

Nebbiolo Prima, vent'anni di successi

Le Langhe e il Roero. Destra e sinistra del Tanaro, le terre del re delle uve a bacca rossa italiane. Indimenticabile l'alternanza di paesaggi, la vastità degli orizzonti segnati da torri e castelli, la serenità del silenzio rotto dal rumore del lavoro nelle vigne e nei campi.

Immersi per cinque intensi giorni - riservati alle "pene" della stampa specializzata provenienti da tutto il mondo - in questo verde mare di basse alture, abbiamo assaggiato in anteprima le tre più note espressioni del Nebbiolo e in particolare le annate Barolo 2011 e riserva 2009, Barbaresco 2012 e riserva 2010, Roero 2012 e riserva 2011. Siamo ad Alba, capitale storica delle Langhe, scelta come teatro per l'oramai collaudato spettacolo Nebbiolo Prima, che ogni anno si rinnova, mantenendo però il format vincente. Nato nel 1996 con il nome Alba Wines Exhibition, l'evento ha cambiato nome nel 2010 divenendo un appuntamento di sempre più alto livello, su cui ogni anno si accendono i riflettori internazionali.

L'organizzazione di Albeisa, l'associazione non a scopo di lucro che promuove la storica bottiglia albese ideata nel Settecento per valorizzare i vini di Langa, capeggiata dal dinamico presidente Alberto Cordero di Montezemolo, affiancata da Gheuis, ufficio stampa specializzato nel settore enogastronomico dotato di una squadra di brave P. R., ha provveduto, come da copione, a farci vivere il territorio nel bicchiere.

Fondata nel 1973 da un'idea di Renato Ratti, Albeisa è l'organismo che gestisce l'utilizzo della bottiglia Albeisa, un contenitore dalla forma unica e speciale, che identifica le migliori produzioni di Langa. E, tra i progetti di Albeisa per la promozione e la valorizzazione di Barolo, Barbaresco e Roero si inserisce l'evento Nebbiolo Prima, reboantemente definito il "wine summit italiano per eccellenza". «Crediamo molto in questa anteprima internazionale, diventata punto di riferimento sia in Italia sia nel mondo - afferma il presidente, appena rieletto per i prossimi tre anni, Alberto Cordero di Montezemolo, dell'azienda agricola Monfalletto -. Quest'anno erano cento i giornalisti provenienti da trentacinque Paesi e abbiamo anche registrato un aumento della partecipazione dei produttori. Questa crescente adesione permette quindi alla stampa di settore

di avere una visione sempre più globale del territorio, trasmettendo i nostri valori e quelli dei nostri vini a migliaia di appassionati e consumatori in tutto il globo». Dall'undici al quindici maggio, durante le cinque mattinate, abbiamo degustato circa 500 vini (e li abbiamo assaggiati tutti), proposti da 250 produttori. I pomeriggi, a parte uno dedicato ad un'interessante retrospettiva del 2005, sono trascorsi nelle visite ai produttori, con relative degustazioni. Noi in particolare, abbiamo incontrato aziende vitivinicole con vivide storie da raccontare, superbamente trasferite nel "liquido odoroso": Cascina Luisin, Parusso, Diego Conterno.

Prima di addentrarci su territori, vitigni, denominazioni, annate e considerazioni varie, due numeri sullo "stato dell'arte", forniti da Pietro Ratti, presidente del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba e Langhe e dal presidente di Albeisa Alberto Cordero di Montezemolo nella calibrata conferenza stampa introduttiva. Una produzione che si attesta nel 2014 in 12.744.179 bottiglie di Barolo (-8%) su 2.067 ettari, 4.356.841 di Barbaresco (-7%) su 733 ettari e 671.769 di Roero (-6%) su 195 ettari.

I terreni: Langhe e Roero

I suoli prevalenti delle Langhe (Barolo e Barbaresco) si sono formati nel Tortoniano e nell'Elveziano e sono costituiti da marne di tipo calcareo-argilloso. Non mancano però porzioni di colline dove l'argilla o la sabbia, rispetto alle altre componenti, sono prevalenti. E' incredibile la varietà dei terreni, una diversità morfologica che fa coesistere nello stesso appezzamento più tipologie di suolo.

