

# ENOGEA

II SERIE

## IN QUESTO NUMERO

VALTELLINA: AGGIORNAMENTO  
VALTELLINA: VERTICALI AR.PE.PE., PREVOSTINI, RAINOLDI  
AGLIANICO DEL VULTURE: IL TERRITORIO E LA DOCG  
SPECIALE MOLISE  
GIANNI MURÀ: SENSI NONSENSE  
IMPORTATORI: TERROIRS CERETTO  
TRENTO: AGGIORNAMENTO  
RETROSPETTIVA BAROLO 2001 (PRIMA PARTE)  
DOMENICO CLERICO: INTERVISTA  
PASSIONE BORGOGNA  
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE  
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE  
FEBBRAIO / MARZO 2012  
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LO/MI

41

# BAROLO 2001

## RETROSPETTIVA (PRIMA PARTE)

di Francesco Falcone

A QUASI SETTE ANNI DALLA LORO USCITA I BAROLO 2001 SI CONFERMANO TRA I PIÙ GRANDI NELLA STORIA DELLA DENOMINAZIONE, IN PARTICOLARE SE FACCIAMO RIFERIMENTO AL NUMERO E ALLA QUALITÀ DEGLI ACUTI, CHE CONCILIANO CLASSICITÀ, CALORE, PROFONDITÀ TANNICA E PIACEVOLEZZA.



*La mia prima volta in Langa fu nel novembre del 1999. Il primo ricordo: l'emozionante colpo d'occhio delle colline tappezzate dai colori delle foglie autunnali. Il secondo: la personalità dei vignaioli incontrati. Giorgio Boschis di Borgogno a Barolo, Domenico Clerico a Monforte e Franco Massolino a Serralunga. Tre grandi barolisti, tre storie, tre stili differenti: dalla tradizione senza compromessi all'innovazione spinta, fino a una più meditata e contemporanea classicità.*

*Da allora sono sfilati dodici anni e un centinaio di produttori conosciuti personalmente, eppure solo ora sento di cominciare ad avere una prima visione d'insieme, a poter contare su interlocutori con cui confrontarmi, a maturare delle convinzioni. Convinzioni tutt'altro che granitiche, perché il Barolo è un vino così complesso da non ammettere pregiudizi e certezze scientifiche; così imprevedibile nella sua curva evolutiva da sorprendere e spiazzare perfino assaggiatori ben più esperti e smaliziati del sottoscritto.*

*È la prima volta che scrivo di Barolo su Enogea: è stato divertente per il prestigio della zona in sé e per le grandi qualità dell'annata 2001, a cui è dedicata questa prima retrospettiva.*

*La selezione è ampia, con sessantacinque aziende e un'ottantina di vini recensiti.*

*Per ragioni di spazio abbiamo preferito dividere l'articolo in due tranches: la prima, qui pubblicata, prende in rassegna le aziende dalla A alla O (da Claudio Alario a Oddero), la seconda verrà invece proposta sul prossimo numero della rivista e interesserà ulteriori 30 aziende (da Palladino a Roberto Voerzio).*

### LA VENDEMMIA IN 5 PUNTI

1) Dopo un'annata "diesel" come il 2000, caratterizzata da un andamento climatico costante quanto indubbiamente caldo (e i vini lo raccontano), il 2001 fu un millesimo più "nervoso", all'inizio considerato precoce, poi intermedio, infine tardivo.

2) Il germogliamento del nebbiolo fu molto anticipato (diciamo intorno all'ultima decade di marzo) e la gelata di Pasqua provocò un po' di problemi su alcune piante, ma non in modo così esteso come invece avvenne in Toscana, soprattutto in Maremma. Le piogge copiose di maggio alimentarono notevoli attacchi di peronospora

soprattutto nelle zone più basse della denominazione.

3) Dopo la fioritura, avvenuta per il nebbiolo intorno alla fine di maggio, seguirono giugno e luglio perfetti per le esigenze della vite: poco piovosi e senza eccessi termici. Ad agosto le temperature si alzarono notevolmente, ma i sintomi di stress idrico furono solo accennati grazie ai copiosi accumuli invernali e primaverili.

4) Quando tutti sembravano orientati a una vendemmia precoce, ecco arrivare un settembre fresco e abbastanza piovoso, con temperature al di sotto della media stagionale che fecero scalare sensibilmente la data di vendemmia.

5) Verso il 5 ottobre, in condizioni di luminosità eccellenti e senza problemi sanitari, pochi campioni superavano i 20,5 babo e le acidità rimanevano molto interessanti. La vendemmia iniziò fra il 7 e il 10 ottobre.

