



SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

linea diretta con

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Newsletter del 15/05/2008

Alba Wine Exhibition

La seconda settimana in Piemonte è stata quasi interamente occupata da Alba Wine Exhibition, ovvero le degustazioni in anteprima di **Roero 2005**, **Barbaresco 2005** e **Barolo 2004**, e da tre cene con i produttori in altrettanti rinomati ristoranti delle tre zone di produzione.

Il primo giorno si è degustato i Roero e i Barbaresco provenienti dai comuni di Alba, Barbaresco e Neive, mentre i Barbaresco del comune di Treiso si sono assaggiati il giorno seguente. Non vogliamo ripeterci, ma è bene ricordare che il 2005 non si ascriverà tra le migliori annate della zona, in quanto un'estate complessivamente fresca non ha portato a maturazioni ottimali le pur tardive uve di nebbiolo. Questi vini, quindi, sono di modesta complessità e potenza, ma certamente di buona eleganza, sempre giocati su frutti fragranti e tannicità piuttosto magra seppur minuta. Solo alcuni Gran Cru di Barbaresco hanno prodotto vini soddisfacenti e all'altezza delle aspettative che hanno generato; e qui citiamo: Asili di Chiarlo e Cà del Baio, Bric Balin di Moccagatta, Brich Ronchi di Albino Rocca, Cottà di Sottimano, Martinenga del Marchese di Gresy, Ovello della Cascina Morassino, Rabajà di Bruno Rocca, Roncaglie dei Poderi Colla e qualcun'altro ancora che troverete nella prossima Guida Veronelli 2009.

Decisamente meglio ci è andata nei giorni seguenti, quando si sono assaggiati i Barolo del 2004, annata climaticamente ottima per temperature, luminosità, disponibilità idrica, chiusa da un autunno fresco ed asciutto; superbi i vini per ricchezza e complessità, capaci di dare già buone soddisfazioni ora, ma in grado di evolvere positivamente nei prossimi 15 anni. E sono le annate importanti come questa che formano una netta scala di valori delle diverse aree produttive; sappiamo che non sono i confini comunali a delimitare le diverse unità territoriali del Barolo, ma per comodità in questa breve cronaca prenderemo in considerazione i vini provenienti dai diversi comuni.

Molto buoni i vini prodotti nel comune di Barolo che hanno un carattere generoso ed elegante con tannini già piuttosto maturi e fini; tra i grandi Cru si distinguono nettamente Cannubi, come sempre del resto, con superbe interpretazioni di Damilano, Gagliardo, Cascina Adelaide, Chiarlo, Burlotto, Marchesi di Barolo, Pira e Poderi Einaudi. Molto buoni anche i **Sarmassa** di Brezza, Marchesi di Barolo **e Virna** ed i Brunate di Sebaste e Rinaldi. Da non sottovalutare i pochi Barolo di grande spessore provenienti da Grinzane Cavour (non dimentichiamo che sono suoli dell'Unità di Barolo), con il grande Cru Vursù di La Spinetta, e quelli del comune di Novello, molto freschi e

vibranti, con i cru Audace, Ravera e Sotto Castello, prodotti, nell'ordine, da Sarotto, Cogno e Abbona, Grimaldi.

Un po' deludenti i vini di La Morra, non particolarmente espressivi e spesso compressi su toni boisé con tannini da legno tostato piuttosto ingombranti; qualche buona eccezione l'abbiamo trovata, ma il miglior Cru ci è parso senz'altro Gattera (che però fa parte dell'Unità di Castiglione), con i Barolo di Bovio e Monfalletto; qualche buon vino anche alle Rocche dell'Annunziata nelle interpretazioni di Gagliasso, Rocche Costamagna, Settimo e Veglio ed alcune buone realizzazioni a Brunate, Conca, Serra ed Arborina. Sorprendente l'ottimo livello raggiunto dai grandi Cru di Verduno quali il Riva di Alario, Acclivi di Burlotto, Monvigliero di Alessandria e Massara del Castello di Verduno. Buonissimi i Barolo di Castiglione Falletto, ricchi e sostanziosi, con eleganti timbri floreali e tannini vigorosi ma molto fini, con strepitosi Cru come Bricco Boschis di Cavallotto e Villero di Boroli, Fenocchio e Molino, ma anche Mandorlo e Rocche si distinguono nettamente.