Un'enorme complessità che si riverbera, per esempio, nei comuni che fanno parte del territorio di Barolo: a La Morra e Barolo troviamo le marne di Sant'Agata (marne argillo-calcaree sedimentarie, intercalate da arenarie di colore grigio-azzurro), a Castiglione Falletto e in parte di Monforte d'Alba prevalgono le arenarie di Diano (grigio-bruno), a Serralunga d'Alba e in parte di Monforte d'Alba la formazione di Lequio (strati di sabbia giallo-rossastra, arenaria grigio-marrone, alternati a marne grigio-bluastre). Il Nebbiolo, si sa, è molto sensibile a tutte le variazioni del suolo e alle condizioni climatiche dei vari siti. Ecco allora che a Barolo (Cannubi, Sarmassa, Casteller, San Lorenzo, Le Coste,

per citare alcuni cru) e a La Morra (Monfalletto, Rocche dell'Annunziata) i vini sono più eleganti, fruttati e rotondi, dotati di alcolicità e un corredo aromatico incisivo, seppur con alcune eccezioni nei cru Brunate e Cerequio di La Morra. Serralunga d'Alba dona forse i nebbioli più longevi e dotati di struttura tannica che esitano, ma al suo interno non è tutto uniforme: le vigne del versante sud orientale danno vita a vini meno austeri rispetto a quelli della zona sud occidentale (con i suoi storici cru Gabutti, Vigna Rionda, Falletto, Francia, per fare qualche esempio). A Monforte d'Alba i Barolo sono forse meno mordenti e strutturati rispetto a Serralunga, ma con grande capacità di invecchiamento e fine aromaticità (Bussia). A Castiglione Falletto i vini hanno tannini vigorosi con sfumature olfattive che ricordano il cacao e si fanno apprezzare per la notevole freschezza gustativa (Villero, Rocche, Monprivato, Bricco Boschis).

Il Roero si sviluppa a sinistra del Tanaro ed è costituito da un sistema dove ogni collina rappresenta una singola entità che si unisce labilmente a quella successiva andando a formare una serie di ripidi bricchi, ripetitivi per altezza e forma. Un ambiente movimentato e piacevolmente disordinato, leggibile anche nella fragranza dei vini. Il territorio del Roero ha nella sua parte centrale i suoli più rappresentativi di queste zone. Qui le sabbie fini si mescolano alle marne, più raramente con le argille. Sono suoli sabbiosi-marnosi con presenza di carbonati. Nelle zone periferiche, ad Ovest oltre le Rocche, in direzione della pianura padana, prevalgono terreni di origine continentale e quindi le sabbie lasciano spazio alle terre rosse tendenti all'argilloso e a suoli anche ciottolosi. Qui i suoli diventano poveri di carbonati e meno adatti alla vite.

Il nebbiolo

È il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, uno tra i più nobili e preziosi d'Italia. Il suo nome deriverebbe da "nebbia": secondo alcuni perché i suoi acini danno l'impressione di essere "annebbiati", ricoperti dalla pruina abbondante; secondo altri, invece, perché la maturazione tardiva dell'uva spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie d'autunno. Conosciuto anche come la "regina delle uve nere", ha bisogno



di cure attente e laboriose, per questo motivo la sua coltivazione ha vissuto periodi di splendore e di offuscamento, ma non è mai stata abbandonata dai viticoltori locali, consapevoli del pregio altissimo dei vini che se ne ricavano. È molto esigente in fatto di giacitura ed esposizione del terreno, lavorazioni e concimazioni. I suoli calcarei e tufacei sono l'ideale per questo vitigno che germoglia precocemente fra la metà e la fine del mese di aprile. Giunge a maturazione piuttosto tardi rispetto ad altri, nella prima metà di ottobre. Abbastanza sensibile agli sbalzi improvvisi di temperatura si avvantaggia delle oscillazioni tra giorno e notte in fase di maturazione ma la ricchezza di tannini della sua buccia richiede posizioni collinari ben esposte al sole, preferibilmente sud o sud-ovest, fra i 200 e i 450 m. s.l.m., al riparo dalle gelate e dai freddi di primavera. Se ne ricavano vini forti e potenti, molto ricchi di alcol, che spesso esprimono al meglio le loro caratteristiche in seguito a un lento invecchiamento.

Il Barolo

Barolo, regale vino di luce, onore blasonato delle Langhe. Il valzer del bouquet come la ronda dei sapori. Canto sottile e profumato che conduce su coste di colline, per bricchi e sogni coltivati, fino al piacere puro del gusto. Vino di tutte le ore, per l'amicizia e per la solitudine. Per il silenzio delle notti di meditazione e per l'allegria brigata. Per le albe fumose di nebbia e per gli accidiosi pomeriggi autunnali pieni di pioggia e umidità. Barolo, splendido consolatore, espressione diversa in zone vicine. Famosi e incensati in tutto il mondo, i terroir di Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba. Ma nella squadra comunale degli undici Barolo poco si sente parlare degli altri, messi in ombra dalla grandiosità dei magnifici cinque.

