

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

13 Maggio 2009

Villero, Castiglione Falletto: il Barolo dell'eleganza



Terzo giorno di [Alba Wines Exhibition](#), la grande vetrina delle nuove annate di Roero, Barbaresco e Barolo e, proseguendo sempre a tappe forzate, con una media di oltre 60 vini al giorno siamo già arrivati a quota 210 vini già degustati.

Un po' di **Roero 2006**, con l'ennesima conferma che nella bellissima zona situata sulla sponda sinistra del Tanaro devono ancora maturare una vera e propria identità con i vini base Nebbiolo, un folto gruppo di **Barbaresco 2006** (annata molto interessante, ma con risultati varianti non solo da villaggio a villaggio e da vigna a vigna, ma da azienda ad azienda) e un buon centinaio tra **Barolo 2005**, quelli dei comuni di Novello, Barolo, La Morra, Verduno, Castiglione Falletto, e Barolo riserva 2003.

Perché, sorprendentemente, con esiti varianti dal nettamente negativo al sensibilmente buono (ad esempio il Bricco Boschis ed il Vignolo di Cavallotto ed il vino di Livia Fontana) si sono prodotte anche delle riserve frutto della problematicissima annata 2003.

Come stanno andando le cose? Molto bene dal punto di vista degli incontri con vecchi e nuovi amici, dei contatti dei produttori che singolarmente andiamo a trovare in azienda o che incontriamo nelle degustazioni pomeridiane o a cena, dell'atmosfera, perché alcuni giorni in Langa per me sono sempre il massimo.

Abbastanza bene anche dal punto di vista della degustazione dei vini, con un 2005 che si rivela, per il Barolo, annata non semplice ma intrigante, di stampo classico, con acidità importanti, tannini che mordono e si fanno sentire e sicuramente una possibilità di evoluzione nel tempo da signor millesimo.

Quali vini mi sono maggiormente sinora piaciuti? Non voglio, essendo questi solo degli appunti

scritti à la volée durante una pausa in albergo tra una visita e una degustazione, in alcun modo essere definitivo, posso però dire che mi sono decisamente piaciuti il Barolo di Maria Teresa (e Bartolo, ça va sans dire) Mascarello, il Ravera di Elvio Cogno ed il Sottocastello di Novello di Giacomo Grimaldi, il Cannubi di Michele Chiarlo, Gianni Gagliardo (oh yes!), Damilano e Cascina Adelaide, il Costa di Rose di Bric Cenciuri, il Sarmassa di Bergadano (una vera sorpresa), il Brunate di Francesco Rinaldi, il Sarmassa di Brezza, i vini di Beppe Rinaldi.

Spostandomi a La Morra, chapeau per il Brunate di Marco Marengo, il La Serra di Marcarini, il Brunate ed il Rocche dell'Annunziata di Andrea Oberto, il Cerequio di Chiarlo, il Gattera di Monfalletto, il La Serra di Eugenio Bocchino, il Rocche dell'Annunziata di Aurelio Settimo ed il Torriglione di Gagliasso.

Ma sono però una serie di vini del mio comune favorito, Castiglione Falletto (di cui ricordo agli appassionati lombardi il [banco d'assaggio in programma il 21 a Brescia](#)) ad avermi regalato sinora (oltre ad alcuni vini d'antan bevuti in occasioni conviviali: un Barolo Bussia 1980 di Prunotto gustato domenica a pranzo da [Felicin](#) a Monforte, due magnum di Barolo di Bartolo Mascarello 1986 e 1964 (da brividi) gustati a cena martedì sera da [Brezza](#)) le emozioni più forti. Parlo dei 2005, il Villero di Livia Fontana, il Pugnane di Cascina Sciulun, il Ciabot Tanasio di Sobrero, il Rocche di Vietti, i Barolo "base" ancora di Livia Fontana e di Monchiero, ed il fantastico Villero di [Giacomo Fenocchio](#) su alla Bussia soprana a Monforte d'Alba.



In questa cantina, dove ho avuto il piacere di tornare dopo qualche tempo, e che ho in un certo qual modo ricordato l'esistenza ai distratti di ogni tipo un articolo che le dedikai su WineReport sette anni orsono ([leggete qui](#)), ho avuto il piacere di trascorrere alcune ore martedì pomeriggio, dapprima assaggiando da botte i 2008 (Nebbiolo da Barolo, Dolcetto e una golosa Barbera), quindi la Bussia (l'azienda produce da 12 ettari vitati un Barolo base e tre cru: Cannubi, Villero e Bussia), 2007 e 2006 e poi, già in bottiglia, gli splendidi 2005.

Ancora bisognoso di tempo per esprimersi appieno il Cannubi, grintosissimo e dalla struttura importante pieno di carattere con acidità che spinge e grande personalità il Bussia, ed elegantissimo, colore rubino brillante luminoso non di grande intensità, elegantissimo suadente nei profumi di rosa, lampone, accenni di prugna e sottobosco, sfumature di cacao, bocca suadente, tannini vellutati, tutto all'insegna del sale, del nerbo, dell'eleganza e della stoffa, con una piacevolezza già contagiosa ora, il **Villero**.

5000 bottiglie solo prodotte, che quasi tutte vedono la via della Norvegia, dove evidentemente sono

più attenti di ristoratori, enotecari, ecc. italiani nell'individuare (e non farsi mancare) un Barolo di quelli da non perdere. Vino splendido, che già valeva la visita, ma Claudio Fenocchio, oltre ad avermi proposto il Bussia riserva 2003 etichetta rossa, cheavrò in degustazione giovedì mattina ad Alba Wines, per farmi sognare ancora di più, mi ha proposto (vedete le foto) l'attenta degustazione di altri due autentici gioielli.



Ancora un Villero, ma della mitica annata 1996, un tesoro di aristocratica complessità, sinuoso, avvolgente, succoso, tannini presenti ma non aggressivi, sfumature di rosa, terra, prugna sotto spirito, rosmarino lampone cuoio ad inseguirsi e regalare piacevolezza estrema e classe al bicchiere, e poi, chapeau signori, un Barolo 1978 cuvée di uve della Bussia e dei Cannubi, vino dall'integrità, dalla vivacità, dal nerbo, emozionanti, autunnale e chiaroscurale nei profumi, ma vivacissimo, nervoso, sapido ancora scattante pieno di energia, indomito al gusto.

Uno dei quei "vini vecchi" che quando li incontri staresti per ore ad ascoltarli, a farti suggestionare dal loro racconto, dalla saggezza che esprimono. Ai lettori appassionati di Barolo una sola parola per concludere: i Fenocchio (che non sono mai andati fuori di testa sui prezzi conservano un equilibrio e una ragionevolezza estrema) vendono i loro vini per oltre il 90 per cento all'estero. Italiani amanti dei vini di Langa, come non riequilibrare questo insano rapporto e fare in modo che una quota maggiore di vini veri e schietti come questi rimangano e vengano stappati e goduti nel Bel Paese?