



RASSEGNA STAMPA

2009

Vinoalvino
Franco Ziliani

19 maggio 2009

WELLCOM[®] s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi



19 Maggio 2009

[Appunti da Alba Wines Exhibition 2009 – 2: incorreggibili e pasticcioni](#)

Se c'è un aspetto, emerso dagli assaggi di Alba Wines Exhibition, che è apparso evidente e ha



ammesso d'accordo tutti, tradizionalisti irriducibili come il sottoscritto, possibilisti e onnivori amanti dello *stil nuovo* come pure di quello antico e fautori dell'innovazione, è il fatto che salvo qualche irriducibile e qualche altro (magari compreso nel folto mannello delle aziende non presenti alla manifestazione), di vini estremi, paradossali, eccessivi, marcati da un intollerabile e inconcepibile prevalenza del legno, assunto al ruolo di protagonista assoluto e unico, se ne trovino sempre meno.

Una maggiore maturità e consapevolezza nell'uso delle barrique, che magari (complice la crisi che frena gli acquisti di nuovi fusti) non sono sempre nuove, ma talora di terzo e anche quarto passaggio, una scelta di legni con tostature meno esagitate, e la sana abitudine, sempre più diffusa, anche tra produttori che avresti creduto modernisti in servizio permanente effettivo, di adottare per l'affinamento anche fusti più grandi, tonneau, ma anche e soprattutto botti da 15-20-25-30 ettolitri (di rovere di Slavonia o francese), perché un numero sempre crescente di consumatori mostra chiaramente di preferire vini al profumo di Nebbiolo e non di foreste del Massiccio Centrale, porta un numero

crescente di vini ad avere un equilibrio e una piacevolezza, uno spiccato carattere nebbiolesco che in passato non avresti trovato nemmeno cercandolo con il lanternino.

E questo stato di cose, anche se le differenze tra tradizionalisti veri e innovatori altrettanto convinti restano, seppure il gap si sia ridotto e le differenze tendano leggermente ad attenuarsi, finisce con il rendere ragione a quell'elemento che avrebbe dovuto essere sempre protagonista, la capacità della terra, del terroir, del vigneto "con gli attributi", nonché il lavoro serio fatto in vigna dal vigneron, di fare la differenza.

E' così accaduto, non solo a me, ma anche ad altri colleghi da sempre più amanti dei Barbaresco e dei Barolo fatti in stile tradizionale, che in quel momento della verità che è la degustazione alla cieca svariati vini che un tempo non ci convincevano, non ci piacevano, ci sembravano figli di un'esagerata adesione alla *nouvelle école* e di un'exasperazione delle tecniche di cantina, oggi, complice anche di annate "toste" come il 2005 ed il 2006, annate dove i tannini e l'acidità non





AZIENDA AGRICOLA
CIGNO

fanno certo difetto, annate, soprattutto la 2005, a “lunga gittata” e bisognose di affinamento in bottiglia, ci abbiano decisamente convinto.

Ho già detto, restando al Barolo, del mio convinto consenso per i vini di Andrea Oberto, Marengo, Cordero di Montezemolo, Mauro Veglio (Gattera), Eugenio Bocchino, Rocche Costamagna a La Morra, per il Cannubi Boschis di Sandrone, i Cannubi di Damilano, Gianni Gagliardo, Michele Chiarlo, Poderi Luigi Einaudi, persino quello di Chiara Boschis – E. Pira!, a Barolo, per il Sotto Castello di Novello di Giacomo Grimaldi, il Ravera di Elvio Cigno, per il vino di Monti, il San Giovanni ed il Vigne dei Fantini di Gianfranco Alessandria, il Pressenda di Marziano Abbona, il Giblin di Gemma a Monforte



d’Alba. Tutti vini e produttori che negli anni scorsi non figuravano di certo nella hit parade dei “vini del mio privilegio”.

Magari, avessero avuto il “fegato” e l’onestà intellettuale di presentarli ad Alba Wines Exhibition, meno egoismo e meno egocentrismo nel giudicarsi al centro del mondo, meno calcolo e furbizia, anche i vini di una serie di barolisti che si sono chiamati fuori e non hanno partecipato alla manifestazione, se frutto di un analogo ripensamento sul ruolo del legno, sugli stili di vinificazione, con più vigna e meno cantina, più natura e meno concentratore (o altro tipo l’osmosi inversa), avrebbero potuto convincere anche me ed i più recalcitranti ad accettarli in passato...

In questa cornice di un progressivo, mi auguro convinto e non solo tattico o opportunistico ripensare al Barolo (e anche al Barbaresco) per produrre vini che soprattutto si facciano bere e siano graditi al consumatore che li vuole gustare e non per realizzare mostri enologici da degustazione e da Circo Barnum, sono suonati decisamente stonati, fuori luogo, patetici più che scandalosi, ridicoli, due vini che, forse per errore delle aziende che per sbaglio hanno etichettato dei Langhe Rosso come dei Barolo, ci sono stati presentati in degustazione uno nella mattinata di martedì e una in quella di giovedì.

Uno inserito nella serie dei Barolo di La Morra e uno in quella dei Barolo di Monforte d’Alba. Due vini che hanno avuto il “merito” di farci tornare agli anni, dimenticati oggi e che qualcuno vorrebbe farci dimenticare, ma che pure sono esistiti, e hanno visto diversi nomi ben noti come protagonisti, del Barolo liberamente “rivisitato”, riveduto e corretto secondo estri personali, della piattaforma ampelografica allargata nonostante il disciplinare continuasse a parlare e parli tuttora esclusivamente di Nebbiolo in purezza.

