

DECANTER MASTERCLASS:

IL BAROLO 2001

di Ian D'Agata

Londra, Landmark Hotel, 15 maggio 2010

Ci sono momenti nella vita nei quali ti rendi conto di essere riuscito ad ottenere il massimo o quasi, o di avere comunque raggiunto l'apice del successo in quella che è la carriera che ti sei prescelto. Appartenendo a quella schiera di persone che non ritengono di avere mai raggiunto il top, ma anzi che configurano la prossima sfida come quella più importante, alzando ogni volta l'asticella, non posso che sperare di avere altri momenti davanti che saranno degni di nota. Resta però che l'essere stato chiamato da Decanter, il più prestigioso e credibile mensile di vino al mondo per guidare una loro Masterclass, onore mai prima conferito a un wine writer Italiano, mi riempie di gioia e di legittimo orgoglio. Inutile fare il falso modesto, non lo sono: sono invece orgoglioso e felice di questa scelta, che mi tocca nel profondo. Mi ricordo fin troppo bene quando ero molto più giovane, e stavo lì, nel pubblico, ad ascoltare i grandi Steven Spurrier e Serena Sutcliffe, imparando da chi aveva più esperienza di me. Oggi sono lì insieme a loro, ultimo arrivato di sicuro, ma contento di essere lì insieme a coloro che sono i miei maestri e i miei miti. E che gli inglesi, maestri indiscussi della didattica del vino abbiano pensato a me, poco dopo che un editore francese mi abbia coinvolto per scrivere un libro sui vini di Bordeaux (pensate un po': i francesi che chiamano all'opera un italiano, davvero il mondo al rovescio!), è una bellissima notizia

davvero. Non mi resta che sperare nel non c'è due senza tre....

Il Barolo 2001 in cattedra

Davvero splendida la degustazione tenutasi all'Hotel Landmark di Londra a maggio. Più di cento presenze in sala, un pubblico serio ed attento, una organizzazione a dire poco perfetta, una serie di vini assolutamente spettacolari.

Il punto è tutto qui: il vero protagonista della giornata è stato il Barolo, che nella annata 2001 ha confermato come sia uno dei cinque più grandi vini rossi del mondo. Una batteria spettacolare, una serie di dieci vini su dodici davvero eccelsi, e con due solo "più che buoni". Una bellissima giornata per tutti noi amanti dei grandi vini d'Italia, perché, intendiamoci bene, abbiamo tutti fatto bella figura.

Ho scelto l'annata 2001 perché la ritengo la migliore degli ultimi vent'anni, anzi una delle migliori di sempre. Un'annata che ha dato vini profondi e non solo immediati (come la pur buona 2000), con tutti i quattro quarti di nobiltà indiscussi che il Barolo può sfoggiare nel meglio del meglio della sua produzione. I vini sono stati scelti secondo un criterio di appartenenza a sotto-zone e di stile di vinificazione, perché il mio intento con questa degustazione era di fare conoscere a un

pubblico straniero le grandi diversità presenti fra terroir diversi, pur nei limiti di vinificazioni diverse ma non agli estremi. Intendiamoci, il Barolo non è mai un vino “base”, e non dovrebbe mai essere chiamato così; e come il Barolo base non esiste, così non è sempre vero che i cru, o le menzioni, garantiscono un vino migliore. Anzi, basterebbe pensare a tutti quei vigneti assunti negli anni all’onore di ritrovarsi in bella evidenza in etichetta quando poi tanto speciali non sono proprio, ma solo il frutto di una sapiente regia di marketing e di vendita. Non è questo il caso quando si tratta di cru veri e propri, come le Rocche dell’Annunziata, la Vigna Rionda, Cannubi e tanti altri. O sarebbe meglio dire, alcune parcelle di queste sottozone, che ormai nel lessico popolare e

nell’ideologia collettiva si sono ingrandite a dismisura (e il lavoro che si sta facendo con le menzioni geografiche purtroppo conferma questa tendenza buonista”, almeno in alcuni casi meno fortunati).

Ritornando ai nostri cru scelti per la degustazione, mi dispiace solo non avere potuto inserire anche un vino di Verduno, ma purtroppo le aziende prescelte hanno aderito con un attimo di ritardo rispetto alle altre. Sarà per la prossima volta: resto difatti convinto che i nostri produttori di Barolo validi siano tantissimi, e si sarebbe potuto facilmente organizzare questa degustazione con tanti altri nomi altrettanto buoni e portabandiera del meglio del *Made in Barolo*.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

DECANTER MASTERCLASS By Ian D’Agata	BAROLO 2001 ORDER	
1	Renato Ratti - Barolo Rocche 2001 (La Morra)	14% alcohol
1	Elvio Cagno - Barolo Ravera 2001 (Novello)	14.5% alcohol
2	Chiarlo - Barolo Cannubi 2001 (Barolo)	13.5 % alcohol
2	Vajra - Barolo Bricco delle Viole 2001 (Barolo)	14% alcohol
2	Damilano - Barolo Liste 2001 (Barolo)	14.5% alcohol
3	Cavallotto F.iii - Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2001 (Castiglione Falletto)	14.3% alcohol
3	Paolo Scavino - Barolo Bric del Fiasc 2001 (Castiglione Falletto)	14.5% alcohol
3	Ceretto - Barolo Bricco Rocche Bricco Rocche 2001 (Castiglione Falletto)	14.5% alcohol
3	Parusso - Barolo Bussia 2001 (Monforte d’Alba)	14.5% alcohol
4	Poderi Aldo Conterno, Barolo Cicala 2001(Monforte d’Alba)	14% alcohol
4	Pio Cesare - Barolo Ornato 2001 (Serralungad’Alba)	14% alcohol
4	Massolino Vigna Rionda Barolo - Vigna Rionda 2001 (Serralungad’Alba)	14.17% alcohol

Abbiamo iniziato non bene ma benissimo, con lo splendido **Rocche Renato Ratti**, un vino semplicemente meraviglioso e che ha

ben disposto tutti coloro in sala che si erano avvicinati alla degustazione magari con qualche remore nei confronti del Barolo, vino

reputato essere *too tannic and big*. Invece, la grandezza di Pietro Ratti (a proposito: complimenti per la nuova carica di Presidente del Consorzio!) e delle Rocche dell'Annunziata, uno dei cinque cru migliori di Barolo, hanno esercitato la loro magia. Elegante, setoso, profumatissimo, un archetipo del Barolo di La Morra: bravissimi, tutti. Subito a ruota il **Ravera Cagno**, un grande vino di Novello, sottozona meno conosciuta di altri ma che proprio l'azienda Cagno, oggi magistralmente guidata da Nadia Cagno e suo marito Walter Fissore, ha fatto conoscere in tutto il suo valore agli

appassionati. Piccola isola di Elveziano in un gran mare Tortoniano, con vini più austeri di quelli delle pur vicine La Morra e Barolo, con grandi possibilità d'invecchiamento. Un recente assaggio dei 2009 (Vigna Elena, Ravera e Bricco Pernice) di questa bella azienda (l'antica Poggio Petorchino, chi andava per la Langa in quell'epoca -come il sottoscritto- se la ricorderà sicuramente) conferma tra l'altro di essere ai vertici della produzione Barolista, e non solo. Molto minerale il Ravera 2001, massiccio, chiuso, un vino con un grande avvenire ancora tutto davanti.