Il Barolo è il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza delle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di undici Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Sono Comuni centrali della zona del Barolo anche La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba (con il Castello militare che svetta tra le colline), Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour.

Mentre Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono interessati solo con porzioni dei loro territori. La storia del Barolo è strettamente legata al nome dei Marchesi Falletti di Barolo, in particolare alla sposa dell'ultimo della stirpe, Tancredi: Giulia Colberf. Trovatasi proprietaria nel 1838, alla morte del marito, di un'immensa proprietà terriera e grazie alle amicizie con Camillo Benso di Cavour (innamorato dei vini di Borgogna), chiese la collaborazione dell'enologo francese del Conte, Louis Oudart. L'idea della marchesa segnò le sorti di questo vino; ne fece dono anche al re Carlo Alberto, conquistandone il palato. Così il Barolo diventò l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa. Dallo stretto legame fra le caratteristiche intrinseche del vino e i gusti nobiliari del XIX secolo è nato il detto "il re dei vini, il vino dei re". Ha colore granato pieno e intenso, profumo al contempo fruttato e speziato; sia al naso, sia in bocca ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. Deve invecchiare almeno tre anni, di cui uno e mezzo in legno di rovere, e solo dopo cinque può fregiarsi della Riserva.

Barbaresco

La storia, o leggenda, del Barbaresco sembra iniziare quando le foreste di quest'area, sacre a Marte (il nome del cru "Martinenga" pare perpetuarne il ricordo) furono abbattute dai Romani per piantare vigneti. Altri fanno derivare il nome - probabilmente più della località che del vino, ma le fonti non sono certe - alla conquista di queste terre dai barbari, o ancora dall'antico vino locale "Barbaritium". Ma i veri fatti, per questo vino che faticò ad imporre una propria identità, iniziarono a fine Ottocento, quando Domizio Cavazza, direttore della scuola enologica di Alba, vinificò nel suo castello di Barbaresco i primi quantitativi di uva Nebbiolo che assumeranno il nome di Barbaresco. Precedentemente infatti le uve del comprensorio di Barbaresco confluivano all'interno del Barolo, non esistendo una vera divisione.

Quattro gli areali di produzione: Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Elvio. Le differenze di altitudine dei vari comuni (rispettivamente 300, 400, 320 e 180 metri s.l.m.) comportano vini con caratteristiche differenti, dovute alle differenti maturazioni del Nebbiolo. Per esempio si può dire che, ge-

neralmente, a Barbaresco i vini sono più complessi olfattivamente, hanno eleganza e struttura (famosi i cru Asili e Rabajà), mentre a Neive sono piacevoli e dolcemente espressivi. A Treiso sono un po' più scontrati e tannici. In generale si può dire - ma come potete ben immaginare tutto dipende dal singolo produttore, e qui ce ne sono un paio che hanno proprio fatto la storia di questo vino nel mondo - che il Barbaresco riesce a compensare quello che a volte manca gli manca come potenza e struttura con altri fattori: una gradazione alcolica equilibrata, tannini morbidi, acidità e aromi intensi che evocano subito la fragranza delle viole e delle bacche fresche, con note di confettura di ciliegie, cannella, vaniglia, noce moscata, fiori secchi, nocciola tostata, tabacco, liquirizia, cacao.

Il Barbaresco deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve del vitigno Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè. Va invecchiato almeno due anni, di cui uno in legno di rovere e dopo quattro può definirsi Riserva.

Roero

Il nome di questo territorio a sinistra del Tanaro potrebbe derivare dal nobile casato dei Roero, secondo altri invece da "rovere", vista la ricchezza di querce che caratterizza il paesaggio (punteggiato dai "ciabot", tipici casolari di campagna). Il comprensorio interessa una ventina di comuni, i più vitati dei quali sono Canale, Montà, Monteu Roero, Vezza d'Alba, Santo Stefano Roero e Castellinaldo. I vigneti, con pendenze a volte "verticali", sono ad altitudini comprese fra i 200 e i 420 metri. Nel Roero il Nebbiolo germoglia e matura con più precocità e normalmente (salvo eccezioni) si raccoglie almeno una settimana prima di Barolo e Barbaresco. In questo territorio il Nebbiolo dà vita a rossi che si esprimono in modo meno tenace e talvolta più fragile rispetto agli altri due areali, capace però di intensità, piacevolezza fruttata e sapidità. A differenza del Barolo e del Barbaresco, il Roero può essere prodotto con almeno il 95% di Nebbiolo e la restante parte con uve a bacca rossa autorizzate nella zona. Nonostante il disciplinare di produzione preveda l'uso di altre varietà, il Roero è nella maggior parte dei casi prodotto con Nebbiolo in purezza.

