laVINIum
Guida online ai vini italiani

Alba Wines Exhibitions 2008: Barbaresco 2005 e Riserva 2003

Roma, 18/05/2008

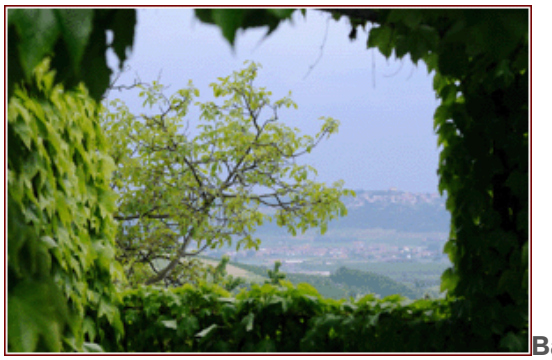
Uno dei tanti valori aggiunti di **Alba Wines Exhibitions** è la possibilità non solo di poter degustare, ovviamente, in sessioni separate le tre denominazioni protagoniste di questa anteprima, ma anche di poter procedere per comune di provenienza. Un modo intelligente per cercare di capire immediatamente e con accuratezza le differenze che esistono tra nebbioli, che pur espressione di un'unica denominazione, sono differenti da comune a comune. Le considerazioni generali possono quindi vertere non solo sull'andamento di un'annata, la 2005 nel caso del Barbaresco, ma anche sulle differenze di stile che i cru dei comuni di Barbaresco, Treiso , Neive e Alba (frazione di San Rocco Seno D'Elvio) apportano ai loro vini. E' fondamentale questo aspetto perché consente un'analisi e spunti di riflessione più pertinenti che sarebbe bello poter vedere anche in altre rassegne di questo tipo, specie laddove si fa un gran parlare di terroir e dove magari sono stati spesi non pochi soldi commissionando lavori di zonazione, come ci è accaduto di recente di vedere in altre zone e denominazioni in giro per l'Italia.

Partiamo dall'annata ed anche in questo caso, così come per il Roero, consideriamo subito che il 2005 non è stato un millesimo semplice da affrontare, indipendentemente dai comuni di provenienza: si è detto della pioggia di ottobre e qui ha giocato un ruolo fondamentale l'aver vendemmiato prima o dopo. Questa potrebbe essere una delle chiavi di interpretazione e spiegazione di un aspetto, che man mano che si procedeva con le degustazioni è balzato subito agli occhi di molti: la netta differenza di stile, complessità olfattiva e fattura gustativa che è emersa tra i vini che provenivano da Barbaresco, Treiso ed Alba da una parte e quelli di Neive. Anche in questo caso è giusto sottolineare come l'assenza di alcuni produttori, non pochi a dire il vero (come già abbiamo abbondantemente sottolineato nell'articolo dedicato al Roero 2005), porti comunque a ponderare bene il desiderio di voler pensare di essere esaustivi nel giudizio complessivo. Se, soprattutto dai vini dei comuni di Barbaresco e Treiso, sono emerse eccellenti prestazioni in alcuni casi ed una media, comunque, complessiva di buon livello, a Neive la musica cambia: vini con tannini non completamente maturi, verdi, in alcuni casi acidità fuori registro non supportate da una presenza di struttura generale e frutto per far sì, che non solo ora, ma anche in un prossimo futuro si possa pensare che l'equilibrio arriverà con certezza. Ovviamente, una verifica, specie nel caso di vini di questo genere, sarà doverosa e necessaria, magari una retrospettiva, così come è accaduto per i millesimi del 1998, nell'ultimo giorno della manifestazione, un modo intelligente per poter riflettere sui giudizi espressi in passato su questo millesimo, schiacciato nel mezzo, soprattutto commercialmente, da grandi annate come furono considerate il 1996, il 1997 ed il 1999.

Prima di passare a quelli che a nostro avviso sono parsi gli assaggi più convincenti o, comunque, meritevoli di essere segnalati, qualche numero: dell'annata di Barbaresco presentata sono state prodotte 3.717.866 bottiglie, 7% in meno rispetto al 2004, ma l'andamento, partendo dal 1995 ed arrivando sino al 2007, è comunque costantemente in crescita. Infatti, a parte questa battuta di arresto in termini quantitativi (comunque superiore all'annata 2002 che vide in commercio solo 2.567.200 bottiglie), negli ultimi 12 anni la

produzione di Barbaresco è passata da 1.998.667 del 1995 a 4.305.333 del 2007, con un incremento che vede procedere, ovviamente, anche la superficie vitata (dai 480 ettari del 1995 ai 699 del 2007).
[Fonti: Camera di Commercio di Cuneo elaborati dall'Unione Produttori Vini Albesi-Albeisa]

Alba (frazione di San Rocco Seno D'Elvio)
Tre soli i campioni presentati da questa piccola frazione, che però ci sentiamo di segnalare integralmente: una particolare menzione al **Sorì Fraitin** di **Armando Piazzo** che all'intensità unisce una buona definizione aromatica del frutto ben integrata dalle note apportate dal legno. Lievemente staccati, il **Sanadaive** di **Marco e Vittorio Adriano** ed il **Teorema** dei **Fratelli Molino**, che pur mostrando al naso una buona aromaticità floreale ben amalgamata con spezie fini, mostrano in questa fase tannini, ovviamente, in fase di assestamento, ma soprattutto verdi ed un po' scomposti.



