

## Nebbiolo Prima 2014: impressioni sulle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero

di **Antonio Di Spirito**



Quest'anno, per un caso fortuito ed improvviso, ho partecipato per la prima volta a **Nebbiolo Prima**, la kermesse albese che si è svolta **dal 12 al 16 maggio**. Sono stati presentati agli operatori di settore e alla stampa specializzata (un centinaio di giornalisti in tutto) i Barolo, Barbaresco e Roero che stanno per essere messi in commercio. Una grossa parte degli ospiti (almeno il 60%) era costituita da giornalisti ed operatori stranieri; per lo più gli stessi che si incontrano a qualsiasi manifestazione del genere e gli italiani, invece... diminuiscono e "ruotano".

Ho conosciuto tre giornalisti di Varsavia; ad uno di loro ho chiesto notizie sul consumo del vino in Polonia e quali siano le preferenze dei Polacchi: due litri l'anno pro capite è il loro consumo e in quanto alla provenienza del vino si va, nell'ordine, dalla Georgia a Ungheria, Romania, Moldavia, America del Sud (Cile ed Argentina), Sud Africa, Nuova Zelanda ed Australia. Dei Paesi europei (Spagna, Francia e Italia) se ne consuma poco perché costano molto.

E, allora, a chi serve questa presenza massiccia di giornalisti cinesi, sud-coreani, ecc? Pare che una bottiglia venduta oggi e due l'anno prossimo siano sufficienti ad aprire il mercato nel prossimo futuro! Bah... sarà.

Eppure alcuni di loro li vedevi arrivare alle sessioni di degustazione verso mezzogiorno, e non si capiva il motivo, visto che la sera precedente avevano partecipato insieme a noi alle attività del programma. In questi giorni, però, ho capito: girano su Youtube le interviste che hanno realizzato a domicilio a produttori i cui vini non erano in lista. Infatti, fra i vini in assaggio mancavano quelli di alcuni produttori tra i più prestigiosi ed affermati nel mondo (alcuni di questi non hanno mai partecipato all'evento, ndr).

In Francia, come a Montalcino, nessuno evita questo grande momento di confronto e di promozione del territorio. A Benvenuto Brunello quei produttori che, per motivi personali, sono usciti dal consorzio e non partecipano direttamente all'anteprima, portano, però, le loro bottiglie in una enoteca locale dove, chi lo volesse, può assaggiare anche i loro vini. Il vero vantaggio di questa straordinaria vetrina non è quello di prendere un punteggio alto o rischiare uno basso ed uscire scornati da un confronto; bensì mostrare un'azione corale, di territorio, di sistema. In questa manifestazione il grosso di questi vini hanno preso punteggi che mostravano uno scarto di pochi punti fra il minimo ed il massimo.

Fra di noi si parlava di noia e monotonia perché, a meno di certe sfumature, abbiamo riscontrato una qualità media nella fascia alta molto diffusa. Poi l'incidente può capitare a chiunque; abbiamo incontrato bottiglie "non giudicabili" o che hanno preso un punteggio basso, ma questo fenomeno è ristretto ad una percentuale minima. È stato emozionante, accoppiando i nomi dei vini e dei produttori agli appunti e relativi punteggi assegnati durante la degustazione, scoprire che alcuni giovani e/o poco conosciuti al grande pubblico contendano posizioni di alta classifica a quelli più blasonati!



Sono stati presentati i vini di **oltre 200 produttori** suddivisi omogeneamente per territorio e denominazione. Le sessioni di degustazione, che iniziavano alle 8,30 di ogni mattino, proponevano la possibilità di assaggiare tutti i vini presentati dai produttori (fino a tre per ognuno) in una versione "full" (400 vini) oppure in una versione "soft", con un solo vino per produttore (250 vini in totale). Ho assaggiato tutti i vini proposti; non è stata una passeggiata, ma neanche una impresa impossibile. Il primo giorno si inizia con i **Barolo 2010** provenienti dai comuni geograficamente più esterni nel

