



Barbajresco come sublime espressione di Nebbiolo insieme a Barolo e Roero: l'appuntamento annuale con Nebbiolo Prima (www.albeisa.it) consente di prendere contatto con le ultime annate. Per l'edizione 2014 piú di 400 le etichette (a fianco i vini «mascherati» per i tasting): Giuseppe Cortese e Michele Chiarlo si sono distinti per l'eccellenza raggiunta dai loro storici cru.

È di scena sua maestà il Barbaresco

di Alessandra Piubello

Ecco le migliori etichette del 2011, annata calda ma di buona qualità caratterizzata da vini di considerevole piacevolezza anche se non troppo complessi

ALBEISA

SPIRITO di VINO

53

ALBEISA



È stata inferiore alla 2010, simile però nelle espressioni di stile

Nebbiolo Prima, atto diciannovesimo. In anteprima le tre più note espressioni del Nebbiolo: Barolo, Barbaresco e Roero (circa 400 vini). Siamo ad Alba, capitale storica delle Langhe, scelta come teatro per Nebbiolo Prima. In queste pagine faremo un focus sul Barbaresco, non prima però di delinearne una carta d'identità. La sua storia sembra iniziare quando le foreste di quest'area, sacre a Marte, furono abbattute dai Romani per piantare vigneti. Alcuni fanno derivare il nome dai barbari che conquistarono queste terre, altri dall'antica bevanda alcolica locale «Barbaritium». Ma i veri fatti iniziarono a fine '800, quando Domizio Cavazza, direttore della scuola enologica di Alba, vinificò nel suo castello i primi quantitativi di uva Nebbiolo che assumeranno il nome di Barbaresco. Precedentemente infatti le uve di questo comprensorio confluivano all'interno del Barolo, non esistendo una vera separazione tra i due territori. Quattro gli areali di produzione: Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Elvio, basati su un terreno generalmente argilloso-calcareo. Le variazioni di altitudine delle zone (rispettivamente 300, 400, 320 e 180 metri slm) comportano caratteristiche diverse, dovute alle differenti maturazioni del Nebbiolo. Per esempio si può dire che, di solito, a Barbaresco i vini sono più complessi olfattivamente, possiedono eleganza e struttura e sono in grado, per tenuta nel tempo ed evoluzione dei profumi, di rivaleggiare con i migliori Barolo. A Neive sono piacevoli, raffinati e dolcemente espressivi. A Treiso sono un po' più strutturati, scontrati e tannici. Ma come potete ben immaginare tutto dipende dal singolo produttore, e

qui ce ne sono un paio che lo hanno reso celebre nel mondo: Gaja e Giacosa (peccato non siano presenti a Nebbiolo Prima). Il Barbaresco riesce a compensare quello che a volte gli manca come potenza e struttura con una gradazione alcolica equilibrata, tannini morbidi, acidità bilanciata e un ampio spettro di aromi che evocano le viole e le bacche fresche, con note di confettura di ciliegie, cannella, vaniglia, noce moscata, fiori secchi, nocciola tostata, tabacco, liquirizia, cacao. Un millesimo molto impegnativo per i viticoltori è stato il 2011: hanno dovuto prestare particolare attenzione all'equilibrio tra vite, suolo e clima, scegliendo la pratica migliore in funzione dell'obiettivo da ottenere. Nei casi di riuscita si sono raggiunti dei picchi di eccellenza.

