

In cantina

PAOLO MASSOBRIO

08
APR
2021

Barolo, Roero e Barbaresco: ecco i migliori delle nuove annate

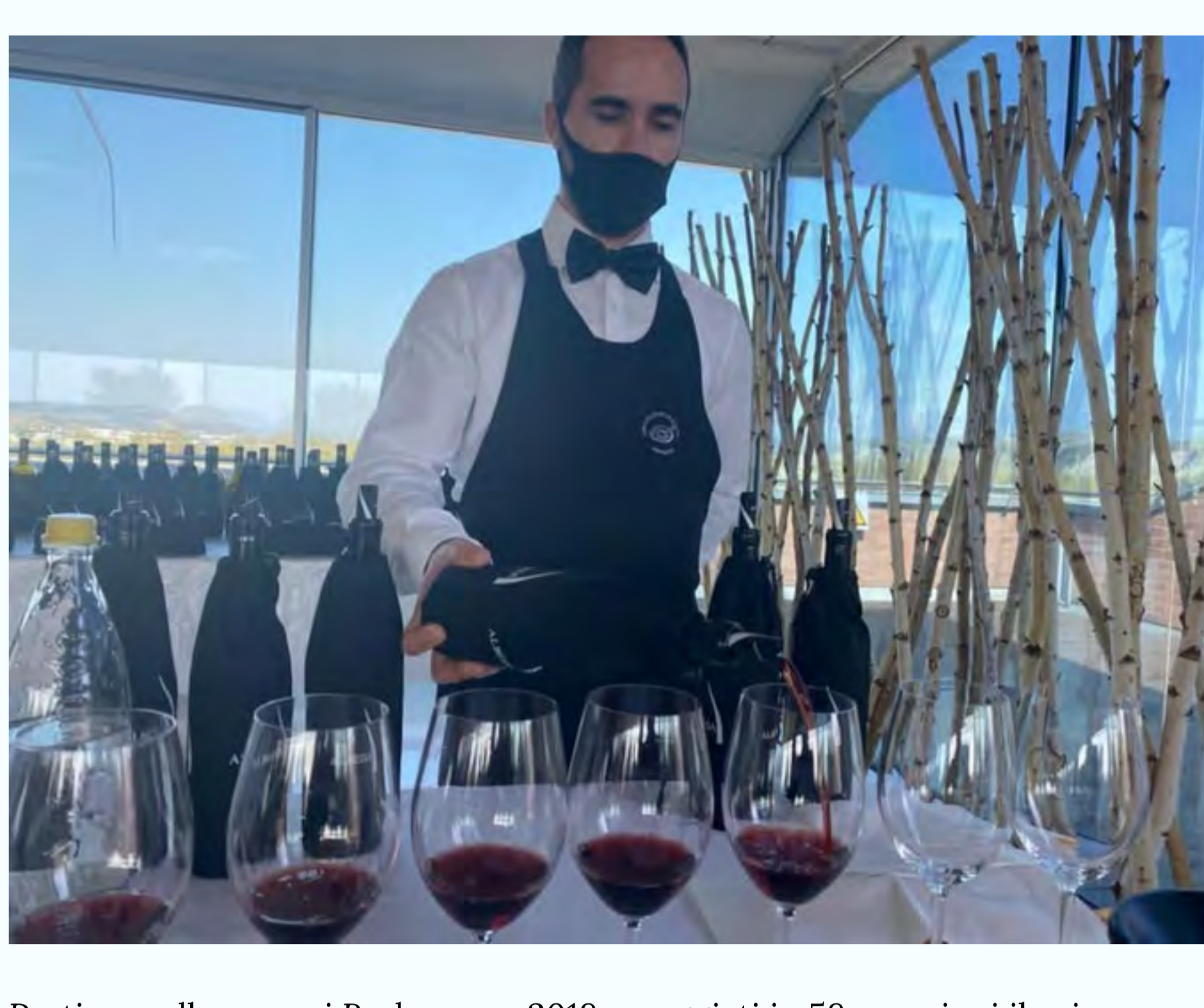
Proseguono le Anteprime dei Grandi Vini e dopo il Brunello di Montalcino eccoci ad Alba per assaggiare i Barolo 2017 ma anche i Roero e i Barbaresco 2018 per un appuntamento, **Nebbiolo Prima**, che si svolge da 26 anni. Una full immersion di 4 giorni, chiusi in un hotel decisamente confortevole, i Castelli, con 10 altri colleghi intenti a valutare il valore di queste due annate che hanno riservato non poche sorprese.

L'iniziativa è stata voluta dall'Associazione Albeisa, che sta per Unione Produttori Vini Albesi, sodalizio nato intorno a una visione di Renato Ratti, enologo, produttore, visionario che nel 1973 individuò una bottiglia un po' borgognotta e un po' bordolese, già in uso nel Settecento, per identificare i grandi vini di queste terre. Oggi la Saint Gobain Vetri di Deigo (Sv) produce 21 milioni di bottiglie per i 298 soci dell'Albeisa.



