

19/05/2008

## Alba Wines Exhibition: Barbaresco 2005? OK, ma grandi differenze da comune a comune



Appassionante esperienza come sempre la partecipazione ai vari turni di assaggi di nuove annate di Roero, Barbaresco e Barolo che costituiscono il tema conduttore di **Alba Wines Exhibition**, grande vetrina dei grandi vini base **Nebbiolo di Langa** riservata alla stampa specializzata italiana e internazionale che si è sviluppata per cinque giorni, dal 7 all'11 maggio ad Alba, a cura dell'Unione Produttori Vini Albesi, con il braccio operativo e organizzativo della Wellcom.

Le nuove annate in degustazione, il **2004** nel caso del **Barolo** ed il **2005** in quello di **Roero** e **Barbaresco**, ed i 250 vini in assaggio, proposti da qualcosa come 164 aziende diverse, hanno offerto, com'era lecito attendersi grandi risultati, con una spiccata prevalenza dei Barolo, che grazie ad un'annata regolare e classica come il 2004 hanno potuto sciorinare l'intero campionario di quelle sfumature e complessità olfattive e gustative che rendono unico questo grande vino.

Praticamente non giudicabili i Roero, visto che abbiamo avuto solo 11 vini in degustazione e considerato che i vini considerati più importanti, i Roero riserva, non usciranno prima del 2009, una

settantina di Barbaresco ci hanno consentito di farci un'idea del valore dell'annata 2005.

Ad un primo riscontro non direi che questa annata abbia bissato l'innata piacevolezza, l'equilibrio, la sintesi di godibile bevibilità già ora e di capacità di tenuta ed evoluzione nel tempo, la grande eleganza che hanno caratterizzato i migliori 2004.

I vini sono ancora un po' frenati, un po' chiusi, bisognosi di riposo in bottiglia, ma mostrano, nelle loro migliori espressioni, grande ricchezza, strutture importanti, saldo corredo tannico, un gran bel nerbo ed un carattere spiccato e una perfetta continuità con quella riscoperta dell'eleganza, della misura, ma diciamola 'sta parola magica!, della piacevolezza e della bevibilità, che aveva segnato la svolta positiva, il "tornante" stilistico dei tanti 2004 che ancora oggi ci meravigliano per quanto sono buoni.

Direi piuttosto, in base ai campioni che abbiamo potuto degustare (ai nastri di partenza di Alba Wines mancavano aziende importanti come Bruno Giacosa, Cigliuti, Cortese, Castello di Neive, Gaja, Piero Busso, Varaldo, per citare i primi nomi, pesanti, che mi vengono in mente), che si è manifestata una notevole disparità qualitativa tra i vini provenienti dai tre comuni della denominazione, con una nettissima prevalenza dei Barbaresco di Barbaresco, sui Barbaresco di Treiso (svariati davvero niente male) e soprattutto sui **Barbaresco di Neive**.

Questi ultimi, con l'eccezione di pochi vini che vale davvero citare, il Ciciaret Gallina degli Antichi Poderi Gallina, il Serraboella del barolista Barale, il Gallina di Poderi Oddero, il San Cristoforo di Domenico Filippino, il Campo Quadro del Punset, il Froi di Massimo Rivetti, hanno negativamente colpito per carenza di definizione nei profumi, tannini crudi, verdi, astringenti e amari, un carattere super estrattivo ma vegetale e linfatico, poca sostanza, acidità in eccesso o taglienti, pochissimo equilibrio. Vini dove l'eleganza e la piacevolezza erano materia da... Chi l'ha visto.

Completamente diversa la musica con i **Barbaresco di Treiso**, speciale nota di merito per il Pajoré ed il Nervo Fondetta di Rizzi, il Nervo di Pertinace, il Valeirano ed il Cichin di Ada Nada, il Rocche Meruzzano di Orlando Abrigo, il Valgrande di Cà del Baio, il Ce' Vanin di Rivetto, il vino di Armando Piazza e quello della Ganghija, vini caratterizzati da una variegata, fragrante, fresca paletta aromatica, da salde strutture tanniche, spesso con una spiccata componente terrosa e minerale, nitida dolcezza del frutto, notevole pienezza, lunga persistenza, equilibrio, un'acidità equilibrata in grado di ravvivare la ricchezza della materia.

Il meglio è arrivato però con i **Barbaresco di Barbaresco**, con una speciale sottolineatura per il Montefico di Carlo Giacosa, l'Asili di Michele Chiarlo, il Roncaglie di Poderi Colla, il Mocassino di Cascina Mocassino, l'Asili di Cà del Baio, il Maria di Brun di Cà Romé, il Rio Sordo di Cascina delle Rose, il Rabajà di Cascina Luisin e del Castello di Verduno, il Vigneto Loreto di Rocca Albino, il Vitalotti di Carlo Boffa, il Palazzina di Montaribaldi, il Barbaresco base di Produttori del Barbaresco.

Grande definizione e precisione aromatica, con bouquet complessi, fragranti, di grande nitidezza, nasi complessi, intriganti, terrosi, pronti a sciorinare tutte le sfumature, floreali, fruttate, selvatiche, con ricordi di sottobosco, spezie, tabacco, cuoio, materia ricca al gusto, spesso con tannini soffici e terrosi, ampiezza di sapore, oppure verticalità e incisività, estrazioni importanti bilanciate da sapidità, acidità calibrate, un perfetto controllo della materia, con dinamismo articolazione, nerbo pronunciato.

Vini ben riusciti, che già accennano ad essere molto piacevoli ora, ma che mostrano potenziali di evoluzione importanti e una capacità di esprimere quale forza, quale personalità spiccata, che non ha nulla da invidiare ad un Barolo, perché diversa, peculiare, ma non minore, possano avere i Barbaresco se crescono in terroir d'eccezione e da grandi vigneti.

Ed i **Barolo 2004**? Ne parleremo presto, essendoci già dilungati, in un altro articolo.

Franco Ziliani

---