressivo, in bocca è molto piacevole, buona trama e tannino non aggressivo, finale di liquirizia dolce e prugna.

Centra il bersaglio **Gigi Rosso** con l'**Arione**, mai buono e convincente come questa volta, cassis, ciliegia, rosa, lampone, bello anche in bocca, fitto, dal tannino elegante, fresco, vivo, persistente, profondo con finale di liquirizia e cacao.

**Massolino** ci propone un ottimo **Margheria** (ma mercoledì al Marriott Grand Hotel Flora ho avuto l'opportunità di degustare un **Parafada** ancora più esaltante e non oso pensare cosa sarà il mitico **Vigna Rionda Riserva...**), rubino con riflessi granati all'unghia, naso con attacco dolce, poi si distende su note di piccoli frutti, lampone, melagrana e sfumature di rosa, richiami alla grafite e al legno di liquirizia; al palato ha buona tessitura, tannino fine e calibrato, finale molto fruttato e godibile, fresco e lungo.

Eccellente risultato per **Cascina Cucco**, due vini azzeccati uno dei quali, il **Cerrati**, davvero notevole nel suo approccio olfattivo intrigante che parte con slancio offrendo un'enfatica florealità, poi profumi di lamponcino e ciliegia, una bocca piena, mentolata, ricca, grande massa espressiva, tannini forti ma perfettamente smussati, grande finezza e persistenza; di poco inferiore il **Vigna Cucco**, che si offre con qualche sbuffo alcolico ma con una bella sequenza che va dalla viola al lampone, dalla liquirizia al cuoio, per poi incedere sul palato con grande misura e stoffa, freschezza e un tannino che non tarderà ad ammorbidirsi. Anche **Luigi Pira** colpisce nel segno con il suo **Vigna Margheria**, granato intenso, naso sottile ma molto bello, con note selvatiche, di frutti di bosco, spezie, tabacco, in bocca ha dolcezza, freschezza e struttura, eleganza, ricchezza e persistenza infinita.

Non straordinario ma degno di nota il **Leon** di **Cascina Luisin**, che se al naso parte con una volatile spiccata per poi assestarsi su note di ribes rosso, fragola e una speziatura in divenire, al palato ha qualche dolcezza di troppo che in parte nasconde una materia prima decisamente interessante.

Ineccepibile, come sempre, il **Cà Mia** di **Brovia**, un vino che a mio avviso riesce a trovare il connubio ottimale fra una spinta moderna e l'impronta del territorio, il colore è rubino intenso con unghia appena granata, al naso si sente leggermente il legno, poi arriva la ciliegia, il lampone, la rosa, note pietrose, in bocca ha ottima materia, tannino già setoso, freschezza e finale molto pulito con richiami di liquirizia. Sono ormai alcuni anni che per me **Palladino** non è più una sorpresa, anche questa volta piazza due vini di altissimo rango, il **Serralunga** e il **Vigna Broglio**, il primo di stampo appena più tradizionale, dal colore granato medio di bella luminosità e profumi di liquirizia, ribes nero e prugna, timo, bocca intensa, con grande materia e una ricchezza espressiva tutta in divenire; il secondo è granato intenso con ricordi rubini, naso un po' chiuso ma molto pulito, piccoli frutti, liquirizia, balsamico, erbe mediterranee, cuoio, cenni di goudron, molto buono in bocca, per certi aspetti più "facile", succoso, vivo, ha stoffa e riporta nel finale deliziose note fruttate e di liquirizia.

Mi sorprende **Rivetto** con un **Giulin** mai così buono, naso con toni speziati, tabacco, noce moscata, ginepro, prugna, liquirizia, in bocca ha una bella forza espressiva, tanta materia, tannino forte ma non aggressivo, finale lungo, molto persistente e fruttato.

Niente male il **Prapò** di **Mauro Sebaste**, più o meno sui livelli del 1999, anche se al naso si deve ancora assestare, ma la spalla non gli manca, freschezza, tannino fine e una buona polpa fruttata lasciano intravedere un bel futuro.

Ottimo il **Meriame** di **Paolo Manzone**, forse il migliore di sempre, granato di media intensità, naso molto particolare, non ancora del tutto espresso ma con già con piacevoli note di ribes, fiori e spezie su uno sfondo minerale, in bocca è perfetto, tannino setoso, frutto pieno, sapidità, rotondità, lunghezza.

