

## NEBBIOLO REALE

Euposia era presente ad Alba Wine Exhibition dove ha potuto testare in anteprima l'annata 2005 del Re dei vini

di Giuseppe Poli

< Il Barolo 2005 supera l'esame dell'anteprima mondiale rivolta alla stampa e ai professionisti del settore.

La consueta manifestazione che si svolge ogni anno a maggio ad Alba, l'Alba Wines Exhibition organizzata dall'Unione Produttori Vini Albesi, ha permesso di passare in rassegna Barolo 2005: annata ottima, dunque, alla quale si possono tranquillamente assegnare quattro stelle su cinque, che va ben oltre la media dei vini prodotti in Italia in questa vendemmia, altrove spesso difficile, e che supera ogni aspettativa derivata da quanto delineato nei mesi precedenti da alcuni colleghi d'oltre oceano.

Dopo la difficile annata 2003, che ci ha consegnato però qualche vino godibilissimo, che magari non avrà energie e acidità

sufficienti a una lunga maturazione nel tempo, e dopo l'annata 2004, grandi vini già particolarmente espressivi e intensi, di eccellente struttura, ecco dunque quest'ottimo 2005. "Andamento climatico nella norma e nell'insieme più che soddisfacente": così lo descrivono al Consorzio di Tutela, sottolineando anche come nella zona di produzione del Barolo oltre la metà dei grappoli raccolti fosse già in cantina al momento dell'inizio delle piogge di ottobre.

Una produzione un po' inferiore all'annata precedente e qualche, ovvia, diversità di risultato tra zona e zona rendono comunque ampio merito a questa vendemmia in anteprima, in attesa di degustare quel 2006 che, già testato con Barbaresco e Roero e in base agli assaggi effettuati da





vasca in giro dai produttori, si preannuncia davvero eccellente.

## I Vini

Vuoi per snobismo, vuoi perché si parla sempre degli assenti, vuoi perché, come sostengono in molti, i vini non sono ancora pronti, ad Alba mancano sempre molti nomi illustri e vini più che celebrati.

Così è. Per tracciare un profilo dell'annata 2005 - sicuramente migliore a Serralunga e a Monforte e con un miglioramento stilistico (meno legno) a La Morra - sono comunque bastati i circa 150 campioni passati in rassegna.

Qui di seguito una selezione di venticinque Barolo 2005, pubblicati in ordine d'assaggio, che meritano tutta la nostra attenzione e che nelle giornate di Alba si sono messi particolarmente in luce. Senza la pretesa di essere una graduatoria definitiva, dato che i vini attraversano fasi più o meno espan-

sive, ecco il risultato della quattro giorni albese, trascorsa mentre il territorio si leccava le ferite, talvolta molto vistose e visibili, dell'alluvione e delle frane di fine aprile.

### **Poderi Luigi Einaudi** **Barolo 2005 Nei Cannubi**

Al naso aromi di cuoio, di fiori freschi e un frutto rosso maturo, con accenni balsamici, profondo. La bocca è ricca e calda, il frutto dolce ed espansivo, fresco, ottima la materia, come il tannino. Sorso saporito, molto lungo e molto fine.

**In degustazione: 90**

### **Luciano Sandrone** **Barolo 2005 Cannubi Boschis**

Si presenta con naso balsamico, potente ed etereo, è austero e minerale. La bocca è calda, avvolgente, ancora espressione di potenza, con ottima materia, freschezza acida e un finale di razza, con allungo fresco e vivo.

**In degustazione: 90**

### **Brezza Barolo** **2005 Sarmassa**

Naso floreale con note minerali e di terra, inizialmente ritroso, poi etereo, cangiante, di austera eleganza. La bocca è salina e densa, di ottima freschezza acida, potente e scattante, con un lungo finale che ne sottolinea abbondantemente la stoffa.

**In degustazione: 91**

### **Marchesi di Barolo** **Barolo 2005 Sarmassa**

Al naso presenta aromi di cuoio e ricordi di frutto rosso, accenni minerali e floreali, dolce speziatura, d'ottimo spessore. La bocca è saporita, molto ricca, denota energia e ottimo tannino. Sorso pieno e gustoso, che chiude tutto in lunghezza.

**In degustazione: 90**

### **Bartolo Mascarello**

Ha aromi di china, accenni floreali che rimandano alla viola, note d'er-



be aromatiche, piuttosto alcolico, molto fine. La bocca è densa, dal tocco salino, con grande materia e tannino piuttosto energico, un giovane cavallo di razza con il carattere dell'annata.

**In degustazione: 90**

**Elvio Cogno**  
**Barolo 2005 Ravera**

Da Novello uno squillo: aromi fumé, accenni speziati, frutto rosso maturo che si esprime con nobile austerità. Bocca ricca e molto saporita, dal tratto minerale, con ottima freschezza acida e grande tensione gustativa, sul finale tannino energico e ottima persistenza.

