

ENO WorldWine

Mai 2009

@@ Az. Agr. Virna - Virna Borgogno I - 12060 BAROLO • www.virnabarolo.it

- **** **Barolo Cannubi Boschis 2005:** dichtes, warmes Rot, etwas Schuhcreme im Duft, aber insgesamt recht sauber, schöner, fülliger Körper, festes Tannin, gute Balance, fehlt etwas Finesse und Ausdruck, aber insgesamt guter Wein
- **** **Barolo Preda Sarmassa 1999:** dichtes, schönes Rot, verhaltener, aber angenehmer Duft, viel Schärfe und wenig Saft am Gaumen, dafür aber gute aromatische Länge mit Leder und Teeraromen, deutlich schwächer als 2003
- **** **Barolo Preda Sarmassa 2005:** dichtes, warmes Rot, sehr verhaltene Nase, ohne große Tiefe, am Gaumen gute Dichte, kompakte Struktur, aber im Finish werden die Tannine zu trocken, braucht noch Zeit

ENO WorldWine

Mai 2008

@@ Az. Agr. Virna - Virna Borgogno www.virnabarolo.it
Via Alba, 73 I - 12060 BAROLO Italien ([Geosuche Europa](#))

- **** **Barolo Cannubi Boschis 2001 Ris.:** reifes, gutes Rot, noch verhaltene Nase, ohne allzu viel aromatischen Ausdruck, am Gaumen schon fast trinkreif, mit guter Balance, gegenüber Vorverkostung leicht verbessert
- ***** **Barolo Cannubi Boschis 2004:** schönes, lebendiges Rubin-Granat, sehr tiefes Bukett mit Noten von Unterholz, Lakritz, Teer und Rosen, großer Stoff und schöne Fülle am Gaumen, perfekte, reife Tannine, die von viel Frucht getragen werden, sehr schöner Wein
- ***** **Barolo Preda Sarmassa 2001:** leuchtendes, dichtes und warmes Rot, sehr schönes, tiefes Würzbukett, großer Stoff, reife Tannine, Länge im Abgang, sehr schöner Wein
- **** ? **Barolo Preda Sarmassa 2004:** lebendiges, frisches Rot, in der Nase anfangs deutlich gestört, böcksig und flach, wird mit heftigem Schwenken etwas sauberer, am Gaumen deutlich besser, viel Kraft und Stoff schon am vorderen Gaumen, reifes, gutes Tannin, kann sich vielleicht noch verbessern

MERUM SELEZIONE VINO – ANDRES MAERZ

DEZ '08/JAN '09 n° 6/08

Virna/Borgogno Lodovico

12060 Barolo (CN)

Via Alba 73

60 000 Flaschen; 12 Hektar

Tel. 0173 56120; Fax 0173 56120

www.virnabarolo.it; info@virnabarolo.it

Barolo DOCG 2004

_*

20 000 Flaschen; L. 804; # Abf.

Privatpreis ab Hof: EUR 18,00

Mittleres, warmes Rot; fruchtige Nase, eher jung; Mittelgewicht, warm, nicht sehr komplex, rund, gewisses Tannin.

Barolo DOCG Cannubi Boschis 2004

Warmes, dunkles Rot; Neuholznoten, Eukalyptus;

Mittelgewicht, Süße, gewisse Frucht, trocknet.

Barolo DOCG Preda Sarmassa 2004

Mittelintensives Rot; Holznoten, Fassreife, Leder; Süße, saftig, trocknet dann.

ENOGEA – MASNAGHETTI – II SERIE N° 25

Barolo 2005 Preda Sarmassa Punti 87

Barolo 2005 Cannubi Boschis Punti 87

15 Maggio 2008 [Franco Ziliani](#) francoziliani@yahoo.it

<http://vinoalvino.org/blog/2008/05/alba-wines-semaforo-verde-per-i-barolo-di-castiglione-fallemto-e-barolo.html>

[Alba Wines: semaforo verde per i Barolo di Castiglione Falletto e Barolo](#)



E' stato solo per una carenza di tempo, e non per una scarsa considerazione, che nel mio caso non può esistere, essendo sempre stato un loro convinto sostenitore, che non ho ancora riferito dell'andamento delle degustazioni, nel corso di **Alba Wines Exhibition**, dei Barolo 2004 di comuni di cruciale importanza come **Barolo** e

Castiglione Falletto.