Le sessioni di degustazione, tutte alla cieca, con le bottiglie rese anonime da una fasciatura nera, erano al mattino e al pomeriggio con batterie di 50 o 70 vini per ognuna; questo da martedì pomeriggio a venerdì mattina. Tre giorni pieni per 350 vini da assaggiare (di 194 aziende) comprese le riserve delle annate 2015 di Barolo, 2016 di Barbaresco e 2017 di Roero. Con i riassaggi, il numero di bicchieri per ogni degustatore è dunque stato di 400.

Ora, le Anteprime servono per valutare il valore dell'annata che entra in commercio e quindi come si esprimono le varie zone e i vari cru. E se il 2017 è stata un'annata problematica per certi versi (precoce e con quantità inferiori rispetto alla media) ci ha colpito vedere esporsi un numero importante di produttori di Barolo. Anche il 2018 per i produttori Barbaresco è stato per certi versi irregolare nella prima parte dell'anno con un recupero in autunno, per addivenire ad una vendemmia considerata «tradizionale», con i suoi alti e bassi. Tuttavia sono emersi alcuni dati. Il primo, in generale, che le aziende che si sono impadronite di una solida esperienza (le aziende storiche per intenderci) ormai non temono l'annata difficile, ma la sanno domare, ottenendo anche buoni risultati; la seconda evidenza, sui cru che rimarcano differenze fra di loro in maniera sensibile, è che mostrano risultati molto diversi da un anno all'altro. Ed è questo l'appassionato mondo del Barolo, che in questo appuntamento permette di essere letto, sezionato, verificato sempre con un senso di attesa e di novità.



Partiamo allora con i Barbaresco 2018 assaggiati in 58 campioni il primo giorno dove la rosa dei finalisti (della mia personale degustazione) è stata di ben 10 cantine che si sono posizionate oltre la soglia dei 4 asterischi della valutazione adottata (verso l'eccellenza). **Il Barbaresco migliore è risultato il campione di Rizzi di Treiso.** Un Barbaresco dalle note di viola e frutta di grande pulizia e intensità; quindi la speziatura tipica del Barbaresco e infine una marchiatura minerale dentro a un sorso che si dimostrava già armonico, benché molti Barbaresco di questo 2918 avessero tannini ancora verdi. Al secondo posto il Barbaresco di Molino Fratelli di Treiso, pregevole con quelle note animali della speziatura, ma anche l'iris e i piccoli frutti. Al terzo posto a pari merito Cascina Morassino di Barbaresco, in semifinale con due campioni addirittura, fra cui l'Ovello, cru che porta a un Barbaresco dalle spalle larghe, molto tipico e anche qui caratterizzato da note floreali e spezie nello stesso tempo. E poi Fratelli Giacosa di Neive con il fascino di quella viola macerata e la rotondità tipica del Barbaresco di Neive. Fra i preferiti ecco poi i Barbaresco 2018 di Adriano Marco e Vittorio di Alba; di Musso di Barbaresco; di Bera di Neviglie; di Piazza Armando di Alba, di Lodali di Treiso. Notevoli, fra gli altri, anche quelli dei fratelli Grasso, di Ca' del Baio, di Figli di Luigi Oddero, di Abrigo Orlando, di Cascina Vano, di Bel Colle, di Michele Chiarlo e di Giuseppe Cortese. Da questo punto di vista la parte del leone l'hanno avuta le vigne posizionate a Treiso. Due i campioni al vertice delle riserve 2016: Albino Rocca con la riserva Ronchi, davvero notevole e Francone di Neive, che è stata come una conferma avendolo premiato fra i Top Hundred proprio lo scorso anno.



Sorpresa, poi, per il Roero 2018, vino rosso da uve nebbiolo, allevate in quella food valley alla sinistra del fiume Tanaro che ha sorpreso, non solo per l'interpretazione dell'annata ma per quel consolidamento in termini qualitativi che oramai stanno avendo i produttori Roerini, quasi come il compimento di un percorso che viene da lontano e che mai si sarebbe immaginato così vicino ai grandi vini di Langa. Ora, i campioni erano appena 15, ma sufficienti per dare l'idea di questo valore, che non era scontato, per esempio, nelle riserve 2017 dove ha vinto senza se e senza ma il **Sudisfà di Angelo Negro & Figli**. Cinque invece i finalisti per l'annata 2018, con il primo posto aggiudicato alla **Cascina Val del Prete di Priocca d'Alba**, rosso dalle note vinoso, ampio, complesso con una trama filigranosa intrigante. A seguire Fabrizio Battagliano, fine anch'esso pur rimarcando la sua tannicità, mentre il 3° posto se lo è aggiudicato Careglio di Baldissero D'Alba, anche qui pregevole per quella ottima penetrazione fra acidità e tannicità. Quindi gli ottimi Roero di Lorenzo Negro e di Bajaj, entrambi di Monteu Roero.



E ora eccoci al Barolo, o meglio al variegato e complesso mondo del Barolo dove la **miglior riserva 2015 è stata quella di Livia Fontana con il cru Bussia di Monforte d'Alba** e Palladino con la riserva San Bernardo di Serralunga d'Alba. In ogni caso i voti più alti si sono concentrati tutti sulla riserva 2015 Bussia (Silvano Bolmida, Costa di Bussia, Franco Conterno, Cascina Stroppiana).