**In degustazione: 90**

**Monfalletto**  
**Bricco Gattera**

Naso con espressione minerale e terrosa, con note fumé e floreali, ancora molto restio. La bocca è ricca ed esprime grande salinità, è intensa con ritorni di frutto rosso e fiori, ha ottima freschezza acida e un tannino vivo, energico, che sottolinea un finale caldo e vigoroso.

**In degustazione: 90**

**Andrea Oberto**  
**Barolo 2005 Vigneto Rocche**

Al naso aromi fumé e accenni di goudron, molto minerale, austero, dall'accento floreale. In bocca si distende saporito, potente, la freschezza acida gli dona equilibrio, il finale è avvolgente con ritorni floreali e con un tannino energico.

**In degustazione: 90**

**Cascina del Monastero**  
**Barolo 2005 Bricco Riund**

Al naso aromi soprattutto dal timbro floreale, con accenni di pepe bianco e minerali; austero e cangiante. La bocca è densa e molto saporita, avvolgente ma con grande freschezza acida, il tannino energico sottolinea il finale lungo e minerale.

**In degustazione: 90**

**Monfalletto**  
**Barolo 2005 Enrico VI**

Bis per i Cordero di Montezemolo. Il naso esprime un frutto rosso dolce, tra fragolina e ribes, poi molto floreale, femminile, intenso e quasi pronto, con note d'erbe aromatiche. La bocca è morbida e succosa, intensa, ricca e avvolgente, con ottimo tannino energico, di carattere.

**In degustazione: 90**

**Vietti azienda agricola**  
**Barolo 2005 Castiglione**

Inizialmente si esprime su note verdi e fumé, poi sviluppa un timbro minerale che risente della giovane età. La bocca è densa e con grande materia, saporita, intensa e potente, con ottima freschezza acida e un tannino vibrante che sottolinea il finale pieno d'energia.

**In degustazione: 90**

**Cascina Ballarin**  
**Barolo 2005 Bussia**

Aromi eleganti di rosa canina, intensi, con note di chiodo di garofano, molto fine. La bocca è ricca, estrattiva, intensa, con uno stile moderno, un frutto molto dolce, ottima freschezza acida e grande presenza minerale. Finale con tannino elegante.

**In degustazione: 90**

**Monti**  
**Barolo 2005 Bussia**

Si presenta con aromi speziati, fumé, note minerali, floreali e alcoliche, un'eleganza trattenuta, austera. La bocca inizialmente morbida e intensa si sviluppa potente, ricca, molto saporita e fresca, con un bel tannino vigoroso ed energia da vendere.

**In degustazione: 91**

**Prunotto**  
**Barolo 2005 Bussia**

Si presenta al naso con aromi di fragoline dolci, delicato, con note di pesca, etereo ed elegante. La bocca è molto ricca, d'ottima freschezza acida, intensa e succosa, dal tannino potente ed energico e con un fina-

le lungo e avvolgente. Stile "pronto".

**In degustazione: 90**

**Silvano Bolmida**

**Barolo 2005 Bussia**

Naso con aromi floreali, di rosa appassita, di china, accenni fumé e di chiodo di garofano, elegante e austero. La bocca è densa, salina e reattiva, potente e con ottima freschezza acida, saporita e amichevole, con un tannino vigoroso e un grande allungo finale.

**In degustazione: 91**

**Alessandria F.lli**

**Barolo 2005 Gramolerere**

Naso inizialmente restio, con accenni d'erbe aromatiche e fumé, poi si apre su note floreali e balsamiche, di pregevole finezza. La bocca è ricca, con grande materia, intensa e potente, saporitissima, il tannino molto energico, il finale con uno spunto di grande carattere ed energia.

**In degustazione: 92**

**Gianfranco Alessandria**

**Barolo 2005 San Giovanni**

Si presenta al naso molto dolce con note di ribes rosso maturo, accenni di pesca e floreali, molto disponibile. La bocca, d'ottima freschezza acida, è potente ed equilibrata, calda e intensa, con ottimo tannino e finale di classe.

**In degustazione: 90**

**Podere Ruggeri Corsini**

**Barolo 2005 Corsini**

Il naso è minerale e austero, con note di chiodo di garofano, accenni floreali, etereo e fine. La bocca è saporita, con un tocco salino, intensa ed energica, dal tannino molto vigoroso, con un finale che ne sottolinea la mineralità, di grande lunghezza.

**In degustazione: 90**

**Costa di Bussia**

**Barolo 2005 Campo dei Buoi**

Al naso esprime un ottimo frutto rosso maturo, con accenni di frutta sotto spirito e note di pepe bianco e di cannella. La bocca è calda, ricca e salina, ben scandita, reattiva, maschia, con ottimo tannino e grande spinta finale.

**In degustazione: 91**

**Gianfranco Alessandria**

**Barolo 2005**

Bis anche per l'azienda monfortina, con questo vino dal tratto minerale, floreale, con accenni di china e di rosa canina, austero e molto elegante. La bocca, inizialmente morbida e avvolgente, è intensa e fresca, con accenni boisé senza esagerazioni, con grande stoffa e lungo finale.

