



17/05/2008

Alba Wines Exhibition: tante luci e solo qualche ombra per i Barolo 2004



Grandi soddisfazioni, ad **Alba Wines Exhibition**, annuale grande vetrina riservata alla stampa specializzata, dalle degustazioni dei **160 Barolo 2004** (una ventina di Barolo, due di Grinzane Cavour, cinque di Novello, cinque di Verduno, 16 di Castiglione Falletto, una cinquantina di La Morra, venti di Monforte d'Alba, trenta di Serralunga d'Alba più un paio di altri comuni), che abbiamo potuto degustare nel corso delle giornate di giovedì 8, venerdì 9, sabato 10 maggio. Mentre la mattina della domenica ha potuto ospitare un'interessantissima retrospettiva dell'annata **1998** con 53 vini (34 i Barolo) in assaggio.

Mai così evidente come in questa occasione, di un'annata classica come il 2004, dove il Nebbiolo

ha potuto maturare compiutamente e sviluppare tutte le proprie caratteristiche fatte di eleganza, ricchezza di sfumature aromatiche, di struttura tannica, ma anche di complessità olfattiva e gustativa, è balzata all'occhio un'evidenza che non va mai dimenticata, ovvero che il territorio di produzione del Barolo (1803 ettari: 450 circa a La Morra, 351 a Monforte, 311 a Serralunga d'Alba, 238 a Barolo, 137 a 136 a Castiglione Falletto, 90 a Verduno, 49 a Grinzane Cavour, 21 a Roddi, 14 a Diano d'Alba, 2 scarsi a Cherasco) comprende zone profondamente diverse, per composizione geologica, altitudine, microclimi, epoche di maturazione delle uve, e non tutte, ma diciamolo!, parimenti vocate.

Questa multiformità, che è sicuramente segno di ricchezza e non certo un limite, fa sì che dove ci sono i veri terroir, quelli che fanno la differenza, ci siano e non possano non esserci anche i grandi vini, i vini veri, i vini di qualità e soprattutto di forte personalità e carattere.

Naturale, quindi, e non suoni provocazione il semplice atto del ricordarlo e di prendere atto di una diversità che è nella realtà delle cose, che i migliori risultati siano venuti dai villaggi del Barolo che avevano più frecce al loro arco, che potevano contare su un serbatoio più ricco, su maggiori potenzialità, e che le grandi emozioni, i risultati importanti, i vini che lasciano il segno siano venuti da comuni come Serralunga d'Alba in primis, che ha vinto il "confronto" a mani basse, quasi in maniera imbarazzante, seguiti dai vini di Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, Barolo e Verduno.

Molto meno soddisfacenti e andrebbe fatta in merito una seria riflessione, i risultati venuti da vini espressioni di vigneti posti nei comuni di La Morra, Grinzane Cavour (dove storicamente non sono mai stati avvistati vigneti importanti e dove gli investimenti in vigna sono solo storia recente), Diano d'Alba e Novello.

Certo, di La Morra mancavano all'appello molti tra i più noti e mediatici protagonisti (basta citare Roberto Voerzio, Altare, Boglietti, Corino, Batasiolo, Andrea Oberto, Eraldo Viberti) - ma erano pur sempre presente in degustazione con i loro vini aziende di pari peso come Rocche Costamagna, Monfalletto Cordero di Montezemolo, Mauro Veglio, fratelli Revello, Poderi Marcarcini, Poderi Oddero, Renato Ratti, Gianni Voerzio, Mauro Molino, Eugenio Bocchino, Silvio Grasso, Mario Gagliasso, Michele Chiarlo - ma questo non basta a spiegare una prestazione diffusamente insoddisfacente, l'abbondanza di vini senza eleganza né equilibrio, noiosi, prevedibili, déjà vu.

Vini ottenuti con un esasperato ricorso alla tecnica della concentrazione, con interventismo a gogò in cantina, estrazioni tirate allo spasimo, surmaturazioni incongrue, che si traducono in vini che si fa fatica non solo a bere, ma solo ad assaggiare, vini che sconcertano e mettono tanta tristezza, per l'idea sbagliata e vecchia,

perché certa innovazione ormai è passata di moda ed è antica e passatista, del fare vino che i loro produttori mostrano.

Vini vini tutti uguali tra loro, vini dove l'idea del territorio, dei cru e della terra di origine viene annientata. Difficile pensare di fronte a molti di questi vini, verdi, aggressivi, volgari, dai colori concentratissimi e improbabili, dal legno sfacciato, dalle tostature spinte, privi di polpa, di sostanza, di equilibrio, di grazia, spesso con problemi basilari di pulizia esecutiva che possano essere pensati per il consumatore, per essere bevuti.

