

www.sommelier.it - Franco Ziliani - 27 Maggio 2010

Nebbiolo Prima: ottime notizie per i Barolo 2006, Barbaresco e Roero 2007 da riprovare



Estremamente istruttiva anche quest'anno, di insostituibile utilità per farsi un'idea dell'andamento delle nuove annate nelle tre denominazioni "nebbiolose" dell'albese, **Roero, Barbaresco e Barolo**, la quattro giorni di assaggi della prima edizione di **Nebbiolo Prima**, la manifestazione che con un semplice cambio di nome (e di gestione organizzativa) ha proseguito la tradizione di **Alba Wines Exhibition**, super collaudata rassegna riservata alla stampa italiana e internazionale. Una cinquantina di fortunati, perché essere invitati a partecipare a questa manifestazione è un privilegio, che poi ti mette di fronte ad una vera e propria fatica, hanno la possibilità, se lo vogliono, di degustare nel migliore dei modi, con l'impeccabile servizio e assistenza dei bravi sommelier della sezione A.I.S. di Alba, un vastissimo spaccato della produzione.

Certo, è abbastanza "folle" trovarsi ad assaggiare in quattro giorni qualcosa come **324 vini**, ovvero almeno 80 al giorno, tanto più se si considera che non di normali vini si tratta, ma di vini base Nebbiolo dotati dell'irruenza tannica, a volte della "arroganza" della giovanissima età. Però, se ci si concentra, se si prende questa vera e propria full immersion nebbiolosa per il verso giusto, cercando di cogliere elementi generali, tendenze, stili, orientamenti, le caratteristiche che l'annata assume nei diversi contesti, il che nel mondo del Barbaresco e del Barolo vuol dire villaggi e terroir diversi, composizione dei terreni, altimetrie ed esposizioni mutevoli, allora questo tour de force diventa molto più serio e "ragionevole" e ricco di insegnamenti di quanto possa sembrare apparentemente. Questa premessa fatta e reso merito all'organizzazione dell'evento, voluto dall'**Unione Produttori Vini Albesi**, ovvero dall'**Albeisa**, che quest'anno ha voluto dare un forte segnale del proprio impegno, occorre - e questa sarà solo una prima analisi, cui ne seguiranno altre più dettagliate - passare ad una prima valutazione dei vini. Innanzitutto io direi che sono apparse profondamente diverse le annate, quella **2007**, di cui abbiamo degustato un campione ridotto, solo 16, di Roero, e un'ottantina di Barbaresco, annata con caratteristiche ben descritte nella scheda tecnica della vendemmia, con caratteristiche meteo climatiche generali dell'annata e commento finale, redatta dal **Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero**, laddove parla di "operazioni vendemmiali iniziate con largo anticipo rispetto alla media", di "concentrazione zuccherina elevata", di annata "anomala per l'andamento climatico generale".

Barbaresco 2007: molti interrogativi

Sospendendo il giudizio sui **Roero 2007**, che hanno comunque mostrato di proseguire lungo la strada della conquista di una meglio definita identità, di un maggiore equilibrio, di una sottolineatura degli aspetti di freschezza e di fragranza aromatica inaugurata con l'annata 2006, devo dire con molta franchezza che i **Barbaresco 2007** nella loro maggioranza, ma ci sono state valide eccezioni, non mi hanno proprio entusiasmato e hanno generato parecchi dubbi sull'effettivo valore dell'annata. E sul loro potenziale di evoluzione nel tempo. L'impressione è sicuramente quella di un'annata con tanta materia, tanta frutta, grande opulenza, molto aperta, ricca, succosa, piena di materia, cui manchi però qualcosa per essere completa e grande. Parlo in termini di profondità, di complessità, di dinamismo e "vibrazione", di tutti quegli elementi, insomma, che concorrono a dare pluridimensionalità, varietà di sfumature, tensione, ricchezza e fascino ad un vino.



Molti Barbaresco 2007 mi sono parsi molto avanti nella maturazione e nella loro evoluzione, con "nasi" molto diretti, immediati, pronti, con una componente fruttata protagonista, ma altrettanti, paradossalmente, mi sono apparsi crudi, verdi, oppressi da tannini duri (e non si tratta di un problema dovuto alla gioventù dei vini), con profili affilati, eccessi verdi e vegetali, come se la maturazione non fosse armonica e compiuta.

Intendiamoci, **più che convincenti vini per fortuna non sono mancati**, voglio citare l'Ausario di Molino, **il Nervo Fondetta e il Pajorè di Rizzi**, il Sorì Montaribaldi di Montaribaldi, l'Asili di Cà del Baio, ~~il Martinenga di Cisa Asinari di Gresy~~, ~~il Rabajà di Cà du Rabajà~~, il Roncaglie di Poderi Colla, ~~il Santo Stefano del Castello di Neive~~, il San Cristoforo di Pietro Rinaldi, il Basarin di Fratelli Giacosa, il Froi di Massimo Rivetti, ma se penso all'entusiasmo, allo "innamoramento", intendiamoci, enoico, scatenato in me dai Barbaresco 2006 lo scorso anno, innamoramento che continua tuttora e si rafforza, allora devo dire che siamo decisamente lontani da quel magico feeling.
(...)

Franco Ziliani