**In degustazione: 91**

**Grimaldi Bruna**

**Barolo 2005 Badarina Vigna Regnola**

Vino dal tratto minerale, fumé, con note di terra, accenni di prugna matura, di terra umida, austero e potente. La bocca è densa e salina, di ottima freschezza acida e molto intensa, saporita, con un tannino vigoroso e un finale lungo e vibrante.

**In degustazione: 92**

**Cascina Cucco**

**Barolo 2005 Cerrati**

Si presenta al naso con eleganti note di rosa appassita, di prugna e ribes, con accenni di pesca e agrumati, molto fine. Bocca saporita e coerente, piena, fresca e potente, con note alcoliche e un tannino molto energico. Sul finale si distende lungo, vivo.

**In degustazione: 90**

**Guido Porro**

**Barolo 2005 Vigna S.Caterina**

Al naso ha aromi minerali, profondi, di terra, con accenni balsamici, un po' chiuso e scontroso. La bocca è densa ed espressiva, minerale, potente, reattiva, con un tannino molto energico e un



**PODERI  
LUIGI EINAUDI**



**NEI CANNUBI**

**BAROLO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**2005**



**BAROLO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**2005**

*Bricco Luciani*

**BAROLO**

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

**RAVERA**

AZIENDA AGRICOLA  
**COGNO**



finale salino, lungo, di gran razza.

**In degustazione: 90**

**Paolo Manzone  
Barolo 2005 Serralunga**

Un campione da Serralunga: note di cuoio, minerali, di spezie dolci, di fragolina e chiodo di garofano, di pepe bianco, d'ottima finezza e profondità. La bocca ha un timbro minerale, è densa e intensa di frutto, poi giunge il tannino energico a sostenere il sorso, che chiude lungo, fresco, reattivo. Eccellente.

**In degustazione: 92**

**Pio Cesare Barolo 2005**

Da Alba un "ritrovato" Barolo di classe: naso minerale, di terra bagnata, d'humus, etereo, introverso e poco amichevole. Ma in bocca è denso, succoso, avvolgente e d'ottima freschezza acida, reattivo e con un tannino energico, mentre il finale chiude in allungo il sorso di razza.

**In degustazione: 91**

Tra i vini da non tralasciare, che hanno sfiorato il punteggio di 90/100 e che sono particolarmente piaciuti, si sono segnalati: il Barolo Le Vigne di Luciano Sandrone, il

Brunate di Marcarini, il Rocche di Renato Ratti, il Torriglione di Mario Gagliasso, il Monvigliero di F.lli Alessandria, il Rocche di Brovia, il Villero di Giacomo Fenocchio, il Barolo di Livia Fontana, il Ciabot Tanasio di Sobrero, il Bussia Munie di Cascina Sciulun, il Colonnello di Poderi Aldo Conterno, il Bussia Dardi Le Rose di Poderi Colla, l'Arione di Gigi Rosso, il Meriame di Paolo Manzone, il Parafada di Massolino-Vigna Rionda e il Prapò di Ettore Germano.

Tra le Riserve 2003 presentate ad Alba da segnalare, infine, alcune eccellenze in un'annata difficile che ha riservato alcune graditissime sorprese: è il caso del Monvigliero di Castello di Verduno, del Bricco Boschis Vigna San Giuseppe di Cavallotto, così come del Vignolo della medesima azienda di Castiglione, dell'Ettore Fontana di Fontana Livia, del Bussia dei F.lli Barale, e per concludere del Lazzarito di Ettore Germano.

Tutte Riserve 2003 che, a differenza di altri tentativi meno riusciti, sono riuscite a trarre il meglio da un'annata molto siccitosa e impervia e a dare ulteriore significato al loro territorio di origine. Complimenti.

## IN EVIDENZA

La Cantina Terre del Barolo è la cooperativa espressione di circa 650 ettari a grande vocazione viticola che si trovano nei diversi comuni di produzione del Barolo. Daniele Ponzio, direttore tecnico, spiega così l'annata 2005 e le differenze che ci dovremo attendere con la 2006: "Il 2005 da poco presentato è frutto di un'annata ambigua, che alcuni hanno denigrato secondo me senza ragione. Un'annata che ha prodotto vini non così strutturati come ci si può attendere a Barolo, ma con una gradevole espressione del Barolo stesso, con note fruttate e speziate, anche se con meno longevità.

Quanto al 2006, fino ad ora dimostra grande struttura e colore, maggiore carica tannica e aromi più floreali, più tipici del Barolo. Sicuramente maggiore potenziale d'invecchiamento, ma sono particolarmente positivo sull'annata 2008, ancora giovanissima e con un potenziale enorme...". Il Barolo 2005 Terre del Barolo si è espresso molto positivamente all'anteprima d'Alba: naso intrigante, di fragoline di bosco, minerale, con note speziate ed eteree, ma un carattere austero. Bocca salina e minerale, intensa e calda, potente, dall'ottimo tannino e con un finale rotondo, alcolico, ottimo.