È stata, però, l'ultima giornata a regalarci le migliori emozioni con i Barolo di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. Più floreali, misuratamente generosi ma capaci di vibranti tensioni tra un frutto fragrante ed una trama tannica robusta; ed eccoli i grandi Cru di Monforte, con Bussia in prima fila con le varieguate interpretazioni stilistiche di Bolmida, Monti, Ballarin, Prunotto, Stroppiana, Aldo Conterno, e poi Persiera di Saffirio, Giblin di Gemma, Vigna d'la Roul di Rocche dei Manzoni, Pressenda di Marziano Abbona. Ma l'esplosione arriva con i vini di Serralunga, dove potenza e morbidezza, consistenza e fragranza, persistenza ed eleganza si sposano miracolosamente. Ed i grandissimi Cru ne sono la testimonianza più evidente con Sorano di Alario e Ascheri, Margheria di Massolino e Pira, Cerretta di Baudana e Germano, Prapò di Sebaste e ancora Germano, La Rosa di Fontanafredda, Badarina di Grimaldi, Broglio di Palladino, Giulini di Rivetto, Cà Mia di Brovia e...

Basta, altrimenti li nomino tutti e non mi rimane nessuna sorpresa per la Guida del prossimo anno. Molto buona l'idea delle cene con i produttori che ci ha consentito di passare un po' di tempo serenamente, senza l'ossessione del proprio vino ma assaggiando e riassaggiando vecchie e nuove annate di tante aziende, lontani dallo spirito competitivo o concorrenziale delle degustazioni ufficiali. I ristoranti nei quali ho scelto di cenare si sono rivelati tutti di ottima qualità: all'Enoteca di Canale Davide Palluda ci ha deliziato con un Tris di carne cruda, un Maialino croccante con mela cotogna e scalogno, un cremoso alla nocciola con gelato e zabaione; poco convincente l'Uovo in pasta, asparagi e schiuma di burro. La sera seguente ero al Ciau del Tornavento di Treiso dove Maurizio Garola ci ha preparato un discreto Fiore di zucchini farciti; ottimi gli Agnolotti del Plin di coniglio, il Tenerone di vitella piemontese, l'Orologio di formaggi ed il Gaspacio di frutti rossi; peccato che il vino da dessert sia stato servito in ridicoli flûte (in Francia farebbe sparire una stella della famosa guida rossa). Terzo ed ultimo appuntamento alla Locanda del Borgo Antico di Barolo: Massimo Camia ci ha rallegrato con Baccalà al verde, Risotto con mazzancolle, calamaro e squacquerone (una sorta di stracchino), Sella di coniglio con carciofi di Albenga e un rivisitato e gustoso Tiramisù.

Anche agli organizzatori vanno tessute le lodi, perché come si degusta ad Alba non lo si fa da nessuna parte, con l'aggiunta, però, di una piccola critica, perché non riusciamo mai a degustare le selezioni più importanti, vale a dire quei vini che escono più tardi senza essere Riserva, che sono poi un'altra grandissima risorsa di queste grandi denominazioni. Agli organizzatori ed in particolare alle Aziende nel loro complesso dobbiamo rimarcare la loro scarsa adesione a queste manifestazioni che rappresentano veri atti e atteggiamenti di cortesia nei confronti dei giornalisti che viaggiano e dedicano a questo territorio quasi una settimana del loro lavoro.

Stupefatto, invece, per la totale latitanza dell'organismo che più di altri dovrebbe rappresentare gli interessi del vino albese nella sua complessità. Il Consorzio di Tutela è stato totalmente assente da tutte le manifestazioni imperniate sul vino, sui suoi produttori e sui suoi consumatori; nelle due settimane che hanno visto svolgersi importanti manifestazioni come Vinum ed Alba Wine Exhibition, il Consorzio non si è degnato di fare nemmeno un semplice atto di presenza. Come non esistesse.

Mi pare sia giunto il momento di iscrivere questo Consorzio nell'ampio elenco degli enti inutili o, meglio ancora, scioglierlo per manifesta inutilità o per inadempienza dei suoi compiti. Lo scorso anno, proprio al ritorno dalla precedente Alba Wine Exhibition scrissi: «Pensiamo, però, sia giunto il momento che il Consorzio di Tutela dei Vini Albesi, ora presieduto da Claudio Rosso, si prenda le sue responsabilità e consenta a questa manifestazione di crescere e di utilizzare tutti gli spazi, le persone e le risorse necessarie e meritate.» Ebbene, lo debbo ripetere tal quale e con maggior forza.

G.B.