ANNO 78 N. 24 MILANO 20 GIUGNO 2005 SETTIMANA

# il CORRIERE VINICOLO

degustazioni ▌ Decima edizione di "Alba wines exhibition"

# Per re Barolo 2001 una corona a 5 stelle

*Il giudizio è stato unanime, pur con le differenze delle diverse zone. Qualche difficoltà invece per il Barbaresco 2002, ma era preventivata*

FRANCO ZILIANI

**ALBA (CN).** I francesi li chiamerebbero "vin de garde", ma i Barolo dell'ottima annata 2001 sono davvero vini a "cinque stelle", destinati a un lunghissimo invecchiamento. Merito di un'importante struttura tannica, molto evidente nei vini provenienti da tutti i villaggi della denominazione e in particolar modo dalle zone di Serralunga d'Alba e di Monforte, tradizionalmente le più adatte a esprimere vini di grande corpo. Ma anche merito di un andamento dell'annata che ha consentito alle uve Nebbiolo di arrivare alla maturazione in ottime condizioni sanitarie, con un'ottima acidità (che si fa sentire nei vini e favorirà la tenuta nel tempo) e una buona gradazione zuccherina, con gradazioni alcoliche meno elevate rispetto a quella delle calde annate 2000 o 1997 (o di quelle che presenteranno i 2003...), colori intensi, profumi ampi e complessi e notevole ricchezza di polifenoli. Insomma, per il Barolo il 2001 è un'annata classica.
È quanto emerso dall'assaggio alla cieca di oltre 180 campioni, svolto nel corso della decima edizione di Alba wines exhibition, wine tasting organizzato dall'Unione produttori vini albesi e dalla Wellcom (relativo anche ai Barbaresco e ai Roero 2002, ai Nebbiolo d'Alba 2003, nonché al Barolo 1999 riserva), che chiama ogni anno ad Alba 60 giornalisti provenienti da tutto il mondo.
Ai nastri di partenza dell'assaggio di Alba wines sono purtroppo mancati alcuni grossi nomi che non hanno presentato i vini o perché non hanno ancora imbottigliato i loro 2001, oppure perché preferiscono non partecipare a wine tasting come questi, dove se pure si degusta ben serviti dai sommelier, si finiscono comunque con l'assaggiare, con oltre cinque ore a disposizione, non meno di 70 campioni al giorno, il che, con i tannini del Nebbiolo, è comunque un'impresa faticosa. Tuttavia, grazie alla presenza della stragrande maggioranza delle aziende, dalle più mediatiche alle meno note ed emergenti, i cinque giorni in cui è articolata la manifestazione consentono agevolmente di farsi un'idea chiara dell'annata, del livello generale, delle diversificazioni stilistiche e delle tendenze in atto.

**Recupero della classicità**

Assaggiando i Barolo 2001, ci si accorge che è in corso un recupero della classicità, con un uso del legno nuovo più bilanciato che in passato, e una attenuazione delle differenze, che pur restano, tra Barolo di stile tradizionale (lunghe macerazioni e affinamento in botti di rovere di Slavonia) e Barolo di stile moderno (macerazioni pi brevi e affinamento in barrique). In molti casi è stato il carattere del terroir a prevalere, con la propria forte personalità sulla stilistica di qualche vigneron innovativo, più abituato, in passato, a caratterizzare maggiormente i propri vini. Nella degustazione sono emerse con particolare coerenza e omogeneità espressiva le serie dei Barolo provenienti dai villaggi di Castiglione Falletto e di Serralunga d'Alba, mentre i vini provenienti da Barolo, La Morra, Monfort d'Alba e Novello hanno fatto registrare sia picchi qualitativi molto elevati, sia risultati non pienamente convincenti. I vini di Castiglione Falletto sono apparsi dotati di

CONTINUA A PAGINA

SEGUE DA PAGINA 5

una superiore eleganza, di un perfetto equilibrio, di un corredo tannico non aggressivo; a Serralunga, vini più strutturati e tannici e meno espressivi nei profumi. Buona eleganza, equilibrio e grande piacevolezza dai cru (soprattutto Sarmassa e Cannubi) di Barolo, mentre a Monforte non sono mancate chiare dimostrazioni di complessità, personalità, ottimo potenziale d'evoluzione. Meno felice l'esito dei vini di La Morra, con un panorama contrastante.

