



Come sono i Barolo 2013, i Barbaresco e i Roero 2014?

Carlo Macchi

Anticipare Nebbiolo Prima di un buon mese non ha fatto certo un favore agli oltre 300 vini in degustazione a quella che da più di 20 anni è l'anteprima delle annate di Barolo, Barbaresco e Roero.

Ma occorre fare di necessità virtù e quindi eccoci a parlare dei Barolo 2013 e dei Barbaresco e Roero 2014.

Come oramai sapranno anche i muri sia il 2013 che il 2014 sono state annate fresche e in buona parte (specie per il 2014) piovose.

La differenza sostanziale è stata che se il 2013 ha potuto contare su periodi di bel tempo sia in estate che in vendemmia, nel 2014 la situazione è stata molto più difficile, con piogge e temperature più basse del normale che spesso non hanno permesso una maturazione adeguata delle uve.

Lo abbiamo toccato con mano degustando Barbaresco e Roero 2014.

Barbaresco 2014 Anche se sembra che nella zona del Barbaresco sia piovuto meno che nel Barolo, la vendemmia 2014 non potrà certo essere definita di alto livello.

Generalmente siamo di fronte a vini non molto concentrati, strutturalmente esili, spesso con acidità alte e tannini tendenzialmente verdi: anche con le dovute eccezioni qualitative che per fortuna ci sono (soprattutto nelle vigne storicamente più vocate) la degustazione non ci ha riservato grandi soddisfazioni.

Crediamo che qualche mese di bottiglia in più possa, mai come in questo caso, essere un'arma importante per l'equilibrio dei vini.

Barbaresco di Barbaresco Molti vini con tannini verdi e pungenti che speriamo il tempo possa arrotondare, solo i migliori suoli di Barbaresco hanno dato un minimo di equilibrio e potenza, in questo caso sicuramente superiore a quelle di Neive e Treiso.

Barbaresco di Neive Diversi vini adesso molto acidi e scarni, alcuni addirittura citrici.

Molto meno giocati sulla tannicità rispetto a Barbaresco potrebbero puntare in futuro ad un equilibrio basato molto sulla freschezza.

Nasi piuttosto maturi.

Barbaresco di Treiso Sempre i miei preferiti ma non si possono fare miracoli.



Abbastanza esili sono comunque quelli più equilibrati al momento ma estremamente chiusi al naso e qualcuno troppo marcato da legno.

Per quanto riguarda i Roero 2014 il discorso è semplice: chi è riuscito a non calcare la mano sulle estrazioni tanniche e magari ha vigne su suoli sabbiosi, ha creato dei Roero freschi, piacevoli ma esili, buoni sin da subito.

Veniamo al.

Non sarà una vendemmia eccezionale ma sono convinto che tra 10-15 anni una non sottile fetta di questi vini mostrerà vere e proprie stimmate "baroliste" e darà soddisfazioni per almeno 25-30 anni.

In media però siamo di fronte a tannicità ancora da delineare e nasi abbastanza maturi.

Vediamoli zona per zona.

Barolo di Barolo Barolo abbastanza diversi tra loro, anche quelli dei Cannubi, anzi dei "grandi Cannubi": l'unica cosa che li lega è una tannicità abbastanza distesa e rotonda e una sufficiente ampiezza olfattiva, anche se alcuni nasi puntano su tonalità aromatiche adesso un po' troppo mature.

Barolo di La Morra Storicamente tra i più lenti ad aprirsi non si smentiscono, anzi: estremamente chiusi sia al naso che in bocca, dove la trama tannica è ancora compatta ma grezza.

Mediamente indefinibili con poche punte anche se di livello.

Barolo di Verduno Tra i più aperti, anche al naso.

Freschezza importante ma non esagerata, tannicità rotonda e ben definita grazie a tannini già dolci.

Freschezza floreale al naso con legni ben dosati.

Barolo di Castiglione Falletto Come sempre i più rotondi e piacevoli pur avendo una consistenza tannica importante.

Vini di bella eleganza, già in parte esibita.

Tra questi vini si troveranno sicuramente una parte di quelli con "le stimmate" di cui parlavo prima.

Barolo di Monforte Anche Monforte è storicamente tra le zone meno leggibili e un mese in meno di maturazione rispetto agli assaggi degli altri anni non gli ha certo giovato.

Per adesso pochi picchi ed una diversità strutturale e impressionante nei vini della Bussia, oramai diventata grande quanto una provincia... Barolo di Serralunga I "tannoni" di Serralunga mostrano i muscoli ma già con buona dolcezza (per Serralunga).

Diversi vini sono ben delineati anche al naso, purtroppo in alcuni casi con note troppo mature o troppo coperte dal legno.

Le bocche sono invece importanti ma abbastanza aggraziate, con chiusure incredibilmente fini e soddisfacenti.



In definitiva, se dovessi dare un voto per i Barbaresco e i Roero 2014 non si distaccherebbe molto dalla sufficienza (diciamo 6.5 sulla fiducia) mentre per il Barolo 2013 mi sento di arrivare tranquillamente oltre il 7 (7.50 con punte su 8.50).

Come al solito riassaggeremo Barolo e Barbaresco a novembre e poi pubblicheremo i risultati finali; ultimi forse ma con idee molto più chiare.

Per questa possibilità che ogni anno si ripete voglio ringraziare sin da ora sia Albeisa che il Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani perché senza il loro insostituibile aiuto non potremmo farlo.

Autore: Carlo Macchi