Decennali che vanno, decennali che vengono: retrospettiva Barolo 2005

Di **Fernando Pardini** • 23 set 2015 • Rubrica: **diVini**, **Il vino in dettaglio** •

Stampa questo articolo

ALBA (CN) – Figli di un andamento stagionale anomalo, la prima volta che li ho incontrati (nel 2009 e, per alcune selezioni e i Riserva, 2010 e 2011) i **Barolo** della vendemmia **2005 mi erano parsi ispirati da un sano nervosismo e da una baldanzosa freschezza acida, e li ricordo molto "tradizionali" nel portamento e nell'andamento gustativo, spesso e volentieri austeri, impettiti, assolutamente non disprezzabili**. Soprattutto se traguardati in prospettiva, entro una ipotetica curva evolutiva che ne suggeriva a istinto tonicità e futuro. Avevamo registrato semmai un leggero deficit in "architettura" tannica, meno profonda e stratificata rispetto, chessò, alla successiva vendemmia 2006.

Che volete, d'altronde discendono da una annata che, se si esclude la parentesi luglienca (calda e regolare) e quella settembrina (provvidenziale e soleggiata), aveva riservato una primavera e un agosto freschi, anche se poco piovosi. Le piogge diffuse della prima quindicina di ottobre hanno perciò costituito lo spartiacque qualitativo per le sorti delle uve nebbiolo. **Perché chi era riuscito a vendemmiare prima di allora, ammesso e non concesso di aver lavorato in vigna in modo tale da favorire il raggiungimento della maturità fenolica, avrebbe probabilmente salvato l'annata**. E per fortuna di casi del genere ne abbiamo avuti tanti, a sfatare la tentazione di sottovalutare sbrigativamente e senza giustificazioni.

Ed ecco che la ghiotta occasione offertaci da una ricca retrospettiva a distanza di dieci anni dalla vendemmia, oculatamente organizzata dai tipi di **Nebbiolo Prima** a margine e ad arricchimento della celebre kermesse albese (che come sapete intende fare il punto sulle nuove annate delle principali denominazioni di Langa e Roero), è stata quanto mai interessante e didattica per capire cosa restasse di quelle impressioni giovanili. **E gli aspetti positivi non sono mancati: tenuta, reattività e tonicità sono doti salienti riscontrate in molti campioni. I quali, caratterizzati da un buon equilibrio alcolico, non hanno mostrato significative ferite assestate dal tempo, sia pur a fronte di una profondità tannica non eccezionale, che ne ha reso i profili più affusolati che ampi, più stretti che diffusivi.** Ovviamente con i dovuti distinguo, a cui come sempre hanno contribuito sensibilità interpretativa, consapevolezza tecnica (*surtout* agronomica) e terroir.

Per una volta ho deciso di ordinare gli appunti in ordine di "immedesimazione", con gli immancabili ex-aequo (diversi, a dire il vero) che potrete perciò solo immaginarvi. Fra parentesi ho indicato il comune di provenienza delle uve e/o del cru. Di vini ne ho messi insieme suppergiù una quarantina, che non esauriscono il parterre di quel giorno ma sono quelli per i quali gli assetti mi sono parsi i più adeguati a stimolarne il racconto. Ovviamente tutto men che esaustivo, dal momento in cui mancavano all'appello nomi importanti che tanto mi avevano impressionato con i loro 2005 al momento dell'uscita sui mercati. In quel caso, le auspicabili future ricognizioni potranno contribuire ad arricchire il quadro e a chiudere il cerchio. **Certo è che chi ha in cantina dei Barolo 2005, magari quelli buoni, potrà tranquillamente attenderli anche più in là, senza rischiare di perdere il treno della vitalità e della piacevolezza.**

Barolo La Serra 2005 – Poderi Marcarini (La Morra)

Arioso, struggente, puro, complesso. Un mare di dettagli sottili nei quali perdersi, senza temere di non ritrovarsi.

Barolo Sarmassa 2005 – Brezza Giacomo e Figli (Barolo)

Salino, sciolto, spontaneo, infiltrante, di trama elegante e beva inarginabile. Tutta la seduzione di una personalità non urlata.

Curiosità: è stato presentato anche un **Sarmassa** pari annata affinato in bottiglia con tappo di vetro: sgrondato della profondità, è rimasto solo un involucro di freschezza, ordine e pulizia.

Barolo Cannubi 2005 – F.lli Barale (Barolo)

Inossidabile mix di grinta e raffinatezza, è pieno, polposo, sinuoso, affascinante. Odora di cose buone.

Barolo Rocche di Castiglione 2005 – Rocchevibertì (Castiglione Falletto)

Grinta, mineralità ed eleganza amorevolmente combinate; saldo, tonico, bilanciato, fila dritto alla meta senza inasprirsi sul tannino: bel conseguimento.

