

Barbaresco, le ultime annate: Treiso

Di [Fernando Pardini](#) • 27 set 2012 • Rubrica: [Prima pagina](#) •



ALBA (CN) – L'annata 2009 a **Barbaresco** -intesa come denominazione- è stata alquanto "selettiva". I bicchieri, i nostri primi bicchieri, perlomeno ci suggeriscono questo. Una delle cause principali potrebbe dimorare nella calura insistente protrattasi nelle fasi topiche di accrescimento e maturazione del frutto, ciò che ha portato ad alcune accelerazioni in termini di maturità fisiologica a scapito di quella fenolica, oltremodo perfettibile. **Così riusciremmo a spiegarci perché i vini di questi territori, e in maggiore**

misura in quanto "colti" in piena gioventù, siano apparsi generalmente "puntuti" e intransigenti nella sensazione tannica. Senza contare poi che, così come accade per vini nei quali la spinta dell'alcol intende dire la sua, saldarvi armoniosamente il contributo del rovere (vieppiù se piccolo) senza ingenerare "diatribe" organolettiche è cosa assai arduissima. Nel contempo però, bicchieri alla mano, non puoi non parlare di **sostanziale saldezza strutturale**, e non puoi pensare che un congruo periodo di affinamento nel vetro non sia in grado di apportare una più adeguata fusione fra le varie voci gustative, **perché a ben vedere 'sti vini qua non sembrano affatto nati per sfibrarsi troppo in fretta.** Detto questo, talmente variegata appare la galassia Barbaresco (le sottozone **Neive** e **Barbaresco** per esempio l'hanno spuntata assai meglio), così diversificata in termini di esposizioni e così "eterogenea" nella compagine produttiva (leggi "stili"), che è impossibile inquadrare un'annata complessa e di non facile lettura come la 2009 in un unico standard espressivo. E anche **Treiso** non sfugge alla regola. Da qui l'assoluta necessità di scendere nel dettaglio, di articolare caso per caso, versante per versante, quel che ci è parso e quel che va emergendo dai bicchieri.



Treiso fra l'altro, che fra i comuni del Barbaresco è quello con la minore superficie vitata a nebbiolo, se da una parte rappresenta il lato più "ombroso e umorale" dei vini della denominazione, dall'altra mette sul piatto dei ragionamenti diversi profili organolettici: dalle versioni tanniche e "risolute" (ma profumate e balsamiche) figlie delle fresche esposizioni del versante meridionale, a quelle di matrice più terrosa e sanguigna tipo **Valeirano** e **Rombone**; dalla sinuosa dolcezza e dall'eleganza innata di certi cru più affini alla "sponda" Barbaresco (**Pajoré**, **Valgrande** e in parte **San Stunet**) al dinamismo nervoso e speziato dei **Rizzi** o dei **Nervo**, fino ad includere fisionomie di vino più soggiogate (e confuse) dalle pratiche enologiche messe in campo, per le quali personalmente faccio fatica a comprendere appieno l'anima del cru, quantomeno in una fase di

lettura “giovane”. Insomma, non mancano certo tutte le belle varianti del caso a rendere stimolante la conoscenza di questi vini. Gli assaggi intanto, effettuati nel periodo che va da maggio ad agosto 2012, hanno tratto linfa e sostanza sia dall’irrinunciabile evento maggenco **Nebbiolo Prima**, organizzato annualmente in quel di **Alba** dall’associazione **Albeisa**, sia dalle successive ricognizioni estive, più complete, riguardanti tutto lo scibile langarolo. Essi non comprenderanno solo e soltanto l’annata 2009 dei Barbaresco, ma anche annate meno recenti, come la **2008, che continua a piacermi “più di un po’”**. E, per tener conto degli stuzzicanti **Barbaresco Riserva**, di millesimi propositivi o grandi come **2007** e **2006**.

Ah, dimenticavo: c’è chi sostiene che sia la diversità dei terreni, formati da strati di sabbia più o meno compatta di colore grigio-bruno alternati da marne calcaree bianche-bluastre, il fattore che più determina l’unicità dei vini di questa terra. Sono d’accordo, con un distinguo però: il “manico”. Il “manico” è altrettanto importante. Per la capacità di assecondare e governare un’annata e di “instradarla” nei vini che verranno; per tutte quelle attenzioni volte a non obnubilare caratteristiche e virtù. Questione vecchia e risaputa, quella della sensibilità interpretativa del produttore, ma spesso fin troppo sottaciuta. Questione che, sia pur di fronte alla maestà di vini importanti come i nebbiolo di Langa, emerge in tutta la sua portanza anche a queste latitudini, decretando strade (diritte o tortuose) e indirizzi (certi o confusi). Sì, anche con la sensibilità e la consapevolezza umane, oltre che con le marne e i *sorì*, dobbiamo fare i conti e misurar le differenze.

Rizzi



Fra i più riconoscibili dell’orbe terraqueo, i Barbaresco di **Enrico Dellapiana**, complici pratiche di cantina molto calibrate nelle estrazioni, sono trasparenti testimoni delle potenzialità dei vari cru di appartenenza. Profilati, netti, nudi ed essenziali, restano etichette emblematiche per scoprire l’anima nervosa e dinamica del **Nervo**, la struttura e la complessità (tannica e aromatica) del **Boito**, l’eleganza sopraffina del **Pajoré**.

Barbaresco Pajoré 2009 – Nota molto intensa di fragolina in confettura, poi se ne escono gli umori floreali e una incisiva coda speziata. Non tarda ad emergere la proverbiale elegante silhouette: c’è succo, e freschezza, a renderne il tratto gustativo quasi beverino. In fondo, altri non è se non una bocca longilinea e definita, delicata e affusolata, solo un po’ dura e nervosa nel finale.

Barbaresco Nervo Fondetta 2009 – Una marcata stria di erbe aromatiche e pepe bianco connota prepotentemente il quadro olfattivo. E mentre l’attacco di bocca tende a disporsi su cadenze tenere e delicate, nel finale ritrova un assetto più rigido e poco accomodante, oltremodo speziato.

Barbaresco Rizzi 2008 – Pimpante, brioso, senti che ha il ritmo nelle vene e una sincera vocazione per le sfumature, anche se questa prorompente giovialità (e “giovanezza”) nel frutto lo rende meno complesso del solito. Un fiele vegetale ne accompagna il sorso.

Barbaresco Boito 2008 – Naso di bella sottigliezza: sono erbe aromatiche, candore e un petalo di rosa. E’ il lato struggente della Langa. Coerentemente sfaccettato e sinuoso al gusto, assume una bella tattilità e ti riconcilia alla beva grazie alla coinvolgente salinità. Bello.