Anni in cui qualche cialtrone, magari sostenuto dal consenso di qualche guida che quei vini aveva la faccia di tola di premiare e proporre come modello, aveva pensato bene di portare un





AZIENDA AGRICOLA
C O G N O

pizzico di Bordeaux tra le vigne e le cantine del Barolo, per dare più colore ai vini, per ammorbidirli, per renderli più “intriganti” e graditi al naso e al palato di qualche pseudo guru born in Usa e al business di qualche importatore.

Anni in cui Qualcuno, credendosi furbo come una volpe, aveva cercato di far modificare il disciplinare del Barbaresco per poi arrivare a cambiare anche il disciplinare del Barolo ammettendo una quota di “vitigni migliorativi”, anni che vedevano i tradizionalisti più convinti trattati come dei vecchi parrucconi incapaci di cogliere la forza e la rivoluzione del “nuovo che avanza”.

Bene, di quegli anni, spudorati più che “memorabili”, confusi, pasticciati, pieni di menzogne, nessuno, passata ormai la buriana e la moda del “taroccamento” e lasciato che a farsene araldi e sostenitori fossero una serie (molto più folta) di produttori di Brunello di Montalcino, nessuno sentiva nostalgia, nessuno aveva voglia di cogliere gli echi in un vino, privo di senso logico, di costruito, di qualsivoglia ragione (estetica, stilistica, commerciale) come appare ormai alla maggioranza il produrre ancora in quel modo.

Essersi trovati, a sorpresa, con l'imprevedibilità e la brutalità del colpo basso, di fronte a due vini prodotti come si pretendeva dovessero essere prodotti i *Barolo nouvelle vague*, quelli che magari possono piacere a qualche sprovveduto (in materia di Nebbiolo) borioso *journaliste du vin* francese, oppure a qualche *wine writer yankee* abituato a cercare nel Barolo quello che trova nei Cabernet della Napa Valley, è stata la dimostrazione di come qualcuno sia ben restio a trarre insegnamenti dal passato e dalla storia degli ultimi quindici – vent'anni del Barolo o come cerchi ancora di ricorrere ad effetti speciali, una bella quota di Merlot, magari anche ad un bel po' di Barbera, che dà colore, aggiunti al Barolo per farsi notare. Magari senza aver ben chiaro di quanto “farsi notare” in questo modo sia controproducente, e muova ad umana pietas, a compatimento, più che ad ammirazione.

Non riporterò ovviamente, non avendo la prova scientifica (del resto anche a Montalcino non vogliono accettare e riconoscere come prove le analisi fatte sui campioni di Brunello sospetti da fior di laboratori e da tecnici di provata esperienza, capacità e moralità...) del presunto, ma sicuramente fortuito e involontario “taroccamento”, il nome dei vini e dei produttori.

Non per vigliaccheria (che se disponessi delle prove scientifiche per inchiodarli alle loro responsabilità e meschinerie e soprattutto la certezza che non si sia trattato di un errore, non avrei alcuna remora a dire chi siano), ma perché, lo ripeto, questo modo di fare mi mette malinconia e m'induce a stendere pietosi veli.

Dico solo che nel caso del produttore di La Morra non ho la certezza che abbia del Merlot o altra roba foresta nelle sue vigne, mentre nel caso del produttore di Monforte d'Alba appare ben chiaro dal suo sito Internet come abbia del Merlot in vigna e produca due vini dove l'uva bordolese è, con diverso dosaggio, protagonista.

Uno di questi vini, quello più merlotteggiante, mi è capitato anche di assaggiarlo, ricavandone un'impressione non distante da quella che mi ha procurato il “Barolo” (così almeno stava scritto in





etichetta) propostomi in degustazione ad Alba Wines.

A parte il fatto – l’ho detto anche all’amico Roberto Voerzio, che pure un signor Merlot sa produrre – che continuo a non capire quale senso abbia oggi produrre un vino base Merlot in terra di Barolo (a quei provinciali dei borgognoni continua a non venire in mente di provare a divertirsi piantando un po’ di Merlot, Cabernet, Petit Verdot, di Syrah o anche di Nebbiolo nei loro vignobles...), mi chiedo perché le due aziende non abbiano fatto più attenzione nell’imbottigliare i loro campioni di Barolo 2005 destinati alle degustazioni di Alba Wines. Perché non mettono dei grandi cartelli in cantina, su serbatoi e botti, magari con scritte di colori diversi, di modo da evitare possibili confusioni tra Barolo e vini dove entrano quote di Merlot?

Con maggiore scrupolo avrebbero evitato confusioni e di proporci per Barolo dei Langhe Rosso o dei Langhe Nebbiolo che qualcuno, malfidato come me (ma anche come diversi altri colleghi che sono rimasti stupefatti da questi vini spurii), avrebbe potuto scambiare, come ha puntualmente scambiato, per vini artatamente o erroneamente “taroccati”, inducendomi a sospettare che i taroccatore d’antan abbiano oggi dei maldestri imitatori o dei continuatori arrivati però fuori tempo massimo.

Anche di sorprese, di emozioni e accadimenti come questi, di malinconiche conclusioni sul senso dell’errare humanum est, della debolezza e del gusto (un po’ stanco) per le scorciatoie furbesche è fatta l’esperienza di quattro giorni di assaggi ad Alba Wines Exhibition...

