

- Occasioni speciali
- Simposi
- Il vino nel bicchiere
- Notizie e attualità
- Mangio ergo sum
- Disciplinari e termini
- La vite fuori e dentro
- Andiamo a vedere
- Fuori dal coro

Simposi

Il Barbaresco 10 anni dopo

di Luciano Pavesio

Roma, 09/03/2010



Nell'ambito degli incontri organizzati ogni mese dalla Banca del Vino di Pollenzo dove, in compagnia dei produttori, si prendono in esame particolari vitigni o zone vitate della penisola piuttosto che annate specifiche di vini blasonati o di "nicchia", merita un approfondimento il tema "Il Barbaresco: 10 anni dopo" affrontato il primo lunedì di marzo. **Vittorio Manganelli**, estroverso collaboratore di vecchia data di Slow Food, ha introdotto la cinquantina di persone presenti in una delle sale del coreografico ed accogliente complesso di Pollenzo, appassionati a fianco di diversi produttori langaroli, per prendere in esame innanzitutto un'annata celebrata all'uscita come "a 4 o 5 stelle" dalla stampa del settore, ma che nel corso degli anni ha denunciato qua e là alcune carenze, in particolare di longevità e freschezza dei vini prodotti, rispetto alle certamente superiori 1999 e 2001. Piero Busso, una delle aziende di Neive invitate insieme a Fontanabianca, Paitin e Castello di Neive, oltre ad Ada Nada di Treiso e Albino Rocca di Barbaresco, ha brevemente ricordato le caratteristiche della stagione 2000, "una di quelle annate che piace a noi viticoltori, poiché sono stati necessari pochi trattamenti in vigna, appena 5-6 per fronteggiare gli isolati attacchi di peronospora. Il rovescio della medaglia è stato però il caldo eccessivo, durato fino alla vendemmia, con scarsi sbalzi termici dal giorno alla notte, che, unita a una certa carenza di precipitazioni fin dall'inverno, compensata solo in minima parte dagli acquazzoni primaverili, ci ha costretti a una grande accortezza e attenzione in vigna, evitando in particolare di scoprire troppo i grappoli dalle foglie e anticipando di qualche giorno la vendemmia". "I vini sono risultati subito molto piacevoli," - continua Piero Busso - "raccoltando notevoli consensi fin dall'uscita sul mercato nel 2003, annata drammaticamente più calda, mentre in noi produttori era viva la paura di scarsa longevità di questi vini".

garantito
I giovani promettenti **lgp**

SCONTO 15%
ACQUISTA ON-LINE

I vini degustati

Barbaresco Valeirano 2000 - Ada Nada (Treiso)

Rappresentato in sala da Anna Lisa, figlia del produttore Gian Carlo che ha preso le redini dell'azienda nel 1989 ereditando i 9 ettari e la cascina in località Rombone, all'epoca nel comune di Barbaresco, dal nonno Carlo. La produzione del cru Valeirano, di poco più di un ettaro, si aggira sulle 7-8.000 bottiglie, vinificato in acciaio con una macerazione, per questa annata, di circa una decina di giorni e successivo affinamento di circa 18 mesi in botte grande.



Al naso si percepiscono note di prugna, frutta matura, leggeri aromi terziari; in bocca il vino si presenta caldo e morbido, segno di una significativa presenza alcolica a testimonianza dell'annata calda, molto equilibrio, con un tannino morbido e una acidità discreta. In sintesi un vino che potrebbe essere all'apice delle sue potenzialità.

Barbaresco Brich Ronchi 2000 - Albino Rocca (Barbaresco)

Anche in questo caso era presente la figlia del produttore Angelo, che ha raccontato come il padre, da quando ha preso in mano le redini dell'azienda nel 1985, ha mutato stile e modo di lavorare i 24 ettari di proprietà da cui vengono prodotte complessivamente circa 130.000 bottiglie, metà delle quali di Barbaresco. Il cru Ronchi, frutto del vigneto più importante dell'azienda di circa 5 ettari esposto a sud-est, che dal 2004 viene anche prodotto in versione Riserva, nel 2000 era stato affinato interamente in barrique in buona parte nuove, mentre attualmente metà della produzione riposa per circa 18 mesi in botti da 25 ettolitri. Il vino si presenta di colore rosso rubino cupo, con sentori balsamici, speziati, un po' di frutta matura; in bocca la conferma della sua parziale scompostezza, con un'acidità ancora molto presente ma con un tannino quasi assente, aromi insoliti per il vitigno nebbiolo. Purtroppo nel mio bicchiere erano presenti parecchi frammenti di tartrati, che ne hanno condizionato la degustazione, che si sarebbero potuti evitare con una preliminare decantazione del vino, operazione quasi indispensabile per bottiglie di una certa età.