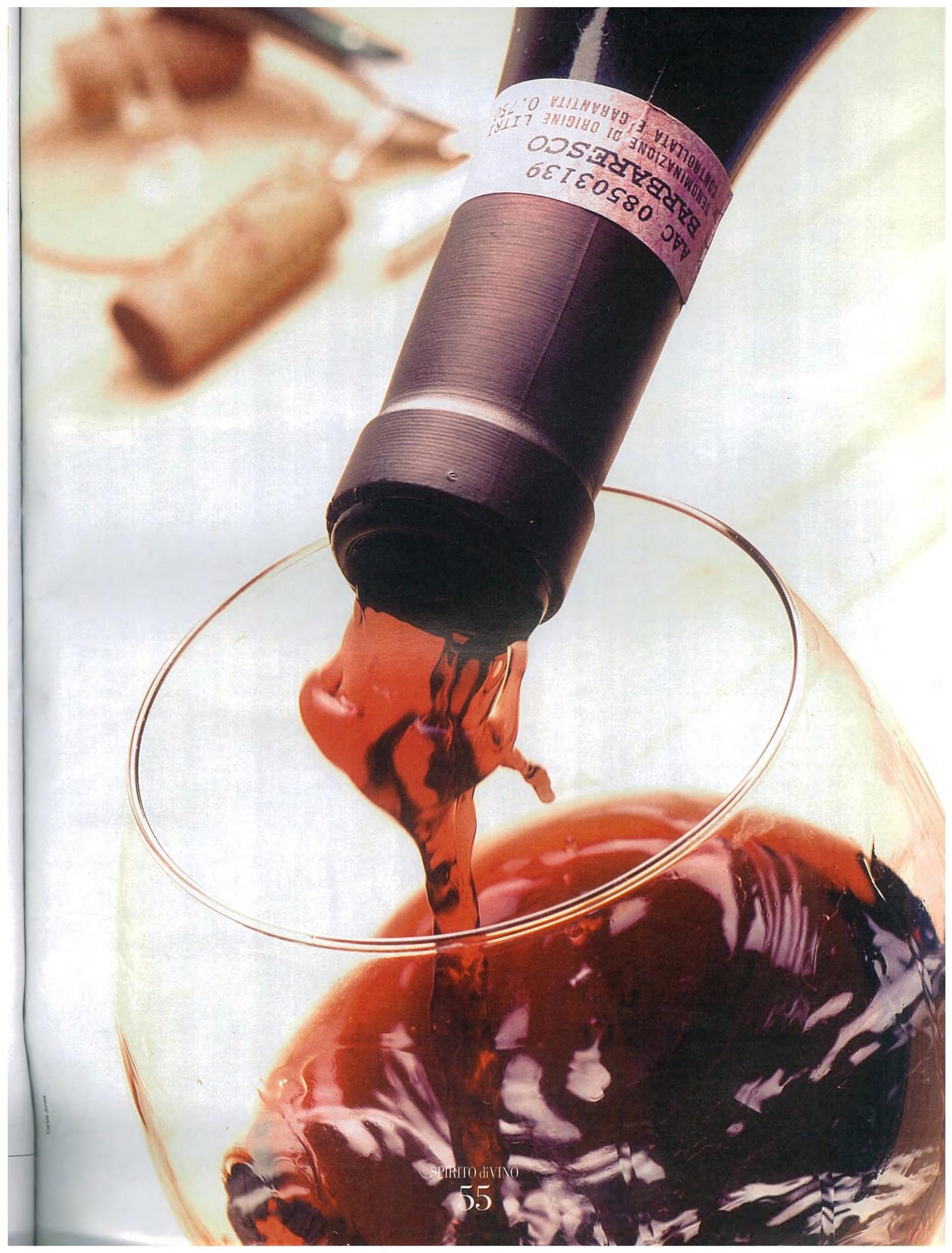
Se l'annata calda poteva far presagire aromi di confettura e frutta stramatura, in realtà il

profilo, seppur altalenante, è stato mediamente interessante: vini non molto complessi, ma di considerevole piacevolezza. In sintesi, una buona annata, inferiore alla 2010, simile però nello stile. I 29 Barbaresco dell'omonimo comune si esprimono su registri di grazia, piacevolezza e finezza. Livelli di eccellenza nei suoi cru storici, nella zona Rabajà, con Giuseppe Cortese (elegante, tono varietale espressivo) e nella zona di Asili, ben interpretato da Michele Chiarlo (dettato e ben articolato).

Bella prova per il Roncaglie di Socrè (carattere, grinta e succo polposo). Tónico nel muscolo e ben tornito nella trama tannica il Bric Balin di Moccagatta. Poderi Colla mostra un nerbo acido tannico ancora rilevante ma è ben proiettato nel futuro. Austero l'Ovello di Albino Rocca. I 2011 di Neive non hanno grande freschezza, ma riescono a sopperire con un caldo equilibrio, sapidità, tannini maturi che un po' di tempo renderà anche equilibrati. Tra i 32 vini degustati ci hanno convinto il Gallina di Lequio (energico e ben modellato), di Oddero (diritto e composto, dal finale avvolgente) e di Negro Giuseppe (saporito e godibile). Fresco e lungo il Basarin di Adriano Marco e Vittorio. Compatto e vitale il Serraboella di Barale. A Treiso i 19 Barbaresco hanno mostrato una freschezza acida e tannini maturi seppur venati di austerità. Al naso si spazia dal frutto al floreale con note speziate e balsamiche derivanti da legni non invadenti. Fra i migliori il Nubiola di Pelissero (tensione e potenza dominate dall'equilibrio), Elisa di Ada Nada (nerbo fitto e saldo), Marcarini di Pertinace (caratteriale e intenso) e di Cà del Baio (sapido e succoso). 🍷



Sopra e in alto, momenti di Nebbiolo Prima: l'annata 2011 è stata impegnativa per i produttori e non solo perché è stata molto calda. I viticoltori hanno dovuto prestare particolare attenzione all'equilibrio tra vite, suolo e clima: chi ci è riuscito ha ottenuto risultati di eccellenza. I 29 Barbaresco dell'omonimo comune si sono espressi su registri di grazia, piacevolezza e finezza.



AAC 08503139
BARBARESCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE LITRATA
CONTROLLATA E GARANTITA O. 750