Il **Vigna Cerretta** di **Cà Romè** propone un naso leggermente maturo ma molto interessante, note floreali di viola e rosa, e fruttate di ciliegia e ribes in confettura con qualche accenno terziario, in bocca ha stoffa, il tannino è ancora un po' duro ma c'è freschezza, corrispondenza e persistenza, molto buono.

Uno dei Barolo più sorprendenti e inattesi è il **Vigna La Rosa** di **Fontanafredda**, un vino che forse per la prima volta è riuscito a trovare quella personalità e quella piacevolezza che in altre annate non sono riuscito a percepire, naso molto elegante, c'è una dolcezza non sorniona, liquirizia che ritroviamo al gusto, intenso, fitto, tannino preciso, grande fascino, lungo, pieno, da bere. Meno sontuoso ma comunque interessante anche il **Serralunga d'Alba**, che ci regala una bellissima rosa, poi lampone, ciliegia, un tannino pulito, freschezza e una tensione che vuole tempo.

Ingresso di primordine con il **San Rocco** di **Eredi Virginia Ferrero**, un'azienda che ha alle spalle 150 anni di attività ma che, almeno a quanto ricordo, per la prima volta ha presentato un suo vino ad Alba Wines Exhibition; ha colore granato intenso, naso con note iodate e di lavanderia, quasi di borotalco, poi arriva il frutto, ciliegia in primis e un'iniziale speziatura, mentre in bocca è un po' serrato, si sente che ha una materia

di tutto rispetto ma è ancora nervoso, non male comunque.

Altra novità arriva da **Guido Porro**, con due vini straordinari, un **Vigna Lazzairasco** entusiasmante, granato di media intensità, naso appena tostato all'inizio, poi arrivano note minerali, grafite, ferro, rame, grande eleganza, in bocca ha una notevole forza espressiva, tannino finissimo, stoffa, eleganza, lunghezza, molto bello e godibile, persistente, largo, una vera sorpresa; ma non è da meno il **Vigna S.Caterina**, dallo stile più moderno e accattivante, con note di cacao, liquirizia, spezie fini, di bellissima sostanza e tannino eccellente, setoso, vellutato.

Molto bene il **Baudana di Luigi Baudana**, ampio, floreale, dal tannino fitto e nervoso, molto "Serralunga", con un bel futuro davanti a sé per chi lo saprà aspettare.

**Ettore Germano** sfoggia un **Cerretta** esemplare, naso di ribes, ciliegia nera, liquirizia, cuoio, tabacco, spezie fini, con una bella pasta al palato, struttura aristocratica, legno ben integrato, tannino quasi perfetto e una lunga persistenza, mentre il **Prapò** è terroso, fruttato di prugna, poi tabacco e molta liquirizia che si ritrova con precisione al gusto, dove si mostra equilibrato ed elegante, solo meno "pieno" del Cerretta.

Altro bell'esemplare il **Serralunga di Giovanni Rosso**, dal bellissimo colore granato vivo con ricordi rubini, naso di caffè, liquirizia, toni fruttati di ribes, terroso, minerale, grande impatto al palato, fresco, quasi acidulo, tannino ancora ostile, ma la materia è molto buona e convincente.

Convincente l'**Ornato di Pio Cesare**, dai tratti dolci e note di cassis, ciliegia matura, liquirizia su un delicato manto floreale, in bocca è molto lineare, equilibrato e ben fuso nelle sue numerose sfaccettature.

Finale a sorpresa

Chiudiamo in bellezza con un Barolo che proviene da un'annata per molti difficile ma che, come ho già ricordato, non fa testo per Serralunga, risparmiata quasi in toto da quella tremenda grandinata del 3 settembre. Si tratta del **Vigna Rionda Riserva 2002 di Massolino** che, consapevoli delle straordinarie qualità di questo cru, non hanno esitato a produrlo (scelta felice anche per Roberto Conterno con il Monfortino), e la degustazione, sebbene effettuata alla fine di questa intensa mattinata, conferma una qualità elevatissima, un vino succoso, elegante, di grandissima misura, preciso ed equilibrato in ogni sua parte, davvero un bellissimo risultato.

**Roberto Giuliani**