### ASSAGGI E CONSIDERAZIONI

Includere il Barolo nell'élite dei grandi rossi da invecchiamento è un atto dovuto, una prassi d'ufficio: è la storia della denominazione e le attitudini dell'uva nebbiolo che lo impongono.

Eppure questa sua eccezionale virtù solo raramente trova riscontro nelle riviste di settore, dove gli articoli sono il più delle volte dedicati alle uscite delle nuove annate. Ci è sembrato perciò interessante tornare sulle tracce dei Barolo 2001 e verificare la convinzione - già saldamente radicata in noi e in tutti gli operatori che frequentano con critica assiduità la denominazione - che il tempo necessario a un adeguato dispiegamento del potenziale di espressività sia per i grandi rossi di Langa decisamente più lungo di quello imposto dalle esigenze commerciali.

Ne è emerso un quadro come detto assai stimolante, che da un lato ha confermato quanto i Barolo sappiano guadagnare nel tempo in sfumature, articolazione e piacevolezza (e questo a prescindere dall'impostazione stilistica dei singoli produttori) e dall'altro ha messo in luce tutte le qualità di un millesimo eccellente.

Un millesimo considerato già grande (sebbene un po' "cupò" e austero) dal Masna nel suo articolo pubblicato sul primo numero di *Enogea II serie*, e che oggi, a quasi sette anni di distanza dalla sua uscita sul mercato (cinque per le riserve), ci consegna un gran numero di bottiglie di splendida complessità, in cui la cupezza e l'austerità degli esordi hanno lasciato il posto a vini di autorevole classicità.

Badate bene: per "classico" non intendo la severità di tanti '96, la potenza mascolina e iperfruttata di molti '99 o ancora la trasparenza e la delicatezza tannica dei migliori '98, ma una sorta di fusione talora armonica, talaltra ancora in divenire, di tutte le annate appena citate, a cui si aggiunge una garbata terrosità (cui già il Masna accennava nel suo già citato resoconto) che li rende subito riconoscibili.

<<Per me - racconta Gianfranco Cordero, enologo consulente di molte aziende di Langa e Roero - l'annata 2001 è tra le più importanti che io ricordi insieme alla 1999, per la quale ho ancora oggi una piccola preferenza (perché ha fornito Barolo ancora più ricchi e incisivi, proprio come piaccio a me). I 2001 oggi sono vini proprio "centrati", di un equilibrio impeccabile: possiedono calore, materia, tannini fitti e maturi, e una freschezza ben mascherata che li tiene dritti e che probabilmente li conserverà ancora a lungo. Capita di rado>>.

Proprio così, capita di rado. Così di rado che secondo alcuni occorre scomodare le più grandi vendemmie del

passato per ritrovare Barolo altrettanto completi e longevi. È il caso di Dante Scaglione, enologo di Bruno Giacosa: <<lo lavoro con Bruno dal 1990 e ho avuto la fortuna di assaggiare anche Barolo di epoche più lontane: beh, posso dirti che i Nebbiolo del 2001 rappresentano quello che si dice "la quadratura del cerchio". L'estate fu molto bella ma non caldissima, segnata da buone escursioni termiche, e le uve maturarono nei modi e nei tempi giusti, senza forzature e senza stress. Me la ricordo bene: i grappoli erano bellissimi, perfetti anche se a settembre piovve un po' (ma il nebbiolo non teme le piogge se le bucce sono solide e sane) e la maturità fenolica era eccellente. Le fermentazioni furono regolari (senza quei problemi che ad esempio si verificarono nel 2000 e ancora di più nel 2011), l'alcol era elevato ma ben bilanciato da un pH ideale e il carattere varietale dei profumi è sempre stato bene espresso. All'inizio i tannini apparivano un po' troppo evidenti, ma ne avvertivi fin da subito la maturità dell'annata di rango superiore. Ho sempre pensato ai Barolo 2001 come a una forma geometrica perfetta: forse meno fruttati dei 2004 ma più articolati e caratterizzati; meno poderosi dei 1999, ma a mio avviso più eleganti.>>

L'eccezionalità dei Barolo 2001, aggiungo io prima di chiudere questa lunga introduzione, è che riescono a conciliare le peculiarità sapide e aromatiche di un'annata classica con la struttura tannica e il volume di un'annata calda. E i migliori, ci scommetto, sapranno conservarsi e in alcuni casi evolvere ancora a lungo.