Una trentina i campione provenienti dal comune che dà il nome alla denominazione (238,5284 gli ettari vitati su 1803, dati dicembre 2007, dell'intera Docg barolesca), e solo sedici quelli del comune posto proprio al centro della denominazione (136,2520 gli ettari vitati) ma una degustazione che nonostante qualche assenza pesante, soprattutto a Castiglione Falletto, ha dimostrato come in questi due comuni si sia interpretata al meglio un'annata innegabilmente grande com'è stato il 2004, annata che solo una minoranza di produttori (e non se la prendano i produttori di La Morra se torno ad indicarli come i maggiori indiziati di cattivo feeling con questa annata) non ha saputo capire e assecondare. Cominciamo da **Castiglione Falletto**, dove vini di assoluto livello qualitativo sono apparsi, senza alcuna esitazione, il Bricco Boschis dei Cavallotto, ormai tra le aziende leader della denominazione, il Vigna del Mandorlo dei Fratelli Giacosa, il Ciabot Tanasio di Sobrero (cantina tutta da scoprire, come ha dimostrato una verticale di più annate di Barolo Pernanno che ho avuto modo di fare insieme ad alcuni amici, e di cui racconterò presto), il Rocche di Brovia, il Rocche di Castiglione dei Fratelli Monchiero, il Rocche di Vietti, il Villero di Livia Fontana (ottimo anche il suo Barolo annata) e quello di

Giacomo Fenocchio ed in misura minore il Vigna Pugnane di Franco Conterno Cantina Sciulun ed il Montanello della Tenuta Montanello.

Vini di grande eleganza, caratterizzati da un corredo aromatico fragrante e variegato, da tannini soffici, consistenza terrosa, una perfetta fusione tra frutto, tannino e acidità, una grande piacevolezza già ora, che sono vini estremamente giovani.

Spostandoci a **Barolo**, invece, ho riscontrato accanto alla proverbiale maggiore resa dei vini di questo comune nelle annate più classiche (mentre soffrono notoriamente le annate più calde, tipo i 1997, 2000 e 2003), un andamento più regolare e una costanza qualitativa più diffusa e l'affermarsi, in veste di outsider, di aziende che in passato non avevano fatto segnare risultati straordinari.

Parlo, ad esempio, di Virna, con un Cannubi Boschis dai profumi intriganti e dal tannino mordente ma di grande struttura, di Gianni Gagliardo, che ha preso sempre più le misure con il suo Cannubi, di Damilano con il Liste, vino dalla salda consistenza terrosa e dal grande respiro, nonché di un Cannubi di Michele Chiarlo che è stato in assoluto uno dei Barolo di Barolo più convincenti.



I valori consolidati si sono poi confermati, con uno splendido Cannubi di Comm. G.B. Burlotto, naso avvolgente carezzevole, struttura salda, molto consistente e terrosa, ancora giovanissimo e con un potenziale d'evoluzione importante, quindi dello splendido, integro, scalpitante Brunate Le Coste di Beppe Rinaldi, del Barolo di Bartolo e oggi di Maria Teresa Mascarello, degli ottimi Bricco Sarmassa e Sarmassa di Brezza, scabri, nervosi, scattanti, pieni di sostanza, destinati ad una grande tenuta nel tempo, eppure fragranti, appealing, ricchi di sfumature.

Ottimo anche il Cannubi di Sergio Barale, vino di grande stoffa, e poi molto interessanti il Cannubio di Francesco Rinaldi ed il Nei Cannubi di Poderi Einaudi, vino di stampo moderno, ma con una tendenza sempre più spiccata a spostarsi verso una classicità d'impostazione.


Lo stesso identico discorso che vale per i "ritrovati" vini di Luciano Sandrone, con una mia netta preferenza per il Le Vigne sul Cannubi Boschis, vini di notevole complessità, impegno, dinamismo, non più bloccati da una dimensione "laccata" e troppo levigata e più tendenti a concedersi, con slancio e generosità.

Certo, resta ancora una quota di Barolo di Barolo che lasciano a desiderare, che mostrano incomprensibili problemi di definizione olfattiva (eufemismo), di pulizia esecutiva, mancanza di precisione e poca definizione (nel 2004 bisognava essere attenti con le rese vista la quantità di uva in vigna...), anonimi, oppure squilibrati perché tendenti, in alcuni

casi, a super estrarre e a dare pesante botte di legno (alias barrique) che hanno reso i vini squilibrati e poco piacevoli.

Ma anche con questi limiti, che è inutile nascondere, Barolo ha offerto con i 2004 una prova convincente e con tanti vini, soprattutto quelli di stampo più tradizionale, che potranno sicuramente catturare l'attenzione dei Barolo fan di tutto il mondo, che da un'annata classica come questa hanno avuto piena conferma della grandezza del Nebbiolo di questa storica denominazione e della sua ricchezza di sfaccettature.