territorio elevato a DOCG: Cherasco, Grinzane, Novello, Roddi, Verduno. Seguono poi una quindicina di **Barbaresco 2011** prodotti nel comune di Alba o con uve provenienti da più comuni. Tra i primi il vino che più di tutti mi ha impressionato è stato il **Barolo "Le Vigne" 2010** di **Luciano Sandrone** (intenso, elegante, monumentale). Subito a ruota seguono il **Barolo 460 Casina Bric 2010** dell'omonima azienda (elegante, minerale, fruttato), il **Barolo 2010** di **Alessandro Rivetto** (piacevolezza di beva come da promessa al naso) ed il **Barolo Terlo Ravera 2010** di **Abbona Marziano** (beva fresca e dinamica). Questi quattro vini hanno molti tratti in comune e, strana coincidenza, i primi tre sono prodotti con uve provenienti da comuni vari: sono molto eleganti al naso con intense note di frutta rossa, foglie di noce e carrube corredate da note minerali, di goudron, balsamiche e speziate. Al sorso l'intenso fruttato è accompagnato da un tannino importante e da una sostenuta acidità per un perfetto e piacevole equilibrio. Per i Barbaresco mi hanno lasciato un ottimo ricordo i **Barbaresco 2011** di **Cantina del Nebbiolo** (floreale, speziato), di **Ceste Franco** (bella sorpresa: evoluto e con un tannino levigato), di **Gemma** (elegante, fruttato e fresco) e infine il **Barbaresco Duemilaundici 2011** di **Albino Rocca** (una sicurezza: lo ritrovi sempre!). Nei Barbaresco le note fruttate sono accompagnate da delicati profumi floreali; in bocca i tannini si fanno apprezzare per la loro compostezza e morbidezza che li rendono già godibilissimi.

La seconda giornata è stata dedicata ai **Barolo 2010** dei comuni di Castiglione Falletto, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. I vini di Monforte sono risultati i più scontrosi ed i meno pronti al consumo; meglio gli altri due. La materia è veramente tanta e di ottima qualità, ma i tannini ancora troppo preponderanti e, appena dopo aver assaporato l'abbondante fruttato, tendono ad "incollare" la lingua al palato e, se non fosse per la provvidenziale acidità, non si potrebbe continuare la degustazione. Al naso mostrano segni di finezza ed eleganza secondo tradizione; in bella evidenza le note di carrube, sambuco, anice, goudron ed affumicatura in armonia con frutta rossa e nera. Fra i 97 assaggi della giornata ne ricordo alcuni tra i più pronti: **Barolo Gramolere** dei **Fratelli Alessandria** (austero, fruttato e materico), **Barolo Le Coste di Monforte** di **Cascina Amalia** (eleganti note vegetali ravvivano la beva), **Barolo Perno** di **Sordo Giovanni** (austero, fruttato, anice), **Barolo Altenasso o Garblet Suè o Garbelletto Superiore** di **Cavaliere Bartolomeo** (vinoso, ma con accenni di evoluzione), **Barolo Bricco Boschis** di **Cavallotto** (note affumicate, fruttato, intenso), **Barolo Bricco Rocche** di **Ceretto** (note affumicate, fruttato, piacevole), **Barolo Lazzairasco** di **Guido Porro** (fruttato, note di mallo) e **Barolo Bric del Fiasc** di **Paolo Scavino** (elegante, note di mallo, fresco).



Nella terza giornata abbiamo assaggiato **81 etichette 2010** provenienti dai comuni di Barolo e La Morra. I vini di Barolo hanno ottenuto una maggiore concentrazione nella parte alta della personale classifica: più pronti, più espressivi, più fruttati e con tannini più composti. Sono veramente tanti quelli che hanno superato punteggi piuttosto alti; ma ciò che ha fatto più piacere sta nel fatto che alcuni nomi, non molto conosciuti al grande pubblico, hanno raggiunto punteggi alti.

Ne nomino alcuni: **Barolo Cannubi Boschis di Virna Borgogno** (canfora, balsamico, fruttato), i Barolo di **Bric Cenciurio** (evoluto, fruttato, fresco), di **Ellena Giuseppe** (fruttato, evoluto, fresco), **Barolo Cannubi di Giacomo Fenocchio** (vinoso, fresco, giovane), **Barolo Le Coste di Grimaldi Giacomo** (fruttato, buon tannino, gradevole), **Barolo Conca di Molino Mauro** (note affumicate, evoluto), **Barolo Rocche dell'Annunziata di Trediberri** (fruttato, piacevole, finale amaricante), Barolo di **Sylla Sebaste** (fruttato, tannini levigati), **Barolo Bricco Rocca di Cascina Ballarin** (note erbacee, fresco, gradevole).

In quarta giornata ci sono stati proposti 86 vini: **35 Roero tra annata 2011 e Riserva 2010** (con questi ultimi addensati nella parte alta della mia graduatoria), **20 Barbaresco Riserva 2009** e **31 Barolo Riserva 2008**.

Sicuramente i Roero sono la denominazione più "semplice", eppure alcuni vini sono stati alla pari con le eccellenze delle altre denominazioni in quanto a finezza ed eleganza. La loro complessità e la loro intensità non ti spinge certo a predire per loro una lunghissima vita, ma una godibilità pronta o al massimo fra qualche anno.

