Barbaresco 2005, forse non indimenticabili ma diamogli tempo per esprimersi!

19 giugno 2008

di Roberto Giuliani

ALBA (CN) - Ancora prima della loro uscita, i Barbaresco 2005 rischiavano di essere messi in un angolo dalla grande attesa dei Barolo 2004. Le ragioni sono ovvie, l'annata 2004 è una delle più riuscite di questo decennio e lasciava presagire dei grandi nebbiolo già in vigna, era quindi naturale che i riflettori ad **Alba Wines Exhibition 2008** fossero puntati soprattutto sui Barolo, ma il vino si sa, è cosa viva, non di rado offre inaspettate sorprese. E poi la 2005 non è affatto un'annata "minore", semmai ha caratteristiche diverse, i problemi che può presentare sono legati più a qualche difficoltà di equilibrio fra acidità, tannino e polpa, dobbiamo ricordare che tutto il periodo estivo è stato caratterizzato da andamenti irregolari con zone dove non si è vista ombra d'acqua e altre dove la pioggia ha superato le medie stagionali, agosto ha presentato temperature decisamente più basse della media, settembre ha avuto un inizio molto piovoso seguito fortunatamente da una condizione climatica ideale per la maturazione fenolica e degli zuccheri. A inizio ottobre si sono ripresentate le piogge ma buona parte delle aziende ha fatto in tempo a raccogliere prima, trovandosi le uve con la giusta maturità. Insomma una vendemmia non lineare, dove conta moltissimo il lavoro in vigna e dove si evidenziano maggiormente le differenze microclimatiche. Differenze che si ritrovano perfettamente nel calice, dalla degustazione rigorosamente alla cieca dei 70 Barbaresco 2005 effettuata il 7 e 8 maggio nella consueta cornice del Palazzo Mostre e Congressi di Alba.

Come sempre i vini vengono proposti raggruppati per comune, questo consente di comprendere meglio le differenze espressive dei diversi territori e, in casi come questo, posso dire senza timore di smentita che erano molto evidenti. I vini più equilibrati e piacevoli, con una struttura salda ma senza particolari spigolature vengono sicuramente dalle vigne situate a **Barbaresco**, vini che hanno dimostrato in molti casi una notevole gamma espressiva, energia, complessità, ricchezza di sfumature, notevole articolazione e ottima corrispondenza gusto-olfattiva, con alcune punte di eccellenza come il **Morassino** di **Cascina Morassino**, selvatico, avvincente, fitto, con una gran bella materia al palato, tannino deciso ma pulitissimo e un finale terroso e intenso. Altrettanto convincente l'**Asili** di **Michele Chiarlo**, del quale sono rimasto parzialmente sorpreso visto che da un po' di tempo non riusciva più a convincermi; lo stile di Chiarlo è preciso, ben definito anche se a volte non riesce ad emozionarmi, ma in questo caso il Barbaresco appare decisamente riuscito, con un'inusitata ricchezza di frutto, ciliegia e prugna in particolare, ma anche una bellissima florealità, note di cuoio, liquirizia e una bocca setosa, sapida, lineare. Molto bene anche l'**Asili** di **Ca' del Baio** (**Cascina Vallegranda**), dalla trama olfattiva molto particolare, con note di pesca gialla, tè, lampone, un palato ricco, dal tannino nervoso ma pulito, tanta freschezza ed eleganza. Ottima prestazione anche del **Roncaglie** dei **Poderi Colla** e del **Maria di Brun** di **Cà Romè**, il primo con un colore granato perfetto, di grande fascino, dal naso fitto e stimolante e un tessuto setoso e avvolgente in bocca, il secondo è un tripudio di fiori che si mescolano a note di prugna e liquirizia, bocca ricca di polpa e un finale minerale di grande bellezza. Più aggressivo al palato il **Martinenga** dei **Marchesi di Gresy** (**Tenute Cisa Asinari**), in parte per una trama appena sottile, che è un po' il limite dell'annata, ma con una eleganza che lo contraddistingue sempre e una possibilità evolutiva certa. Niente male il **Vigneto Loreto** di **Albino Rocca**, dallo stampo floreale arricchito da piccoli frutti e una materia elegante e di grande bevibilità. Ancora meglio il **Rabajà** di **Castello di Verduno**, quest'anno il più convincente fra i produttori di questo storico sorì (ma mancava all'appello il grande **Giuseppe Cortese**), con un tessuto cremoso, ottima materia e un tannino finissimo con un finale lungo e appena amarognolo. Il **Rabajà** di **Cascina Luisin** appare ancora penalizzato da un naso piuttosto restio e alla ricerca di una sua definizione, mentre all'assaggio dimostra la stoffa e l'eleganza del cru con una trama ricca di mineralità e un tannino quasi vellutato. Appena sotto tono per una materia più esile e qualche spigolo acido-tannico il **Rio Sordo** di **Cascina delle Rose**, ma il carattere c'è tutto e il tempo lo

renderà uno dei vini più piacevoli da bere. Buono anche il **Vitalotti** di **Carlo Boffa**, forse un po' *old style* ma con una trama olfattiva giocata su belle note di lampone e ciliegia e un tessuto gustativo intenso e appena scorbutico. Un bel bouquet floreale che si arricchisce in bocca di una trama gradevole e appena dolce rende più convincente il **Palazzina** di **Montaribaldi** del **Sorì Montaribaldi**, al momento poco pulito e con un tessuto scorbutico e legnoso. Merita una menzione il Barbaresco annata dei **Produttori del Barbaresco**, una vera sicurezza, è evidente che la selezione fatta a monte produce sempre ottimi risultati.