**Barbaresco penalizzato dall'annata**

I Barbaresco 2002 hanno confermato la difficoltà dell'annata, con rare punte d'eccellenza, e troppi vini di livello molto insoddisfacente (privi di equilibrio, con poca sostanza e tannini verdi), che non potranno certo avvantaggiarsi di un'ulteriore e più lunga permanenza in cantina. E prevedibilmente si venderanno, anche a fronte di un ribasso dei loro prezzi, con qualche fatica. Com'è accaduto, in molti casi, anche con l'ottima annata 2001. Detto della degustazione, non si possono tacere alcune perplessità, vista la crescita, in bottiglie ed ettari vitati, fatta registrare dal 1996 in avanti (*vedi articolo a fianco*), sulle prospettive commerciali dei due vini sui mercati esteri, che continuano ad assorbire il 65% del Barolo, il 52% del Barbaresco e il 32% del Roero. Ma se il Barolo viene esportato per il 65% e venduto in 48 Paesi, di cui due, Stati Uniti e Uk, con percentuali a doppia cifra (rispettivamente 14,4 e 14,3%), seguiti da mercati (Germania, Svizzera, Giappone) dove le percentuali si avvicinano al 10%, il Barbaresco continua a registrare un export praticamente a senso unico, con un 25% destinato agli Usa, seguito da un 8,5% relativo alla Svizzera, mentre le quote di mercato degli altri Paesi non toccano nemmeno il 5%.

**Bottiglie record, con qualche preoccupazione**

Le statistiche dicono che le bottiglie di Barolo 2001 saranno 8.876.000, mentre 2 milioni e mezzo quelle di Barbaresco 2002. Per il Barolo la quota calerà a 6 milioni scarsi di pezzi con l'annata 2002, ma salirà a 8.700.000 unità per l'annata 2003 e a ben 10.252.000 (fonte Camera di commercio, elaborazione Unione produttori vini albesi) per l'annata 2004, toccando una quota record. Cifre importantissime, che si giustificano quando i mercati tirano, ma che non possono che destare qualche preoccupazione nella situazione attuale, in cui i vini di alta gamma (e i Barolo restano in questa categoria, con prezzi che faticano a scendere) sono i primi a soffrire della decisa contrazione della domanda. Nonostante il blasone del vino e il valore, indiscutibile, di un'annata come il 2001.

## 300 vini di 180 produttori

# TUTTI I NUMERI DI NEBBIOLO E FIGLI

L'Alba wines exhibition è sicuramente l'appuntamento di degustazione più impegnativo tra tutti quelli della primavera albese. Concentrata sui più prestigiosi vini Nebbiolo prodotti in zona ha presentato quest'anno quasi 300 vini di 180 produttori, suddivisi tra le annate 2003 per il Nebbiolo d'Alba, 2002 per Barbaresco e Roero e 2001 per il Barolo. Un panorama abbastanza ampio della migliore produzione enologica della provincia di Cuneo, che possiede oggi un patrimonio vitato di 16.700 ettari, dei quali 14.181 (ben l'85%) iscritti agli albi delle Do. Della produzione complessiva, quasi il 20% è rappresentato proprio dai vini derivanti dal Nebbiolo, che negli ultimi anni hanno conosciuto una tendenza di crescita costante, nonostante la battuta d'arresto del 2002, decimato dalle grandinate, e la ridotta produzione 2003, causata dal clima eccezionalmente caldo.

**Performance produttive**

Nello specifico, le annate degustate valevano 8.876.000 bottiglie per il Barolo 2001, 2.567.200 per il Barbaresco 2002, 642.000 per il Roero 2002, 3.081.466 per il Nebbiolo d'Alba 2003. Tra il 2000 e il 2004, il Barbaresco è passato da 530 a 680 ettari (+28%), il Barolo da 1.337 a 1.714 (+28%), il Nebbiolo d'Alba da 483 a 686 (+42%). Solo il Roero ha avuto un saldo agricolo negativo nel quinquennio, passando da 192 a 186 ettari (-3%), pur avendo incrementato la produzione dalle 752.926 bottiglie del 2000 alle 884.400 del 2004 (+17%).

Assai più sorprendenti sono state le performance produttive degli altri vini nel quinquennio considerato. Il Barolo, passando da 8.174.000 a 10.252.133 bottiglie, ha segnato un'incremento del 25%. Il Barbaresco, dai 3.035.466 di bottiglie del 2000, è passato ai 3.982.133 del 2004 (+31%). Il Nebbiolo d'Alba è cresciuto addirittura da 2.552.666 bottiglie a 4.002.667 (+56%).

Eppure, tra tutti i figli del Nebbiolo della zona, è il Langhe Nebbiolo - ultimo arrivato alla denominazione, nel 1994 - quello che ha percorso la strada più lunga, anche se non era presente in degustazione: è aumentato in vigneto dal 2000 al 2004 del 183%, passando da soli 38 ettari a 107, e del 105% in bottiglie prodotte, passando da 1.036.800 a 2.128.533, piazzandosi di gran lunga prima del Roero. *Teresa E. Baccini*