Barolo Riserva Bussìa 2005 – Giacomo Fenocchio (Monforte d'Alba)

Bella tempra minerale, coinvolgente, dai riflessi salati. Solo un pelo di evoluzione di troppo nelle trame, ma che "senso" del dettaglio però!

Barolo Rocche 2005 – Aurelio Settimo (La Morra)

Caratteriale, verace, contrastato, lungo, scandito dagli umori del sottobosco e delle spezie. La sagoma complessa del **Rocche dell'Annunziata** declinata con piglio artigiano.

Barolo Ciabot Tanasio 2005 – Sobrero (Castiglione Falletto)

Bella la "foglia castiglionese", e belle le sfumature. Si beve di gusto, perché è un vino continuo nello sviluppo, portato per i dettagli, ispirato nelle trame. E se manca di un pizzico di complessità sono solo questioni di lana caprina.

Barolo Vigna Rionda 2005 – Oddero Poderi e Cantine (Serralunga d'Alba)

Qui hai la sobria compostezza di un profilo classico, nobile e austero. Sia pur concedendo poco allo spettacolo gioca bene -e in profondità – la sua partita.

Barolo Riserva Cannubi 2005 – Borgogno Serio e Battista (Barolo)

D'un rigore espressivo tutto langhetto, accorda spazi privilegiati alla snellezza e al contrappunto gustativo, riuscendo incisivo e flessuoso al tempo stesso, nell'alveo di un disegno stilistico super tradizionale.

Barolo Prapò 2005 – Ettore Germano (Serralunga d'Alba)

Grinta, carattere & balsamicità, unite ad una scioltezza salvifica e ad una incisiva salinità, contribuiscono ad un sorso tenace ed espressivo.

Barolo Vigna dei Fantini 2005 – Silvano Bolmìda (Monforte d'Alba)

Articolazione, sapidità, capacità di dettaglio: un buon **Bussìa** in versione stilizzata, epurato da sovrastrutture e assai naturale nello sviluppo.

Barolo Riserva 2005- Borgogno Giacomo e Figli (Barolo)

Qui maggiore equilibrio e migliore integrazione del rovere rispetto al **Liste** pari annata (*leggi più avanti*). Certo non si sdilinquisce: altero, impettito, compassato, di poche moine. Centellìna senza fretta il potenziale di complessità di cui dispone.

Barolo Bricco delle Viole 2005 – G.D. Vajra (Barolo)

Colpisce per intensità balsamica e piglio sapido. La personalità è affermata, la tensione sincera. Sa bene come mantenere la barra dritta, anche se l'espansione non è quella delle meraviglie.

Barolo Riserva Vigna Rionda 2005 – Anselma (Serralunga d'Alba)

Carattere, rigore, profilatura, salinità. Classico nei registri, molto interessante (e assai sorprendente).

Barolo Gabutti 2005 – Giovanni Sordo (Serralunga d'Alba)

Carnosità, ricchezza, equilibrio in un vino reattivo, vivo, deciso e bellamente fumé. Però!

Barolo Riserva Monvigliero 2005 – Castello di Verduno (Verduno)

A lui appartiene la seducente tessitura aromatica dei più ispirati **Monvigliero**, anche se non trova piena corrispondenza al palato, cui manca un pizzico di persistenza. Ma la solidità dell'impianto e l'austera presenza scenica depongono a favore di distinzione.

Barolo Sarmassa Vigna Merenda 2005 – Scarzello (Barolo)

Di sfumature, rarefazioni & sottintesi, sapido e invitante, è un traduttore sincero del lato più tenero e comunicativo del cru di provenienza.

Barolo Bricco Rocca 2005 – Cascina Ballarin (La Morra)

Aperto, assai elegante, dal passo sciolto, non immenso ma apprezzabile per slancio ed equilibrio complessivo.

Barolo Meriame 2005 – Paolo Manzone (Serralunga d'Alba)

La stoffa buona e l'acidità vibrante fortunatamente sopravanzano gli sbuffi eterei. Stimoli di terra, menta e liquirizia alimentano una trama gustativa ben scandita, dal respiro regolare e cadenzato.

Barolo Badarina Vigna Regnola 2005 – Bruna Grimaldi (Serralunga d'Alba)

Molto **Serralunga** style, tosto, austero, rigido ma non inavvicinabile. Maschio, salato, resta in attesa del definitivo disgelo.

Barolo Riserva San Bernardo 2005 – Palladino (Serralunga d'Alba)

Bell'impasto, davvero. Peccato per quel rovere impiccione ma fibra, mineralità e temperamento non mancano. Buona sapidità.

Barolo Liste 2005 – Borgogno Giacomo e Figli (Barolo)

Fragranza e integrità di frutto sono fra le voci fondanti di un vino succoso, tonico e vitale, con un peletto di legno in esubero.

