

Il 14 maggio si è chiuso il sipario sull'edizione 2009 di "Alba wines exhibition", degustazione in anteprima mondiale delle nuove annate dei grandi rossi a base Nebbiolo: Barolo, Barbaresco e Roero Docg. L'evento, rigorosamente a invito, è da sempre riservato alla stampa specializzata e agli operatori commerciali di tutto il mondo e si è affermato, in quattordici edizioni, come appuntamento primaverile di riferimento a livello mondiale. Promossa dall'Albèisa (l'Unione produttori vini albesi, associazione non a scopo di lucro costituita nel 1973, le cui finalità principale sono la promozione e la valorizzazione dei vini dell'area albesa, attuate innanzitutto attraverso la riscoperta dell'antica bottiglia adottata dai produttori locali già agli inizi del 1700, per contraddistinguersi dagli altri vini piemontesi) e organizzata dall'agenzia "Well com", la rassegna ha offerto

assaggiato, a etichetta scoperta, i medesimi vini proposti in degustazione alla stampa.

«Lo spirito con cui la manifestazione è nata e cresciuta», spiega Pietro Ratti, presidente dell'Albèisa, «è quello di offrire alla stampa specializzata mondiale un panorama completo dei grandi vini a base Nebbiolo: per questo è fondamentale l'appoggio delle 167 aziende di Langhe e Roero, che ringraziano perché con la loro partecipazione hanno sostenuto l'evento e regalano ogni anno ad Alba una manifestazione che ci invidiano nelle altre regioni e all'estero».

L'anteprima ha permesso un primo confronto con i giornalisti e i buyer per i nuovi millesimi in uscita sul mercato: il Roero Docg 2006 e il Roero Riserva Docg 2005, i Barbaresco Docg 2006 e Barbaresco Riserva Docg 2004, il Barolo Docg 2005 e il Barolo Riserva Docg 2003.

Alba wines exhibition

IN 110, FRA GIORNALISTI E OPERATORI DEL COMMERCIO, HANNO SCOPERTO I GIOIELLI DELLE LANGHE E DEL ROERO

⇨ **Lorenzo Vallese**

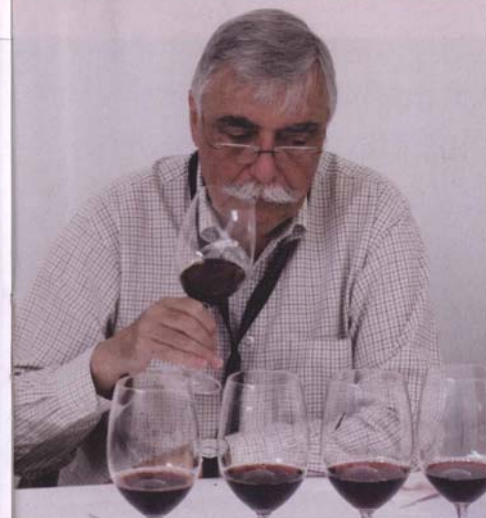
a un parterre di sessanta giornalisti della stampa enogastronomica italiana e internazionale il meglio della produzione di Langhe e Roero: quasi 300 campioni di rossi Docg a base Nebbiolo di oltre 160 produttori sono stati degustati alla cieca, ovvero a etichetta coperta, presso il palazzo delle mostre e dei congressi allestito con postazioni di degustazione e con un attento servizio sommelier.

Tra gli ospiti, oltre alla folta pattuglia europea e statunitense, c'erano rappresentanti dei mass media di Brasile, Corea del Sud, Hong Kong, Giappone, India, Canada e Israele. Presso l'aula magna della Facoltà di agraria (corso di laurea in viticoltura ed enologia), all'Ampelion, si sono svolte le degustazioni riservate agli operatori invitati: 50 buyer di importanti enoteche italiane, tedesche e americane hanno

«La novità di quest'anno», aggiunge Ratti, «è stata la volontà di concentrare l'attenzione sulle singole zone di produzione, una vocazione esaltata dalla recente approvazione delle menzioni geografiche per la zona del Barolo».

Qual è, dunque, il responso dei degustatori professionisti sulle nuove annate appena assaggiate? Abbiamo raccolto il parere di alcuni ospiti al termine delle degustazioni.

Secondo Tom Maresca, firma della rivista inglese "Decanter", «è difficile esprimere una valutazione generale sul Barolo 2005: ho trovato grandi differenze tra i produttori e tra i diversi paesi di provenienza, ma le migliori etichette sono vini eccezionali. Il Barbaresco e il Roero 2006 sono vini già piacevoli e pronti per essere bevuti, ideali per i ristoranti che non amano tenere le bottiglie a lungo in cantina».



CRONACA DI UN SUCCESSO PREVENTIVATO

In alto: il wine writer inglese Tom Maresca; qui accanto: il giornalista indiano Subhash Arora con il collega sudcoreano Jung Yong Cho; sopra, nella foto di Vincenzo Nicoletto: il gruppo di degustatori

Sulla stessa lunghezza d'onda la giornalista giapponese di "Winart" Megumi Nishida: «Il Barbaresco 2006 è più elegante dell'annata precedente e credo che potrà incontrare fin d'ora il gusto dei clienti nipponici. Le espressioni migliori del Barolo 2005, un vino di grande struttura che evolverà negli anni, sono arrivate, secondo me, da La Morra e Barolo».

Andrea Gaviglio è consigliere dell'Associazione enoteche italiane "Vinarius" e traccia un quadro preciso del posizionamento in enoteca dei vini di Langhe e Roero: «Il Barolo richiede qualche anno di affinamento in bottiglia in più per essere proposto alla clientela al massimo della sua espressione; diciamo che si fa desiderare. L'annata assaggiata mi pare rappresenti un ritorno alla tradizione, con un passo deciso verso una qualità elevata per diverse realtà, con La Morra in particolare evidenza».

Gregory Dal Piaz, community manager del sito "Snooth", punto di riferimento per gli appassionati di enologia americana, non ha dubbi: «L'annata 2004 ha permesso a tutti di fare un ottimo vino. Nel 2005 hanno invece fatto la differenza i grandi produttori e i migliori cru».