

Alba Wines Exhibition: prime impressioni su Roero e Barbaresco



Come vi avevo preannunciato, questa mattina è iniziata la nuova avventura di **Alba Wines Exhibition**, manifestazione giunta alla sua tredicesima edizione che ha lo scopo di presentare alla stampa e agli operatori di settore le nuove annate di **Roero, Barbaresco e Barolo**.

Quest'anno sono di scena il Roero e il Barbaresco 2005, il Barolo 2004.

La mattinata di oggi abbiamo iniziato con 11 Roero, poi 3 Barbaresco di Alba (San Rocco Seno d'Elvio), 23 Barbaresco del comune omonimo, 3 provenienti da vigneti situati a Barbaresco, Neive e Treiso, 26 interamente da Neive, per un totale di 65 campioni.

Come sempre la degustazione si è svolta bene, senza intoppi, in condizioni di luce ottimali (nell'ideale collocazione del Palazzo Mostre e Congressi di Alba) e con un servizio sommelier efficiente.

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, ha avuto un inizio decisamente piovoso, che ha prodotto qualche problema per coloro che non avevano ancora raccolto l'uva.

Roero 2005

Risultati piuttosto deludenti per questo vino che non riesce ancora a trovare una propria misura espressiva; 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 di Cornarea, a mio avviso il migliore, seguito dal Montespinato di Cascina Chicco e dal Bric Paradis di Renato Buganza.

Barbaresco 2005

I 3 vini provenienti dall'area del comune di Alba si sono dimostrati tutti validi, con una personale preferenza per il Sorì Fratin di Armando Piazza e per il Sanadaive di Marco e Vittorio Adriano.

L'aria migliore si è respirata con i Barbaresco del comune omonimo, che registrano una qualità decisamente migliore rispetto a quelli di Neive (e qui probabilmente gioca molto la differente fase di raccolta fra i due

comuni, Barbaresco prima della pioggia ottobrina e buona parte di Neive dopo). Per quanto riguarda i primi ci sono varie aziende da segnalare, almeno cinque collocate nella fascia degli eccellenti, ovvero il Barbaresco Morassino di Cascina Morassino, lo stupendo Asili di Michele Chiarlo, l'altro Asili di Cascina Vallegranda Cà del Baio, il sempre ottimo Roncaglie di Poderi Colla e il Maria di Brun di Cà Romè. Di poco inferiori il Rabajà del Castello di Verduno, il Martinenga dei Marchesi di Gresy, il Rabajà di Cascina Luisin, il Rio Sordo di Cascina delle Rose; seguono il Vigneto Loreto di Albino Rocca, il Vitalotti di Carlo Boffa. Sempre valido il Barbaresco dei Produttori del Barbaresco (proveniente anche da vigneti di Neive), riuscito La Casa in Collina di Terre da Vino. Meno travolgenti ma comunque degni di interesse l'Ovello sempre di Cascina Morassino e il Palazzina di Montaribaldi.

Storia completamente diversa per i Barbaresco di Neive, decisamente sotto tono, con numerosi campioni che presentano acidità e tannini sovrabbondanti rispetto a una massa scarsa che lascia poche speranze per un assestamento futuro.

Vale comunque la pena segnalare la buona riuscita del Serraboella dei Fratelli Barale, del Vigneto 'L Ciaciaret Gallina di Antichi Poderi dei Gallina, del Gallina di Oddero, del Campo Quadro di Punset, del Vigna San Cristoforo di Pietro Rinaldi. Meno convincenti rispetto ad annate precedenti, ma pur sempre interessanti, il Froi di Massimo Rivetti, il Canova di Fabrizio Ressa e il Basarin di Romano Bonino.

Giuliani