Barbaresco
Sono stati 25 i campioni provenienti dal comune che poi dona il nome all'intera denominazione: non c'è che dire, la prestazione, nel complesso non si può giudicare che positiva, con i classici alti e bassi, tipici come sempre, in modo particolare per questa annata. Eccellenti, o quasi, di ottima complessità, polposi e con ottime prospettive di longevità il **Morassino** di **Cascina Morassino**, fine, di bell'equilibrio complessivo già ora e con una persistenza davvero di spessore, i due **Asili** di **Cascina Vallegranda Cà del Baio** e di **Michele Chiarlo**, floreale il primo, più dolce e balsamico il secondo, il **Martinenga** dei **Marchesi di Gresy**, con un piacevolissimo attacco mentolato ed un tannino vivo e fresco. Come sempre una conferma, quasi una certezza, il **Barbaresco annata** dei **Produttori del Barbaresco** (con uve provenienti anche da vigneti di Neive), tenendo in considerazione anche il numero di bottiglie prodotte di questo campione, ben 280.000 (sulle 480.000 prodotte in generale): un bel mix di lamponi e mirtilli, note speziate ed una bocca fresca, precisa, magari senza picchi in termini di struttura, ma sempre di ottimo equilibrio. Sottile e più nervoso, ma sempre fine al naso, il **Rio Sordo** di **Cascina delle Rose**, così come i due **Rabajà** di **Castello di Verduno** e **Cascina Luisin** che stentano, in questo momento, più in bocca che al naso. Citiamo infine il **Cà Romé** di **Maria di Brun**.

Neive
L'abbiamo già detto in precedenza e non possiamo fare altro che ribadirlo: i barbaresco più problematici in questo momento, per trama tannica verde, per differenza tra componente olfattiva, di discreta fattura e quella gustativa ricca di acidità spesso scomposta. Segnaliamo, comunque, dei 26 campioni in degustazione, il **Gallina** dei **Poderi e Cantine Oddero** che seppur con note sin troppo evolute al naso, considerando la gioventù dell'annata, presenta spunti interessanti, ma da verificare in futuro. **Serra Boella** dei **Fratelli Barale**, **Vigneto 'L Ciaciaret Gallina** di **Antichi Poderi dei Gallina**, **Campo Quadro** di **Punset**, **Vigna San Cristoforo** di **Pietro Rinaldi**, ad una bocca a tratti scontrosa, quasi acerba, seppure sostenuti da una piacevole freschezza, fa da contraltare un naso che, seppur chiuso e faticoso da decifrare inizialmente, mostra comunque discrete finezze espressive ed aromatiche.

Treiso
Meno distesi olfattivamente rispetto a Barbaresco, ma comunque più convincenti in bocca se paragonati a quelli di Neive, i nebbioli di Treiso hanno offerto un buona prestazione sia per cromaticità al naso che per tessitura dei tannini. Certo, anche da queste parti le ruvidezze con sfumature verdi non sono mancate, ma non in modo così significativo da minare l'equilibrio complessivo dei vini. Segnaliamo, quindi, dei 14 campioni presenti, il **Pajoré Suran** ed il **Nervo Fondetta**, di **Rizzi**, convincenti olfattivamente, specie il primo, con un attacco floreale e minerale di gran bella stoffa. Ancora **Cascina Vallegranda Cà del Baio** con il **Valgrande**, con un bel frutto di lamponi e spezie fini, **Rivetto dal 1902** con il **Ce' Vanin**, con note floreali e di pesca, **Ada Nada** con il **Cichin**. In seconda battuta la cooperativa **Vignaioli Elvio Pertinace** con il **Vigneto Nervo** e **Orlando Abrigo** con il **Vigneto Montersino**.

Le Riserve 2003

Interessante la mini orizzontale dedicata ai Barbaresco Riserva del 2003, discutibile forse la scelta di uscire anche in questa versione in un'annata controversa, che ha patito la siccità e la difficoltà nella maturazione fenolica riscontrata dalla più parte dei produttori. Dei 7 campioni in degustazione merita comunque l'eccellenza la prestazione del **Micca** di **Dante Rivetti** (Neive), che ha sfoggiato una cremosità al naso di bella finezza, con note di pesca, fiori, e piccoli frutti rossi maturi, ma non stucchevoli e marmellatosi, confermata da una piacevolissima succosità all'esame olfattivo, per nulla stanco e molle sia nella componente acida che in quella tannica. Più staccato il **Fausone** di **Prinsi**.

Alessandro Franceschini