Con questo imprinting, questo timbro che li marca e condiziona e frena il loro naturale slancio, sono vini che appaiono francamente impossibilitati ad evolvere a maturare a diventare importanti. Vorrebbero impressionare, mostrare un carattere che non hanno e che le caratteristiche della zona, dove si dovrebbe puntare sull'eleganza, sulla fragranza aromatica, sull'equilibrio e non su un'improbabile potenza, non consentono e finiscono quindi, troppo spesso, con l'essere vini del vorrei ma non posso.

Ci sono state, ed è bene sottolinearlo, positive eccezioni a questo trend, vini di ottima personalità e sicuro valore qualitativo come il Torriglione ed il Rocche dell'Annunziata di Mario Gagliasso, il Brunate di Vietti, il Rocche ed il Barolo annata di Aurelio Settimo, il Rocche dell'Annunziata e il Bricco Francesco di Rocche Costamagna, il Vigna Gattera ed il Vigna Arborina di Gianfranco Bovio, il Cerequio di Michele Chiarlo, ed in misura minore il Serre di Gianni Gagliardo, il Vigna San Giacomo di Stroppiana, il La Serra ed il Lu di Eugenio Bocchino, il Vigna Gancia e del Vigna Conca di Mauro Molino, il Marcenasco di Renato Ratti, ma questi risultati positivi non cancellano la spiacevole impressione di una zona ancora troppo legata ad una stilistica che ormai è superata.

Musica completamente diversa, invece, per i vini di comuni di cruciale importanza come **Barolo** e **Castiglione Falletto** e la dimostrazione di come in questi due comuni si sia interpretata al meglio un'annata innegabilmente grande com'è stato il 2004.

Cominciamo da **Castiglione Falletto**, dove vini di assoluto livello qualitativo sono apparsi, senza alcuna possibile discussione, il Bricco Boschis dei Cavallotto, ormai tra le aziende leader della denominazione, il Vigna del Mandorlo dei Fratelli Giacosa, il Ciabot Tanasio di Sobrero (cantina tutta da scoprire, come ha dimostrato una verticale di più annate di Barolo Pernanno che ho avuto modo di fare insieme ad alcuni amici, e di cui racconterò presto), il Rocche di Brovia, il Rocche di Castiglione dei Fratelli Monchiero, il Rocche di Vietti, il Villero di Livia Fontana (ottimo anche il suo Barolo annata) e quello di Giacomo Fenocchio ed in misura minore il Vigna Pugnane di Franco Conterno Cantina Sciulun ed il Montanello della Tenuta Montanello.

Vini di grande eleganza, caratterizzati da un corredo aromatico fragrante e variegato, da tannini soffici, consistenza terrosa, una perfetta fusione tra frutto, tannino e acidità, una grande piacevolezza già ora, che sono vini estremamente giovani.

Spostandoci a **Barolo**, invece, ho riscontrato accanto alla proverbiale maggiore resa dei vini di questo comune nelle annate più classiche (mentre soffrono notoriamente le annate più calde, tipo i 1997, 2000 e 2003), un andamento più regolare e una costanza qualitativa più diffusa e l'affermarsi, in veste di outsider, di aziende che in passato non avevano fatto segnare risultati straordinari.

Parlo, ad esempio, di Virna, con un Cannubi Boschis dai profumi intriganti e dal tannino mordente ma di grande struttura, di Gianni Gagliardo, che ha preso sempre più le misure con il suo Cannubi, di Damilano con il Liste, vino dalla salda consistenza terrosa e dal grande respiro, nonché di un Cannubi di Michele Chiarlo che è stato in assoluto uno dei Barolo di Barolo più convincenti.

I valori consolidati si sono poi confermati, con uno splendido Cannubi di Comm. G.B. Burlotto, naso avvolgente carezzevole, struttura salda, molto consistente e terrosa, ancora giovanissimo e con un potenziale d'evoluzione importante, quindi dello splendido, integro, scalpitante Brunate Le Coste di Beppe Rinaldi, del Barolo di Bartolo e oggi di Maria Teresa Mascarello, degli ottimi Bricco Sarmassa e Sarmassa di Brezza, scabri, nervosi, scattanti, pieni di sostanza, destinati ad una grande tenuta nel tempo, eppure fragranti, appealing, ricchi di sfumature.

Ottimo anche il Cannubi di Sergio Barale, vino di grande stoffa, e poi molto interessanti il Cannubio di Francesco Rinaldi ed il Nei Cannubi di Poderi Einaudi, vino di stampo moderno, ma con una tendenza sempre più spiccata a spostarsi verso una classicità d'impostazione.