È un vino che, soffrendo della concorrenza dei nobili conterranei, andrebbe a maggior ragione valorizzato per le sue caratteristiche di agilità, frutto e sale che gli sono proprie.



Le annate e i vini di Nebbiolo Prima

Partiamo dall'annata 2011, che ci è parsa superiore nel bicchiere rispetto alla 2012. Innanzitutto, pur essendo un'annata fuori dagli schemi (molto precoce e con rese in vigneto non eccessive) non è stata un'annata calda come la successiva. A parte un luglio piovoso e con temperature al di sotto della media, tuttavia anche nel 2011 nelle due ultime settimane di agosto e buona parte di settembre si è assistito a un forte innalzamento delle temperature a livelli da record. Ma il 3 e 4 settembre, in buona parte di Langhe e Roero, ci sono state delle piogge che hanno favorito un riequilibrio delle uve, che erano ancora in fase di maturazione. Inoltre, l'abbassamento delle temperature notturne nella seconda parte del mese, ha consentito di raggiungere un pregevole equilibrio delle componenti fenoliche delle uve, favorendone la maturazione, consentendo così di raggiungere una buona armonia.

Cominciamo quindi con il Barolo 2011. Andando per comuni, quello che più ci ha entusiasmato è stato proprio Barolo, che stacca tutti gli altri, presentando una serie di vini memorabili. Poi è la volta di Serralunga d'Alba. Ecco che segue Castiglione Falletto, i piccoli comuni di Novello e Verduno, a finire con Monforte e La Morra. Per Barolo, vi sottoponiamo i produttori che ci hanno toccato maggiormente (in ordine di preferenza, come sempre d'ora in poi): Giuseppe Rinaldi "Brunate", Barale Fratelli "Cannubi", Brezza Giacomo "Cannubi", Michele Chiarlo "Cannubi", Podere Luigi Einaudi "Cannubi", Commendator G. B. Burlotto "Cannubi", Marchesi di Barolo "Cannubi", Giacomo Fenocchio "Castellero", Barale "Castellero", Cascina Bric "Bricco delle Viole", Vajra "Bricco delle viole", Michele Chiarlo "Cerequio", Giuseppe Rinaldi "Tre Tine", Brezza "Sarmassa". Per Serralunga d'Alba: Brovia "Brea Vigna Ca' Mia", Vajra, Palladino con "Parafada" e "Ornato", Germano Ettore "Serralunga", Giovanni Sordo "Gabutti", Guido Porro "V. S. Caterina", ma anche "Lazzairasco" e "Gianetto", Massolino "Vigna Rionda", Gabutti di Boasso Franco, Bruna Grimaldi "Badarina", Ca' Romé "Cerretta", Giovanni Rosso, Cascina Luisin. Per Castiglione Falletto, abbiamo particolarmente apprezzato: Vietti "Rocche di Castiglione", Sordo Giovanni "Parussi", Ceretto "Bricco Rocche", Fratelli Monchiero "Rocche di Castell Falletto", Boroli, Brovia "Rocche di Castiglione", Giacomo Fenocchio "Villero", Boroli "Villero".

Per Novello, belle prove di Armando Piazza, Vietti "Ravera", Cogno "Ravera" e Cà Viola "Sottocastello" (considerando che erano presenti solo dodici vini, una gran bella riuscita per questa denominazione). Per Verduno: G. B. Burlotto "Acclivi", Fratelli Alessandria "Monvigliero" e "San Lorenzo", Castello di Verduno "Massara", Bel Colle "Monvigliero", Diego Morra "Cascina Massara". Per Monforte d'Alba: Barale, Giacomo Fenocchio "Bussia", Poderi Colla "Dardi Le Rose", Rocche dei Manzoni, Abbona Mar-



ziano "Pressenda", Conterno Fantino "Sori Ginestra", Amalia Cascina in Langa, Sordo Giovanni "Perno", Fratelli Alessandria "Gramolere".

