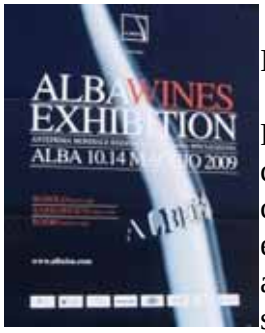
Wine surf
Giornale di enogastronomia

22/05/2009

# Alba Wines 2009: che bella ricetta!




Ingredienti per la manifestazione perfetta.

Prendete quasi 170 produttori e oltre 280 vini da degustare al mattino ( senza contare quelli nelle degustazioni pomeridiane e nelle cene). Selezionate adesso circa 60 giornalisti da tutto il mondo ed un nutrito gruppo di buyer italiani ed esteri. Mescolate il tutto in 4 giorni di assaggi, visite, incontri, degustazioni ed avrete ottenuto il meglio che una manifestazione rivolta alla stampa specializzata del settore enogastronomico possa ottenere. Questa ricetta si chiama Alba Wines Exhibition e, come potete capire dagli ingredienti, non è molto facile da mettere in piedi.

Anche quest'anno però l'Albeisa c'è riuscita in pieno e dal 10 al 14 maggio scorso, grazie anche all'organizzazione della Wellcom di Alba, abbiamo potuto farci un quadro esauriente delle nuove annate langarole in commercio, in particolare Barolo 2005 e Barbaresco 2006.

I risultati degli assaggi, come di tradizione, verranno pubblicati dopo l'estate. Adesso vogliamo riportarvi le sensazioni che queste due annate ci hanno dato. La prima, anzi le prime, sono che alcuni venti sono cambiati. Quello del colore e quello dell'uso de legno soffiano adesso( in realtà da almeno due vendemmie) in maniera molto meno decisa. Questo porta ad avere dei nebbioli con colorazioni molto più sul rubino classico, eventualmente con note lievemente aranciate e che solo in pochissimi casi accusano marche di legno eccessive. Quindi un abbandono quasi in massa delle estremizzazioni di alcune annate fa: da una parte questo fa indubbiamente piacere e dall'altra però ti scombussola un po' le certezze acquisite in anni di selezioni quasi forzose tra baroli innovativi e tradizionali. Adesso invece ti ritrovi, tra i secondi, vini che erano sempre state nell'altro campo e non sai se gioire o se invece dubitare di te stesso e della tuo sistema di valutazione precedente. Forse sarebbe giusto fare tutte e due le cose: essere contenti dell'inversione di rotta ed abbandonare definitivamente l'utilizzo di due aggettivi strausati come "modernista e tradizionalista". Credo che con l'annata 2005 di Barolo questo termini debbano essere messi definitivamente in soffitta e sostituiti da due piccole frasi, vecchie come il mondo ma sempre attuali: "Chi fa il Barolo buono" e "Chi non fa il Barolo buono".
Per la vendemmia 2005 nella prima rientrano tutti quelli che sono riusciti a gestire in vigna un'annata difficile, con periodi di pioggia prolungati in mesi basilari come settembre ed ottobre. Chi aveva uve sane e soprattutto carichi molto bassi per pianta è riuscito a superare indenne le forche caudine delle piogge e ha portato in cantina uve con la giusta maturità fenolica. Chi invece non aveva lavorato di forbice nei mesi estivi spesso è stato costretto ad anticipare la vendemmia portando in cantina uve con buone gradazioni alcoliche ma ancora immature dal punto di vista fenolico, oppure, se ha atteso, uve non perfettamente sane e diluite dalle piogge. Per questo tra i

barolo 2005 ci sono vini marcati da tannini verdi di due specie: uno astringente (modello carciofo per intendersi) di chi ha anticipato troppo, il secondo pungente ma diluito di chi ha raccolto dopo la fine delle piogge di ottobre.
Nel mezzo a queste due categorie si trovano “quelli che fanno il barolo buono”. Lasciando da parte i profumi, ancora in via di evoluzione, i vini di questa categoria (per fortuna ampia) si riconoscono per una tannicità non esplosiva ma sempre fitta, bel delineata e molto elegante. Vini dove la dolcezza tannica si pone perfettamente accanto all’alcol ed a un’acidità ben marcata, riuscendo così a creare un quadro ancora compresso ma di sicuro sviluppo futuro, dove per futuro si intendono parecchi anni. In sintesi definirei la vendemmia 2005 del Barolo come annata elegante, che invecchiando darà grandi risultati grazie all’equilibrio. Un 1997 con più sostanza, materia ed eleganza.

Altra annata, altra storia per il Barbaresco, che metteva in campo il 2006. In effetti uscire fuori dalle settimane di pioggia che sono seguite ad un’ estate calda non deve essere stato facile. Probabilmente si è cercato di salvare il salvabile ed in alcuni casi si è anche riusciti nell’intento. Molti vini però, volendo usare una frase dantesca, “stanno tra color che son sospesi”, un limbo da cui qualche anno di bottiglia difficilmente riuscirà a farli uscire. Infatti, se i nasi ancora non si esprimono, il corpo mostra una tannicità discreta ma piuttosto semplice. Una certa diluizione si nota in diversi campioni mentre quell’eleganza che denota il Barbaresco la si percepisce solo in una ventina di vini (su quasi 70 degustati ). Anche qui comunque colori e legni tendono al bello e potremmo rifare, pari pari, il discorso fatto per il Barolo.

Non crediamo invece che le possibilità di invecchiamento del 2006 potranno essere mediamente uguali a quelle del 2005.
In definitiva se volessimo dare voti all’annata potremmo arrivare a 7 ½ per il Barolo 2005 mentre il Barbaresco 2006 si attesta per adesso a 6+ 6½.

**Comunque i nostri assaggi langaroli continueranno nei prossimi mesi, sia per degustare vini ancora non assaggiati che per riassaggiare diversi vini a cui crediamo sia giusto dare una seconda chance. Ci vediamo a Settembre!**