Fra i **Roero 2011** segnalo quello di **Careglio Pier Angelo** (floreale e rotondo), il **Montegalletto di Cascina del Pozzo** (note affumicate e balsamiche) e il **Prachiosso 2011 di Negro Angelo** (elegante e note di tostatura); **Roero Riserva 2010** dei **Fratelli Casetta** (floreale, tannini setosi); **Roero Riserva Castelletto 2010** di **Malabaila** (giovane, esuberante); **Roero Riserva Trinità 2010** di **Malvirà** (nervoso e consistente); **Brich d'America 2011** di **Marsaglia** (note affumicate e balsamiche).

Alcune bottiglie di **Barbaresco Riserva** hanno mostrato segni di affaticamento; probabilmente non è questo il periodo migliore per assaggiarli: nessuna nota squillante, media al di sotto delle aspettative. Fra i 20 segnalo: **Riserva 2009** di **Cantina del Nebbiolo** (nota erbacea e tannino gentile); **Riserva Bordini Vigna di Montesommo 2009** di **Sorelle De Nicola** (rabarbaro e lauro); **Riserva Basarin 2009** di **Negro Angelo** (mallo e frutta rossa); **Riserva Rio Sordo 2009** dei **Produttori del Barbaresco** (vinoso e speziato); **Riserva Currà 2009** di **Sarotto Roberto** (note erbacee, piacevole).

Risultati molto diversi con le **Riserva di Barolo**: bottiglie eccellenti ed altre di livello qualitativo medio-basso, in una scala di almeno 15 punti. E qui Serralunga, Castiglione e Monforte occupano i primi posti con la loro eleganza austera, finezza, piacevolezza e fragranza. Scelgo: **Barolo Riserva Lazzarito 2008** di **Ettore Germano** (evoluto, elegante, piacevole); **Riserva Gabutti 2008** di **Giovanni Sordo** (balsamico e piacevole); **Riserva Vinum Vita Est 2008** di **Terre del Barolo** (elegante, liquirizia, fresco); **Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2008** di **Cavallotto** (elegante, canfora, fruttato) e **Riserva San Bernardo 2008** di **Piazza Armando** (note di lauro, fruttato).



Ed arriviamo, infine, all'ultimo giorno per degustare **77 Barbaresco** di ottima qualità. Questi vini sono più pronti e godibili da subito, si concedono già in modo ampio e non danno adito ad incertezze. L'**annata 2011** è stata generosa con tutti i produttori; si poteva solo sbagliare, ma nelle Langhe non accade quasi mai; più probabile l'incidente e, in quei casi, ci dispiace molto. Quasi tutti

esprimevano intensi profumi fruttati e floreali (viola e rosa) ed una piacevolezza di beva. E qui ne devo indicare qualcuno in più: il punteggio più basso va oltre gli 80 punti!

**Barbaresco Basarin 2011** di **Moccagatta** (floreale, fruttato, piacevolezza di beva); **Il Bricco 2011** di **Il Bricco** (fruttato, violetta, ottimo tannino); **Palazzina 2011** di **Montaribaldi** (floreale, note affumicate e di evoluzione); **Rabajà 2011** di **Bruno Rocca** (violetta, consistenza e piacevolezza); **Tre Stelle 2011** di **Cascina delle Rose** (violetta, cuoio, ottimo tannino); **Ovello 2011** di **Cascina Morassino** (floreale, concentrato, fresco); **Santo Stefano 2011** di **Castello di Neive** (floreale, note affumicate, fruttato); **Asili 2011** di **Ceretto** (floreale, fruttato, evoluto); **Serragrilli 2011** di **La Contea** (floreale, fruttato, fresco); **Cascinotta 2011** di **Negro Angelo** (floreale, fresco, vinoso); **Gallina 2011** di **Negro Giuseppe** (floreale, vinoso); **Barbaresco 2011** di **Socré** (floreale, fresco, nocciolato).

Per concludere.

I Roero sono vini a cui manca poco tempo ancora per essere portati a tavola; avranno sicuramente una longevità limitata e saranno comunque ritenuti dei "surrogati" dei fratelli più nobili, ma saranno comunque degli ottimi vini.

I Barbaresco: 2011, in bella evidenza più delle riserve 2009. I Barolo: ho avuto la netta impressione che la 2010 sarà una grandissima annata da ricordare a lungo; grande espressività, finezza ed eleganza al naso, mentre al palato ancora nasconde tante belle prerogative dietro al suo imponente tannino, mai verde nè amaro, e non dopo aver dato un saggio di intensi sapori di frutta ed una acidità a dir poco monumentale. Caratteristiche, queste, che accompagnate da una materia di prim'ordine e dalla assenza assoluta di sia pur piccoli difetti, ti portano a dire che queste bottiglie saranno godibili sì a cominciare fra almeno 10 anni, ma chissà per quanto a lungo!