Anche in questo caso, come a **Serralunga d'Alba** e **Monforte d'Alba**, non si può che ripetere che quando ci sono i grandi terroir, ed il buon senso ed il savoir faire in vigna ed in cantina, i grandi vini non possono certo fare difetto...



**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

linea diretta con

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Newsletter del 15/05/2008

Alba Wine Exhibition

La seconda settimana in Piemonte è stata quasi interamente occupata da Alba Wine Exhibition, ovvero le degustazioni in anteprima di **Roero 2005**, **Barbaresco 2005** e **Barolo 2004**, e da tre cene con i produttori in altrettanti rinomati ristoranti delle tre zone di produzione. Il primo giorno si è degustato i Roero e i Barbaresco provenienti dai comuni di Alba, Barbaresco e Neive, mentre i Barbaresco del comune di Treiso si sono assaggiati il giorno seguente. Non vogliamo ripeterci, ma è bene ricordare che il 2005 non si ascriverà tra le migliori annate della zona, in quanto un'estate complessivamente fresca non ha portato a maturazioni ottimali le pur tardive uve di nebbiolo. Questi vini, quindi, sono di modesta complessità e potenza, ma certamente di buona eleganza, sempre giocati su frutti fragranti e tannicità piuttosto magra seppur minuta. Solo alcuni Gran Cru di Barbaresco hanno prodotto vini soddisfacenti e all'altezza delle aspettative che hanno generato; e qui citiamo: Asili di Chiarlo e Cà del Baio, Bric Balin di Moccagatta, Bric Ronchi di Albino Rocca, Cottà di Sottimano, Martinenga del Marchese di Gresy, Ovello della Cascina Morassino, Rabajà di Bruno Rocca, Roncaglie dei Poderi Colla e qualcun'altro ancora che troverete nella prossima Guida Veronelli 2009.

Decisamente meglio ci è andata nei giorni seguenti, quando si sono assaggiati i Barolo del 2004, annata climaticamente ottima per temperature, luminosità, disponibilità idrica, chiusa da un autunno fresco ed asciutto; superbi i vini per ricchezza e complessità, capaci di dare già buone soddisfazioni ora, ma in grado di evolvere positivamente nei prossimi 15 anni. E sono le annate importanti come questa che formano una netta scala di valori delle diverse aree produttive; sappiamo che non sono i confini comunali a delimitare le diverse unità territoriali del Barolo, ma per comodità in questa breve cronaca prenderemo in considerazione i vini provenienti dai diversi comuni.

Molto buoni i vini prodotti nel comune di Barolo che hanno un carattere generoso ed elegante con tannini già piuttosto maturi e fini; tra i grandi Cru si distinguono nettamente Cannubi, come sempre del resto, con superbe interpretazioni di Damilano, Gagliardo, Cascina Adelaide, Chiarlo, Burlotto, Marchesi di Barolo, Pira e Poderi Einaudi. Molto buoni anche i **Sarmassa** di Brezza, Marchesi di Barolo **e Vigna** ed i Brunate di Sebaste e Rinaldi. Da non sottovalutare i pochi Barolo di grande spessore provenienti da Grinzane Cavour (non dimentichiamo che sono suoli dell'Unità di Barolo), con il grande Cru Vursù di La Spinetta, e quelli del comune di Novello, molto freschi e

vibranti, con i cru Audace, Ravera e Sotto Castello, prodotti, nell'ordine, da Sarotto, Cagno e Abbona, Grimaldi.

Un po' deludenti i vini di La Morra, non particolarmente espressivi e spesso compressi su toni boisé con tannini da legno tostato piuttosto ingombranti; qualche buona eccezione l'abbiamo trovata, ma il miglior Cru ci è parso senz'altro Gattera (che però fa parte dell'Unità di Castiglione), con i Barolo di Bovio e Monfalletto; qualche buon vino anche alle Rocche dell'Annunziata nelle interpretazioni di Gagliasso, Rocche Costamagna, Settimo e Veglio ed alcune buone realizzazioni a Brunate, Conca, Serra ed Arborina. Sorprendente l'ottimo livello raggiunto dai grandi Cru di Verduno quali il Riva di Alario, Acclivi di Burlotto, Monvigliero di Alessandria e Massara del Castello di Verduno. Buonissimi i Barolo di Castiglione Falletto, ricchi e sostanziosi, con eleganti timbri floreali e tannini vigorosi ma molto fini, con strepitosi Cru come Bricco Boschis di Cavallotto e Villero di Boroli, Fenocchio e Molino, ma anche Mandorlo e Rocche si distinguono nettamente.