Barbaresco Santo Stefano 2000 - Castello di Neive (Neive)

Un po' di emozione trasparivano dalle parole di Claudio Roggero, enologo di questa azienda proprio a partire dal 2000, raccontando la storia di questa sua prima vinificazione di uno dei maggiori cru di Neive, di proprietà dell'azienda per quasi 9 ettari, dai cui si ricava anche una versione Riserva, per complessive 40.000 bottiglie. Svelato anche un segreto, anche se pare che ormai non sia più tale: parte dell'uva di questo vigneto viene venduta e utilizzata nientemeno che da Bruno Giacosa per il suo Barbaresco Santo Stefano che nelle migliori annate si fregia della mitica "etichetta rossa" che contraddistingue la versione Riserva. Il vino è frutto di una macerazione di una decina di giorni in acciaio e successivo affinamento per un paio d'anni in botti da 35 ettolitri. Di colore granato scarico, complice la varietà di nebbiolo presente nel vitigno "Rosè", da poco riammessa dal disciplinare, che pecca un po' di colore ma che regala al vino eleganza e netti sentori di rosa, il vino sia al naso che in bocca manifesta ancora una notevole freschezza, balsamicità, un tannino ancora un po' mordente, un ottimo compagno a tavola di agnolotti alla piemontese o un brasato. Personalmente il migliore del lotto in quanto ad eleganza, beva e prospettive di longevità.



Barbaresco San Stefanetto 2000 - Piero Busso (Neive)



La piccola ma molto dinamica azienda neivese, di appena 7 ettari di cui 4 di proprietà, nasce nel 1953, ma la veste attuale la imprime Piero negli anni '90 dopo la scomparsa del papà Guido in seguito a un incidente sul lavoro. In particolare questo vigneto, di poco più di un ettaro nel comune di Treiso, venne acquistato da Piero nel '95, cosicché il Barbaresco 2000 rappresenta la sua prima espressione. Vinificato in acciaio, quindi 12 mesi trascorsi in barrique ed un altro anno e mezzo in botte grande, imbottigliato in circa 5.000 esemplari, il vino è di un bel rosso rubino carico, con nette note balsamiche e speziati, frutti rossi, ricco di materia in bocca, dove è avvolgente, lungo, persistente. Probabilmente deve ancora esprimere appieno le sue potenzialità.

Barbaresco Sori Burdin 2000 - Fontanabianca (Neive)

L'azienda di Aldo Pola e Bruno Ferro conta 12 ettari di proprietà e 2 in affitto interamente nel comune di Neive per complessive 50-60.000 bottiglie. In particolare il vigneto più importante dell'azienda, il cru Burdin di circa 4 ettari, vanta un'esposizione in pieno sud, croce e delizia per i due proprietari poiché soffre le annate particolarmente calde. Nonostante questo "handicap" il Barbaresco 2000, 8.000 bottiglie prodotte con parte della fermentazione malolattica e affinamento di circa 15 mesi in barrique, si presenta al naso con note ancora fresche, frutti rossi, sentori balsamici, buona beva e persistenza in bocca, vicino al pieno della sua maturazione.



Barbaresco Sori Paitin Vecchie Vigne 2000 - Paitin (Neive)



Purtroppo non era presente nessun rappresentante di questa azienda ultracentenaria proprietaria di ben 17 ettari gestita da Secondo Pasquero con i figli Giovanni e Silvano. E altrettanto purtroppo il vino in degustazione, il "cavallo di battaglia" aziendale prodotto a partire dalla fine degli anni '90, si presentava in condizioni evolute, sia nel colore cupo e torbido che soprattutto negli aromi e nel gusto, molto evoluti e poco gradevoli.