Lo stesso identico discorso che vale per i "ritrovati" vini di Luciano Sandrone, con una mia netta preferenza per il Le Vigne sul Cannubi Boschis, vini di notevole complessità, impegno, dinamismo, non più bloccati da una dimensione "laccata" e troppo levigata e più tendenti a concedersi, con slancio e generosità.

Grandi soddisfazione poi, oltre che per i pochi ma buoni campioni di **Verduno**, con un plauso particolare per

il Massara del Castello di Verduno, il Monvigliero di Fratelli Alessandria e Acclivi di Comm. G.B. Burlotto, e con un paio di buoni vini di **Novello**, il Ravera di Elvio Cogno ed il Terlo Ravera di Marziano Abbona, con i vini di Monforte d'Alba (va segnalato che mancavano all'appello tante aziende, Elio Grasso, Clerico, Conterno Fantino, tra i primi nomi che mi vengono in mente) ovvero tannini solidi, salda materia, varietà d'espressione, bella paletta aromatica, vini caldi in alcuni casi, più o meno ben riusciti, ma consistenti, reali, espressivi, rappresentativi di una denominazione, di un vitigno, di una zona.

Molti i vini interessanti di cui seguire l'evoluzione, con salda struttura, possibilità di tenuta nel tempo.

Voglio citare il Gramolere dei fratelli Alessandria, il Bussia di Giacomo Fenocchio, il Campo dei Buoi ed il Coste di Bussia di Costa di Bussia Tenuta Arnulfo, il Vigne dei Fantini ed il Bussia di Silvano Bolmida, il Bussia Munie di Franco Conterno Cascina Sciulun, il Castelletto di Mauro Veglio, il Barolo base di Monti, i due vini di Josetta Saffirio.

Dopo Monforte d'Alba abbiamo preso idealmente "l'ascensore" e siamo entrati, con **Serralunga d'Alba**, nell'**empireo barolesco**, nel regno della complessità, della classe, della solidità vera senza improvvisazioni e finzioni vini solidi, integri, profondi, espressivi di carattere ampio, grande sostanza, imponente struttura tannica, ma un tannino profondo spesso vellutato, carnoso, terroso, mai aggressivo, mai fuori posto o fastidioso, ben fuso con il frutto, spesso con note minerali, una trionfante liquirizia, venature di sottobosco, una leggera speziatura.

Una delle più belle e coerenti serie di vini degustati che io ricordi, a perfetta conferma di una degustazione di una quarantina di vini già fatta in marzo a Serralunga, tasting che aveva mostrato, come ha ribadito oggi, la totale sintonia di Serralunga con questa classica annata 2004, la capacità di esprimere vini già gustosi adesso, imponenti, immensi, infiniti al gusto, ampi, strutturati, pieni di sapore, di sfumature aromatiche e gustative, di chiaroscuri e mezzetinte, ma che avranno sicuramente un futuro esaltante quando daremo loro il tempo di svilupparsi e diventare ancora più grandi lasciandoli riposare, quietare il furore e la densità delle loro strutture tanniche, in cantina.

Tantissimi i vini che mi hanno convinto e spesso emozionato. Voglio citare il Vigna Brolio di Palladino, il Serralunga ed il Meriame di Paolo Manzone, il Vigna Santa Caterina ed il Lazzairasco di Guido Porro, l'Arione di Gigi Rosso, il Cà Mia di Brovia, il Baudana di Luigi Baudana, il Cerretta di Ettore Germano, il Vigna Cucco ed il Cerrati di Cascina Cucco, il Vigna Margheria di Luigi Pira, il La Rosa di Fontanafredda, il Sorano di Giacomo Ascheri, e poi il Badarina di Bruna Grimaldi, il Serralunga di Giovanni Rosso e di Palladino, il Margheria di Massolino, il San Rocco Eredi Virginia Ferrero, il Soriano Coste Bricco di Ascheri.

Solo l'imbarazzo della scelta (e si tenga conto che alla degustazione mancavano i vini di pezzi da novanta come Giacomo Conterno, Bruno Giacosa, Schiavenza, Cappellano, per citare solo i primi che mi vengono in mente), ed un livello medio assolutamente esaltante.

Adesso voglio vedervi, cari appassionati, cari ristoratori ed enotecari cultori del **Barolo**, quali scuse riuscirete a trovare, di fronte a tanta abbondanza di grandi vini, per non riempire le vostre cantine di tanti di questi Barolo 2004 da ricordare e da tramandare ai posteri!

Franco Ziliani