

# Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

14 Maggio 2009

## Serralunga e Monforte d'Alba: quando il Barolo fa sul serio



Pur con tutto il mio dichiaratissimo (e a prova di bomba) amore per **Castiglione Falletto** e per i suoi Barolo, non posso tacere che dalla degustazione di oltre 150 **Barolo annata 2005** completata nell'edizione 2009 di **Alba Wines Exhibition** siano emersi come autentici match winner i Barolo innanzitutto di **Serralunga d'Alba** e in seconda battuta (pur con alcune ottime cose provenienti da Castiglione, Barolo, La Morra, Novello e Verduno) quelli di **Monforte d'Alba**.

Su un'annata difficile, classica, grintosa, tutta tannino e acidità nervose, grande materia prima succosa, ma non con la dolcezza suadente del 2004, ma più polputa e croccante, Serralunga e Monforte hanno dato la misura dei Barolo "con una marcia in più", con complessità, personalità, carattere decisamente da vendere.

Vini spesso imponenti per struttura, giovanissimi, con un'esuberanza e un'energia da addomesticare, ma talmente saldi, materici, fitti, da lasciare in alcuni casi senza fiato. Con un'emozione diversa da quella che in questi giorni mi hanno regalato alcuni "grandi vecchi di Langa", parlo di Barolo e Barbaresco d'antan, gentiluomini di 30 e 40 anni, degustati, goduti e bevuti in occasione di alcune visite a vecchi e nuovi amici produttori (ho già parlato del 1978 di Giacomo Fenocchio, voglio segnalare, ne parlerò diffusamente presto del Barbaresco Montestefano 1982 di Serafino (Teobaldo) Rivella, dei Barbaresco Rabajà 1996, 1989, 1986, 1978 e 1971 di Cortese, tutti vini in grado di far vacillare il mio barolocentrismo...), ma sempre in grado, pur in quel contesto diverso che sono le "degustazioni in batteria" (con 60-70 vini per mattinata) di farsi ammirare e lasciarti dentro un segno con la loro grandezza.

Non avendo molto tempo a disposizione (mi attende l'appuntamento con un vero maestro ed un uomo speciale, in quel di Neive...) posso solo segnalarvi, en passant, i Barolo di Monforte e Serralunga d'Alba che questa mattina mi sono più piaciuti.

Nomi classici per i miei gusti e new entry nelle mie preferenze, produttori da sempre di stampo tradizionale e altri che hanno molto attenuato e riveduto il loro stile moderno, con macerazioni più lunghe di un tempo e affinamento non solo in barrique o tonneaux ma anche in fusti più grandi da 15-20-25 ettolitri dove i vini figli dei grandi vigneti di cui dispongono hanno potuto esprimersi in maniera più armoniosa.

Partiamo da **Monforte d'Alba** dove sono i vini della Bussia ad avermi generalmente più convinto, con i vini di Monti, Silvano Bolmida, Giacomo Fenocchio, Fratelli Giacosa, Poderi Colla, Cascina Sciulun tutti provenienti da diverse porzioni di questo grande cru monfortese, e poi il Campo dei Buoi di Costa di Bussia, il Colonnello (sempre parte della Bussia) di Aldo Conterno, il San Giovanni di Gian Franco Alessandria, il Corsini di Ruggeri Corsini, il Giblin di Gemma, il Campo dei Buoi di Bolmida.

Passando a **Serralunga d'Alba**, dopo aver idealmente preso l'ascensore ed essere saliti nell'universo del gusto, della complessità, della potenza ben calibrata, voglio citare due grandi prove di Ettore (Sergio) Germano, con dei fantastici Prapò e Cerretta, quindi il Sorì Gabutti di Giovanni Sordo, il Meriame ed il Serralunga di Paolo Manzone, il Prapò di Schiavenza, l'Arione di Gigi Rosso, il Cà Mia – Brea di Brovia, il Parafada di Massolino, il San Rocco degli Eredi Virginia Ferrero, il Badarina di Bruna Grimaldi, il Vigna Lazzairasco ed il Vigna S. Caterina di Guido Porro, il Serralunga di Giovanni Rosso, di Rivetto e di Fontanafredda, il Colarej di Gemma, il Vigna Margheria di Luigi Pira, il Leon di Cascina Luisin, il Broglio ancora di Schiavenza.

Tutti Barolo 2005 con i controfocchi che segnalo alla vostra attenzione, perché possano regalare grandi emozioni (ancora di più dopo qualche annetto di riposo in cantina) così come le hanno regalate in degustazione a me.

Domani e la prossima settimana resoconti più meditati, innanzitutto sui Barbaresco 2006 (dove non mancano cose di grande valore) e su alcuni Barolo riserva 2003 (su tutti il Vignolo ed il Bricco Boschis di Cavallotto ed il Bussia di Giacomo Fenocchio) che meritano di essere presi in considerazione.

Una cosa è certa, quando il Nebbiolo viene dai posti giusti e viene trattato con cervello, passione e cuore, con rispetto dell'identità straordinaria di quest'uva speciale, non ce n'è per nessuno e tutti gli altri vini, seppure buoni, passano in second'ordine.