

# n1' nebbiolo prima

## BAROLO, BARBARESCO, ROERO: GRANDI ROSSI A NEBBIOLO PRIMA



a cura di **Alessandra Piubello**

**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 "penne" 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 2009 e riserva 2007, Barbaresco 2010 e riserva 2008, Roero 2010 e riserva 2009. Alba, capitale storica delle Langhe, scelta come teatro per l'oramai collaudatissimo spettacolo Nebbiolo Prima, che ogni anno si rinnova, mantenendo però il format vincente. 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 e che quest'anno festeggia il suo quarantesimo anniversario, capeggiata dal dinamico presidente Alberto Cordero di Montezemolo, affiancata da Gheusis, 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. Dal 13 al 17 maggio, nel corso di ogni mattinata, abbiamo degustato poco meno di un'ottantina di vini, per un totale di circa 380 vini, proposti da 225 produttori. I pomeriggi, a parte uno dedicato ad un'interessante retrospettiva del 2003, 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": Ceretto, Cogno, Vajra, Fenocchio.

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, Langhe e Roero e dal presidente di Albeisa Alberto Cordero di Montezemolo nella calibrata conferenza stampa introduttiva. Una produzione che si attesta nel 2012 in 13.235.671 bottiglie di Barolo (+2%) su 1.977 ettari, 4.329.027 di Barbaresco su 702 ettari (+2%) e 708.647 di Roero su 186 ettari (-3%).

### 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. È 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



*Alberto Cordero di Montezemolo, presidente Albeisa*

Castiglione Falletto e in parte di Monforte d'Alba prevalgono le arenarie di Diano (grigio-brune), 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 tra 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**

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 11 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, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece 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 Colbert. 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, generalmente, 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.

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, Veza 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 DI NEBBIOLO PRIMA**

L'annata 2009 ha imposto una riflessione seria sul vigneto che comunque resta fondamentale: laddove la scelta dell'impianto e la conduzione si sono dimostrate corrette il prodotto ottenuto è stato di qualità superiore. Sempre di più si sottolinea il bisogno di interpretare l'annata ed il vigneto in relazione all'obiettivo enologico che si vuole raggiungere. Per quanto riguarda la maturazione fenolica, ossia lo sviluppo dei pigmenti coloranti (antociani) e delle componenti tanniche, nelle uve di Nebbiolo, si sono riscontrati dati paragonabili al 2003. L'anno duemilanove viene ricordato anche per un andamento della maturazione irregolare, determinato più dalle caratteristiche pedoclimatiche che non varietali. Premettendo che 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, nel bicchiere i Barolo 2009 non sono parsi figli di una grande annata. In generale abbiamo notato un calo rispetto alla 2008, più scompostezza, due ritmi diversi tra olfatto, decisamente più pronto e maturo, e gusto, ancora caratterizzato da tannini duri. Una mancanza di equilibrio che speriamo si ottenga nel tempo. 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: a noi sono piaciuti più di altri i Barolo di Renato Ratti, Giuseppe Rinaldi, Azelia, Brezza, Fenocchio, Marengo, Bartolo Mascarello, Vietti, Fratelli Alessandria, Poderi Colla, Massolino, Guido Porro, Elvio Cogno, Giovanni Rosso.

Riferendoci invece all'annata 2010, per quanto concerne la sanità delle uve si è trattato di un'annata complessa, infatti nelle zone maggiormente interessate dalle precipitazioni di inizio giugno, i produttori hanno dovuto intervenire in maniera precisa, anche dal punto di vista agronomico, per evitare il pericolo di attacchi fungini. L'annata, singolare dal punto di vista climatico, torna a premiare le "grandi vigne" e le zone nelle quali la scelta del vitigno è stata fatta in maniera oculata, tenendo conto delle esposizioni, della natura del terreno e delle variabili climatiche che caratterizzano le colline di Langa e Roero, e le rendono uniche nel panorama enologico mondiale. Un'annata che si è tradotta in vini leggermente meno alcolici ma dai profumi più intensi. In particolare i Barbaresco ci sono sembrati freschi, già ben delineati ed eleganti (in particolare Treiso e Barbaresco, meno Neive). Ecco alcuni Barbaresco che ci hanno colpito: Pelissero, Cà del Baio, Cantina del Pino, Rizzi, Ceretto, Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Olek Bondonio, Cascina Mocassinno, Prunotto, Giuseppe Cortese, Produttori del Barbaresco, Fontanabianca, Fratelli Giacosa, Castello di Neive.

Un rammarico: mancavano tanti nomi illustri della produzione langarola, un vero peccato!

Un discorso a parte per il Roero, che quest'anno non ha dato vita a grandi vini, ma vedremo la loro evoluzione nel futuro. A nostro parere, sono emersi: Matteo Correggia, Maurizio Ponchione, Cascina Cà Rossa.