A **Treiso** la situazione appare leggermente più discontinua, con alcuni casi di tannini ancora aggressivi e acidità più spiccate, sebbene i risultati siano più che soddisfacenti. Merito soprattutto dell'ottima prestazione di casa **Rizzi**, il vulcano **Ernesto Dellapiana**, coadiuvato dal sempre più intraprendente figlio, **Enrico**, ha sfoggiato un **Pajorè Suran** di grande fascino, dai sentori di viola spiccati, una balsamicità struggente e un tannino di grande finezza, seguito a breve distanza dal **Nervo Fondetta**, dai tratti selvatici e pepati e una trama meno voluttosa ma comunque piacevole e ben definita. Ancora un bel risultato da **Cà del Baio** con il **Valgrande**, floreale al naso, sapido e fruttato al palato, con una trama in continua progressione. Sempre incisivo e dalla trama tannica fitta equilibrata da una bella fruttosità e da piacevoli note di legno di liquirizia, il **Vigneto Nervo** di **Pertinace**. Un naso stimolante di fiori secchi e accenti salmastri apre le danze del **Cichin** di **Ada Nada**, mentre al palato chiede solo tempo per equilibrarsi e smussare un tannino ancora nervoso. Ottimo anche il **Rocche Meruzzano** di **Orlando Abrigo**, dal carattere selvatico e scuro, con note di prugna e liquirizia evidenti, tannino fitto ma setoso e persistenza notevole. Non mi dispiace il **Cà Vanin** di Rivetto dal 1902, dal naso molto classico, floreale e di piccoli frutti, mentre al palato conferma una buona qualità, tannino non eccessivo, solo una materia un po' esile ma è molto piacevole e di lunga persistenza. Non sfigura il Barbaresco annata (proveniente però da comuni diversi) di **Armando Piazzo**, un produttore che nonostante i grandi numeri riesce a proporre sempre vini convincenti e di grande bevibilità, tanto da aver fatto un bis con il **Sorì Fratin**, proveniente dalla frazione di Alba, **San Rocco Seno d'Elvio**, ancora più interessante, speziato, di grande freschezza al palato. Dei tre Barbaresco provenienti dalla stessa frazione merita una segnalazione anche il **Sanadaive** di **Marco e Vittorio Adriano**, un'azienda che lavora molto bene e sta dando ottimi risultati, profumi di viola, ciliegia, amarena, bocca intensa con tannino ancora nervoso e un finale che chiude asciutto, ma è solo un effetto della gioventù del vino, sono certo che in meno di un anno troverà un ottimo equilibrio.

Per quanto riguarda i Barbaresco di **Neive**, sembrano i vini che hanno maggiormente sofferto, dove ad un'acidità spiccata e a tannini a volte piuttosto verdi e astringenti non ha fatto da contraltare un volume e uno spessore sufficienti a restituire quella morbidezza e ampiezza necessarie. Nonostante questi tratti che rimandano quantomeno a futuri assaggi, mi ha fatto piacere ritrovare il **Campo Quadro** di **Marina Marcarino** (azienda **Punset**), in condizioni assai migliori da quanto avevo rilevato nelle ultimissime annate: ritrovo quella trama fine e pulita che me lo aveva fatto apprezzare in passato, certamente non con la profondità di un 2001, ma comunque ben fatto e di buona eleganza. Lodevole la prova del **Serra Boella** dei **F.lli Barale**, dalla buona consistenza lascia supporre che si sia risparmiato le piogge di ottobre, molto fine al naso con belle note di frutti di bosco, pepe, cuoio e liquirizia, il consueto tannino deciso e una nota sapida finale che non guasta. Bene anche il **Froi** di **Massimo Rivetti**, non generoso al naso ma con una buona forza e dinamicità al palato. Si fa piacere anche il **Canova** di **Fabrizio Ressia**, meno nitido e incisivo del solito ma con una buona materia e un finale che riesce ad equilibrarsi molto bene. Il **Vigneto 'L Ciaciaret Gallina** di **Antichi Poderi dei Gallina** si fa apprezzare per il bouquet improntato su piccoli fiori, ciliegia e fragolina di bosco, una bocca setosa con buona ricchezza di frutto e un tannino ben calibrato. Merita una segnalazione anche il **Gallina** di **Oddero**, forse il Barbaresco più baroleggiante, con un carattere deciso, improntato su note di prugna, liquirizia, cannella, palato deciso, con qualche amaritudine di troppo ma pur sempre intenso e di lunga persistenza. Mi aspettavo qualcosa di più dal Barbaresco di **Romano Bonino**, caratterizzato da una volatile eccessiva, con note che denotano tratti eterei e acetici marcati, mentre in bocca recupera mostrando un tessuto di tutto rispetto, piacevolezza e buona persistenza. Infine segnalo di Domenico Filippino il Sorì Capelli, che ho preferito al **San Cristoforo**, più verde e meno strutturato.