Per La Morra: Silvio Grasso "Bricco Manzoni", Ciabot Berton, Renato Ratti "Conca", Cordero di Montezemolo "Monfalletto", Negretti "Mirau", Reverdito Michele "Castagni". Fra i vini da più comuni, il celestiale Bartolo Mascarello, Vietti "Castiglione" e Silvio Grasso "Turné".

Ogni anteprima non può dare dei giudizi obiettivi e definitivi, ancor di più qui, dato che i vini di Nebbiolo esigono ancora più attenta attesa; tuttavia nel bicchiere l'annata 2012 non è sembrata un grande millesimo. Oggi i 2012 appaiono piuttosto crudi, non tanto nel frutto quanto nel tannino, un po' esili, sbilanciati, in sintesi non pronti e quindi non del tutto definibili. Di fatto si è trattata di un'annata decisamente calda in Piemonte, da molti considerata la terza più calda degli ultimi cinquantacinque anni. La primavera è stata caratterizzata da un clima instabile e da frequenti piogge, i tre mesi estivi sono stati i più caldi dal 2003 con un picco maggiore ad agosto, a causa dell'anticiclone di matrice africana che ha interessato tutta la penisola. Complessivamente si è avuta per tutto l'anno una temperatura costantemente al di sopra della media. Le piogge venute in settembre non hanno risolto l'andamento, portando ingrossamenti dei grappoli e problemi di spaccatura degli acini. In sintesi e in generale, difficilmente si potrà parlare di un'annata eccellente. In questo quadro complesso ed eterogeneo in cui gli stili produttivi si intrecciano e si sovrappongono alle caratteristiche dei vari cru, alcuni produttori sono emersi, come sempre. Per Roero 2012 ci hanno colpito: Cascina Val del Prete Bricco Medica, che spicca su tutti per freschezza, persistenza, sapidità ed eleganza; Cascina Chicco "Montespinato" particolarmente apprezzato, per delicatezza e buona acidità sostenute da una materia interessante; Cascina Cà Rossa "Audinaggio" per la sua freschezza e grazia, Valfaccenda per la sua trama, ancora in evoluzione, ma ben struttu-

rata; Cornarea per il suo tannino fine e nervoso; Fratelli Massucco per la semplicità ben delineata; Antonio Viglione "Meo" buona materia e piacevole dinamicità; Stefanino Costa "Bric del Medic", balsamico e floreale, un "sui generis" da approfondire. Per il Barbaresco 2012, suddividiamo su tre zone i nostri assaggi migliori, che vedono Neive con qualche difficoltà in più rispetto a Barbaresco e Treiso (che pur proponendo pochi campioni in assaggio, ha avuto i picchi di punteggio più alti). Cominciamo con Barbaresco, citando (al solito, in ordine di preferenza): Cascina delle Rose "Tre Stelle", capace di combinare tensione e grazia, forza ed eleganza in una beva fresca e lunga; Ca' Romé "Sori Rio Sordo" complesso e sapido; Cascina Luisin "Rabajà" classico, austero e serbevolissimo; Boffa Carlo "Payé", tensione gustativa e grande personalità; Socré, avvolgente ed intenso; Cascina Bruciatà dalla trama tannica incisiva, bella materia che ben si evolverà; Giordano Luigi "Montestefano" profilo espressivo, gustoso e lungo; Rattalino "Quarantadue42" rotondo e gradevole; Cascina Morassino "Ovello" profondo e integro; Cascina Luisin "Asili" sapido e persistente; Ca' del Baio "Asili" dal ritorno fruttato intenso, crediamo nella sua evoluzione; Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy "Martinenga" ancora sfuggente ma di grande energia; Castello di Verduno "Rabajà" appena un po' scontroso rivelerà la sua essenza; Poderi Colla "Roncaglie", ancora in divenire ed ostico, mostra comunque la sua grande materia. Proseguiamo con Treiso, che con il cru Montersino ha vinto il banco: equilibrato e lungo quello di Orlando Abrigo; fine ed elegante quello di San Biagio; particolarmente emozionante quello di Vigin. Bene anche, sempre a Treiso, i fratelli Grasso con "Vallegrande" e Rizzi. Passiamo a Neive per citare i vini di Ugo Lequio "Gallina"; di Prinsi, sempre con "Gallina" (buono anche il "Gaia Principe"); Giuseppe Negro sempre con il medesimo cru, poi Fontanabianca, Tenuta San Mauro, Massimo Rivetti, Demarie, Pietro Rinaldi "San Cristoforo", Barale "Serraboella".