È stata, però, l'ultima giornata a regalarci le migliori emozioni con i Barolo di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. Più floreali, misuratamente generosi ma capaci di vibranti tensioni tra un frutto fragrante ed una trama tannica robusta; ed eccoli i grandi Cru di Monforte, con Bussia in prima fila con le varieguate interpretazioni stilistiche di Bolmida, Monti, Ballarin, Prunotto, Stroppiana, Aldo Conterno, e poi Persiera di Saffirio, Giblin di Gemma, Vigna d'la Roul di Rocche dei Manzoni, Pressenda di Marziano Abbona. Ma l'esplosione arriva con i vini di Serralunga, dove potenza e morbidezza, consistenza e fragranza, persistenza ed eleganza si sposano miracolosamente. Ed i grandissimi Cru ne sono la testimonianza più evidente con Sorano di Alario e Ascheri, Margheria di Massolino e Pira, Cerretta di Baudana e Germano, Prapò di Sebaste e ancora Germano, La Rosa di Fontanafredda, Badarina di Grimaldi, Broglio di Palladino, Giulini di Rivetto, Cà Mia di Brovia e... Basta, altrimenti li nomino tutti e non mi rimane nessuna sorpresa per la Guida del prossimo anno. Molto buona l'idea delle cene con i produttori che ci ha consentito di passare un po' di tempo serenamente, senza l'ossessione del proprio vino ma assaggiando e riassaggiando vecchie e nuove annate di tante aziende, lontani dallo spirito competitivo o concorrenziale delle degustazioni ufficiali. I ristoranti nei quali ho scelto di cenare si sono rivelati tutti di ottima qualità: all'Enoteca di Canale Davide Palluda ci ha deliziato con un Tris di carne cruda, un Maialino croccante con mela cotogna e scalogno, un cremoso alla nocciola con gelato e zabaione; poco convincente l'Uovo in pasta, asparagi e schiuma di burro. La sera seguente ero al Ciau del Tornavento di Treiso dove Maurilio Garola ci ha preparato un discreto Fiore di zuccino farcito; ottimi gli Agnolotti del Plin di coniglio, il Tenerone di vitella piemontese, l'Orologio di formaggi ed il Gaspacio di frutti rossi; peccato che il vino da dessert sia stato servito in ridicoli flûte (in Francia farebbe sparire una stella della famosa guida rossa). Terzo ed ultimo appuntamento alla Locanda del Borgo Antico di Barolo: Massimo Camia ci ha rallegrato con Baccalà al verde, Risotto con mazzancolle, calamaro e squacquerone (una sorta di stracchino), Sella di coniglio con carciofi di Albenga e un rivisitato e gustoso Tiramisù.

Anche agli organizzatori vanno tessute le lodi, perché come si degusta ad Alba non lo si fa da nessuna parte, con l'aggiunta, però, di una piccola critica, perché non riusciamo mai a degustare le selezioni più importanti, vale a dire quei vini che escono più tardi senza essere Riserva, che sono poi un'altra grandissima risorsa di queste grandi denominazioni. Agli organizzatori ed in particolare alle Aziende nel loro complesso dobbiamo rimarcare la loro scarsa adesione a queste manifestazioni che rappresentano veri atti e atteggiamenti di scortesia nei confronti dei giornalisti che viaggiano e dedicano a questo territorio quasi una settimana del loro lavoro.

Stupefatto, invece, per la totale latitanza dell'organismo che più di altri dovrebbe rappresentare gli interessi del vino albese nella sua complessità. Il Consorzio di Tutela è stato totalmente assente da tutte le manifestazioni imperniate sul vino, sui suoi produttori e sui suoi consumatori; nelle due settimane che hanno visto svolgersi importanti manifestazioni come Vinum ed Alba Wine Exhibition, il Consorzio non si è degnato di fare nemmeno un semplice atto di presenza. Come non esistesse.

Mi pare sia giunto il momento di iscrivere questo Consorzio nell'ampio elenco degli enti inutili o, meglio ancora, scioglierlo per manifesta inutilità o per inadempienza dei suoi compiti. Lo scorso anno, proprio al ritorno dalla precedente Alba Wine Exhibition scrissi: «Pensiamo, però, sia giunto il momento che il Consorzio di Tutela dei Vini Albesi, ora presieduto da Claudio Rosso, si prenda le sue responsabilità e consenta a questa manifestazione di crescere e di utilizzare tutti gli spazi, le persone e le risorse necessarie e meritate.» Ebbene, lo debbo ripetere tal quale e con maggior forza.

G.B.