Ma veniamo al Barolo di annata, nel senso di quella che entra in commercio con il millesimo 2017.

Primo gruppo, **i Barolo di Barolo dove si è posizionato in testa Vajra** con il suo Bricco delle Viole, che ha note floreali e balsamiche, già caratterizzato da un ottimo equilibrio in bocca con tannini setosi e ben levigati. Segue a ruota Francesco Rinaldi con il suo Cannubi; quindi Giuseppe Rinaldi con Le Brunate, i fratelli Barale con il Castellero, ma anche un ottimo Audace di Roberto Sarotto. E ancora: il Sarmassa sia di Marchesi di Barolo sia di Giacomo Brezza e infine Mauro Marengo.



Terzo giorno, decisamente impegnativo, con i Barolo di Castiglione Falletto e La Morra più altri comuni, al mattino. E qui ci siamo subito che La Morra quest'anno si è distinta di fronte a paesi da cui ci si aspettava performance che erano state superiori in annate passate. Al mio primo posto, su 74 campioni, è comunque spiccato **il Barolo Villero di Oddero** davvero di razza (quindi siamo a Castiglione Falletto) con le sue note calde, animali piacevolmente intense, tannico, fresco equilibrato. Un prototipo perfetto. A seguire il Bricco San Biagio di Luigina Grimaldi di La Morra e poi la sorpresa di Gianfranco Bovo con il suo Arborina, ma anche di un'altra espressione di La Morra, sempre del cru Arborina che è Curto Marco. Questo il poker vincente anche se non ci è dispiaciuta l'eleganza e filologica di Pio Cesare; quindi il Brunate della Collina di Dioniso, il Barolo Torriglione di Gagliasso Mario e infine il Barolo di Matteo Ascheri prodotto in più comuni.



Veniamo ora a Serralunga d'Alba dove il primo posto se lo è aggiudicato Luigi Vico con il suo Barolo Prapò 2017, un prototipo perfetto con nuance di viola, ma soprattutto speziature animali; in bocca il suo equilibrio era esemplare, davvero ghiotto e pronto da assaggiare. In secondo posto si è posizionata invece Brevia con il Brea, un campione di mineralità che aveva note di mandorla in bocca e una piacevolezza vellutata. Al terzo posto i fratelli Revello con il Cerreta che si mostrava pieno nella sua nota di frutta e nella sua rotondità. Il Monvigliero di Verduno che invece mi ha colpito è stato quello della Cantina ArnaldoRivera.



Quarto e ultimo giorno, eccoci davanti ai Barolo di Monforte, che possiamo eleggere al comune che ha riscosso maggiori successi con molti voti alti. In questo caso erano molto meno i Barolo che in bocca, pur essendo fatti bene, risultavano tendenzialmente «orti» (fatta eccezione per le tante eccellenze che abbiamo menzionato in precedenza). Ebbene qui il lavoro sui 52 campioni è stato impegnativo, arrivando a una selezione di ben 20 Barolo in semifinale da valutare con un doppio riassaggio.

Il migliore è risultato il **Barolo Bricco San Pietro di Ruggeri Corsini** che aveva note subito intense di viola e frutta; in bocca è rotondo, speziato con tannini ben integrati con l'acidità. Sulla soglia del Barolo balsamico per antonomasia ecco poi il Ginestra di Conterno Fantino, che ha sfiorato i cinque asterischi e che si è mostrato ancora più avvertigente con il cru Mosconi. Due poi le novità, posizionate sempre ai vertici: il Barolo del Castello di Perno, che aveva muscoli e tannini piacevolmente levigati, risultando quindi ben equilibrato. E poi Le Cecche, con un Bricco San Pietro che aveva note di incenso e frutta rossa e un equilibrio scattante. Altra scoperta, la Cascina Amalia con un Coste di Monforte di notevole spessore e mineralità. In ogni caso nella rosa dei secondi a pari merito, perché di tutto si è trattato, ecco il campione dei Poderi Colla: un Bussia che esprimeva tutta la piacevole complessità di questo cru; Coste di Bussia, ovvero il Barolo come te lo aspetti: con quelle speziature intense da cui emergono note fruttate indice di una complessità in bocca che si gioca in una piacevole setosità, morbida, benché marcata dai tannini; quindi Franco Conterno con Barole di Novello e infine i Fratelli Alessandria con il Gramolere. Notevole anche il Bussia dell'Agricola Marrone e Broccardo con il cru Ravera. Esempiare infine la speziatura del Barolo Rocche di Castelletto di Cascina Chicco.



Insomma tante buone occasioni per continuare a innamorarsi di questo grande vino italiano, che nei mesi a venire subirà altre evoluzioni positive. L'iniziativa di Albeisa, pur essendo stata organizzata in un periodo di restrizioni dovute al Covid ha comunque affermato che le Langhe sono pronte a ripartire sui mercati internazionali, avendo poi in cantina i vini di annate altrettanto promettenti: dal 2018 al 2020.

©RIPRODUZIONE RISERVATA