Barolo Dardi Bussia Le Rose 2005 – Poderi Colla (Monforte d'Alba)

Ad un tratto apparentemente disadorno abbina un rigore espressivo e un timbro salino che riconducono dritti dritti all'areale di produzione. Ossuto ma intrigante.

Barolo Annunziata 2005 – Cascina del Monastero (La Morra)

Introverso ma ben caratterizzato, classico nei registri, senza fronzoli, di stile apprezzabile.

Barolo Cerequio 2005 – Boroli (La Morra)

L'infiltrante salinità ne mette in luce la personalità, ben giocata su toni sobriamente eleganti; ci pensa poi il rovere a togliere ampiezza al respiro.

Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2005 – Paolo Scavino (La Morra)

Denso e cremoso, roverello d'ordinanza ad addolcire le trame ma buona sapidità e bilanciamento. Non immenso, quello no. Molto riconoscibile la mano, che tende a prevalere sulle sfumature di sapore nei diversi vini prodotti.

Barolo Bricco Ambrogio 2005 – Paolo Scavino (Roddi)

Piacevole, poco diffusivo ma piacevole. Soprattutto dotato di un buon equilibrio fra le parti, senza scomodare la complessità.

Barolo Bric del Fiasc 2005 – Paolo Scavino (Castiglione Falletto)

Non ho l'espansione che vorrei, il rovere si fa infiltrante, eppure la materia è dolce e matura (senza essere sdolcinata).

Barolo Riserva 2005 – Casa E. di Mirafiore (Barolo/Serralunga d'Alba)

Pieno, grasso, di stile moderno ma senza effetti dimostrativi. Riempie bene la bocca, è gustoso, polposo, più avvolgente che profondo.

Barolo Monvigliero 2005 – Pietro Rinaldi (Verduno)

Erbe e china per un profilo fresco, affilato, "verticale", solcato da leggere nuance vegetali e da un tannino vivo e rugoso.

Barolo Villero 2005 – Boroli (Castiglione Falletto)

La ricchezza strutturale e la pienezza del sorso annunciano un vino squadrato, potente, in leggero deficit di sfumature.

Barolo Pressenda 2005 – Marziano Abbona (Monforte d'Alba)

Tosto e roverizzato, ha il freno a mano tirato ma è energico. Spinge e sbuffa senza distendersi. Qualcosa di vegetale a raffreddare gli animi.

Barolo Bussìa 2005 – Prunotto (Monforte d'Alba)

Il colore sostenuto e la pienezza estrattiva, accompagnati da un rovere assai sottolineato, suggeriscono una fase stilistica molto diversa dalla attuale. Nel 2005 era senza dubbio più "modernista", meno sfaccettata ed attraente rispetto a quella perseguita nelle ultimissime sorprendenti edizioni, nelle quali il **Bussìa** è riemerso a nuova vita grazie a trasposizioni ariose, classiche nei registri e struggenti nelle trame. Se non altro, un vino didattico per comprendere un percorso.

Barolo Riserva 2005 – Parusso (Monforte d'Alba)

I toni di frutta esotica tipici della casa (mango, papaja, pesca e via discorrendo) se ne escono in secondo piano, sopravanzati dalle note terrose e liquiriziose. La bocca è fresca ed affusolata ma inesorabilmente compressa dall'abbraccio generoso del rovere. Malcelata la vena vegetale.

Barolo Preda Sarmassa 2005 – Virna Borgogno (Barolo)

Ricco, voluttuoso, voluminoso. Puro negli accenti ma piuttosto impedito nella dinamica, è un vino volitivo, corrucciato e introverso.

Barolo Cerretta 2005 – Ettore Germano (Serralunga d'Alba)

Più cupo e corteccioso rispetto al **Prapò**, qui il legno tende a comprimere lo sviluppo ad un vino di materia salda e compatta, dalle inflessioni vegetali.

Barolo Vigna La Rosa 2005 – Fontanafredda (Serralunga d'Alba)

Frutti esotici in evidenza per un profilo sorvegliato, netto, pulito, lineare, senza scosse, un po' rigido in chiusura.

Barolo Riserva 2005 – Costa di Bussìa (Monforte d'Alba)

Rovere dolce che marca e "spalma" il frutto. Buoni il sale e il contrasto. La potenziale energia motrice resta frenata dalla "confezione".

Barolo Riserva Bricco Rocca 2005 – Cascina del Monastero (La Morra)

La grinta c'è, così come il rovere. Quest'ultimo a frenare e a comprimere. Chiosa amaricante. Materia buona ma "confezione" *nsci nsci*. Meno arioso dell'**Annunziata** pari annata.

Share / Save

Parole chiave: Barolo, **Barolo 2005**, **vini delle Langhe**, **vini piemontesi**

Lascia un commento