## GUIDA ALLA LETTURA

Come spesso capita in questi casi ci sono assenze di rilievo. Alcuni nomi importanti, con vigne e vini di assoluto prestigio per la denominazione - Elio Altare, Fratelli Alessandria, Sergio Barale, Giacomo Brezza, G.B. Burlotto, Aldo Conterno, Elvio Cogno, Giacomo Fenocchio, Elio Grasso, Guido Porro, Ferdinando Principiano, Giuseppe Rinaldi, Roagna e Aldo Vajra - mancano perché purtroppo non mi è stato possibile recuperare nemmeno una singola bottiglia. Allo stesso tempo ho escluso dall'articolo sia i vini meno interessanti (ormai in declino o in una fase evolutiva poco chiara), sia quei campioni che presentavano evidenti problemi di tappo. Tutti i Barolo 2001 in degustazio-

ne (inviati direttamente dai produttori) sono stati assaggiati tre volte nell'arco di tre giorni: la prima volta alla cieca, la seconda e la terza a bottiglia scoperta per valutarne l'evoluzione all'aria. Le schede aziendali, pubblicate in ordine alfabetico, sono corredate da alcuni dati anagrafici e produttivi aggiornati per l'occasione (il dato relativo al primo anno di produzione è spesso orientativo e si riferisce non al Barolo ma all'azienda). Le classifiche dei migliori Barolo 2001 saranno invece pubblicate sul numero 42 insieme alla seconda parte dell'articolo.

## Un pensiero e un triplo grazie

Prima di lasciarvi alla lettura, mi viene spontaneo dedicare un pensiero alle vittime dell'attentato dell'11 settembre 2001 alle Torri gemelle, che ciascuno di noi ricorderà per tutta la vita. Così come spontaneo va il mio grazie a tre persone: Andrea Ferrero - direttore del Consorzio di Tutela del Barolo e Barbaresco - per avermi aiutato a recuperare la preziosa campionatura; Gian Piero Romana - stimatissimo agronomo consulente in Langa e non solo - per le preziose informazioni sulla vendemmia 2001 e Alessandro Masnaghetti, per lo spazio che mi ha concesso e per tutto ciò che in questi anni mi ha insegnato su una denominazione tra le più complesse da interpretare, offrendo il suo talento e la sua esperienza di degustatore alla comune causa della consapevolezza critica.

## LA DEGUSTAZIONE

CLAUDIO ALARIO  
BAROLO RIVA 2001

86+

"Dolcettista" di valore nel bellissimo ma troppo poco considerato terroir di Diano d'Alba, Claudio Alario produce da tempo anche due Barolo ben noti agli appassionati. Di comune accordo con il suo enologo consulente Sergio Molino ha tuttavia deciso di cambiare qualcosa nelle strategie di cantina, consapevole che alcune annate del passato - 2001 compreso - risentivano di un uso marcato del rovere di elevazione. <<Dal 2004, ovvero da quando produco anche il Sorano di Serralunga, i Barolo maturano in barrique i primi due anni, mentre il terzo in botti grandi di rovere di Slavonia. Questo supplemento di sosta in grandi recipienti ci convince: usciamo più tardi sul mercato e i vini guadagnano quel bonus di amalgama che prima mancava>>. Il

PAOLO MANZONE  
BAROLO MERIAME 2001

89+

La famiglia Manzone possiede vigneti tra Sinio e Serralunga da molte generazioni, ma è solo alla fine degli anni '90, con l'ingresso di Gian Paolo (per molti anni enologo "giramondo" per conto della Giordano Vini) che l'azienda ha cominciato a imbottigliare con regolarità. Il Barolo Meriame proviene dall'omonimo cru di Serralunga posto tra la cascina Baudana e la borgata Parafada: la selezione delle uve avviene solo sulle piante più vecchie (gli impianti più recenti, invece, entrano nel Barolo Serralunga) e la maturazione prevede una sosta sia in legni di piccola capacità (fusti da 350 litri di rovere francese, solo in parte nuovi) che in botti da 30 ettolitri di rovere di Slavonia. Il 2001 non è il vino più ricco del banco d'assaggio, ma è certamente uno dei più espressivi: i profumi oscillano tra note di terra e fiori, di agrumi e frutti bianchi (a cui si accosta, soprattutto il giorno dopo la stappatura, una tenue sensazione balsamica) e in bocca si allunga con una trazione tannica capace di "segnare" e disegnare allo stesso tempo, nutrendo una persistenza a lunga gittata. Notevole anche la tenuta a bottiglia aperta. Sfiora l'eccellenza. *Primo anno di produzione: 1999; ettari vitati totali: 12; ettari vitati a nebbiolo da Barolo: 4,5; bottiglie totali prodotte: 80.000; bottiglie Barolo prodotte: 25.000; sede della cantina: Serralunga d'Alba; tel. 0173.613113.*