

05/02/2007

## Nuovi Talenti, quarto episodio



Si è concluso il 5 febbraio scorso il primo ciclo di incontri dedicati ai vigneron "emergenti". Ne riferiamo in dettaglio nelle righe successive, non prima, però, di aver dato i numeri di questa prima serie: 23 le aziende invitate, 47 i vini degustati, ben più di 200 i partecipanti alle quattro serate. Numeri importanti, e un primo archivio di conoscenze codificate, esperite alla prova dei sensi, archiviate nella memoria e pronte per l'uso: tutto quel che si chiede alla formazione continua di un sommelier.

### Marco Porello

Un'azienda, come spesso accade, che ha origini ottocentesche e una storia continua attraverso il '900, ma che di recente ha cambiato marcia, allineandosi ai migliori standard territoriali. Il merito è soprattutto di Marco Porello, enologo, che dopo la laurea si è fatto un mestiere nel Bordolese e nel Chianti (poi c'è chi dice che i piemontesi si muovono poco...). Tornato nel Roero e assunto il comando dei 13 ha di vigne famigliari (fra Vezza e Canale), Marco ha dato una sterzata verso la qualità. I vini

prodotti sono quelli roerini, senza inutili digressioni extraterritoriali: Arneis, Favorita, Barbera (da due vigneti: Mommiano e Filatura), Nebbiolo (da Vezza), Roero (dal cru Torretta) e il tradizionale Birbet. Lo confessiamo: tanto amici dell'arneis non lo siamo stati mai. Ci è spesso sembrato un vino troppo facile e scontato, un assegno circolare da incassare nell'annata. Marco Porello non nega questa funzione "storica" di accumulazione primaria delle risorse necessarie a investire sui rossi. E tuttavia, nel suo Roero **Arneis Camestri 2005** (13%), dall'intensa carica cromatica, si ritrova la grazia dei terreni leggeri del Roero: piccole prugne bianche, mughetto, agrumi, bocca polposa, più sapida che fresca, di piacevole persistenza minerale. Convincente senza essere indimenticabile: una giusta (e onesta) interpretazione del vitigno. I rossi (**Barbera d'Alba Mommiano 2005**, 13,5%, e **Roero Torretta 2004**, 14%,) proseguono su questa scia, evidenziando un ottimo livello di base e ulteriori margini di sviluppo: immediata di frutta, con bella massa strutturale la Barbera (8 mesi di botte grande), ovviamente più articolato il Roero (14 mesi fra barrique e tonneau), che evidenzia una godibile sostanza tannica e si fa ricordare per la chiusura sapida, in un quadro di buona persistenza. Marco è un produttore serio: seguitelo.

### Marco Marengo: paradigmi del nebbiolo

Nata nel 1899 ma protagonista di una forte crescita negli ultimi anni, l'azienda è un emblema della viticoltura langarola: solo 4 ha di vigna, fra La Morra (ma 1 ha e mezzo nel grand cru Brunate) e il Roero (ma nel cru Valmaggione), produzione rigorosamente autoctona (Dolcetto, Nebbiolo, Roero e Barolo). Le bottiglie di barolo sono solo 12.000, divise fra Brunate, appunto, e Bricco Viole. Marco è senza dubbio un vinificatore brillante, che ha la fortuna (e la bravura) di poter interpretare diverse espressioni territoriali del nebbiolo. La degustazione dei suoi vini è quasi didattica: il **Nebbiolo Valmaggione 2004** (13%) è una carta d'identità del vitigno (viola, ginepro, fragoline; tannino, sapidità, bel centro bocca fruttato, netta persistenza sapida da terreni di basso fondale); il sontuoso **Barolo Brunate 2003** (14%), pur nell'anomalia di un'annata climaticamente "mostruosa", è elegante, seducente nella dolcezza delle spezie e della viola, ancora segnato dalla presenza balsamica dei legni, ma profondo e persistente al palato, senza sbavature tanniche. Macerazioni brevi (7-8 giorni), malolattica in barrique: il risultato è una bottiglia che coniuga valorizzazione dell'eleganza del nebbiolo e modernità di gusto, riuscendo nel contempo a mantenere il carattere inconfondibile delle Brunate. Alto artigianato, giusto apporto della tecnologia, *genius loci*: un'azienda che, pur nelle piccole dimensioni (o forse proprio grazie a esse), ha tutto per navigare nel mare periglioso del vino globale.

### Cascina Bruciata: la natura all'estremo

7 ha in Rio Sordo non sono un patrimonio da poco. La famiglia Balbo (rappresentata da Carlo) possiede da molti anni una porzione di questo cru indiscusso, ma solo da poco ha intrapreso con decisione la strada della vinificazione e commercializzazione autonome. In azienda è entrato Guido Martinetti (figlio di Franco) e in vigna officia Federico Curtaz, supremo interprete dell'agronomia di Barbaresco. Due dolcetti, un nebbiolo, due barbareschi, tutti accomunati da una precisa impronta stilistica, cui corrisponde una scelta coraggiosa in vigna: vendemmie il più possibile tardive per estrarre (soprattutto dal nebbiolo) tutto il potenziale aromatico, fenolico, alcolico. Lo hanno evidenziato le tre degustazioni, tre rossi dominati dalla maturità delle note fruttate che prevalgono sulle sottigliezze secondarie. E se questo carattere può essere auspicabile in un vino immediato come il **Dolcetto d'Alba Vigneti in Rio Sordo 2005** (14%, semplice ma di struttura alcolica imponente, ricco di polpa, con un'irruenza che sfuma in un finale di media lunghezza), appare un

poco penalizzante se applicato al **Langhe Nebbiolo Vigna dell'Usignolo 2004** (13,5%), dove la sovraestrazione delle componenti aromatiche fruttate non riesce a nascondere qualche scompenso tattile (tannini amarognoli) e strutturale, con conseguenze sulla scorrevolezza del finale. Così (e non è certo un caso), il vino migliore risulta il **Barbaresco Rio Sordo 2003** (14%, da un vigneto esposto a sudovest), tutto potenza di frutto dolce e floreale di violetta caramellata, con interludi balsamici. La grande intensità gustolfattiva, centrata su una rilevata sapidità tannica, è conseguenza dell'annata calda, ma è destinata a raffinarsi col tempo. Insomma: vini impegnativi allineati ai migliori standard contemporanei, ma da cui ci si attendono avanzamenti ulteriori sul piano dell'eleganza.

### **Le Piane: la (ri)nascita del Boca**

Alzi la mano chi, negli ultimi anni, ha bevuto con regolarità un grande Boca. La realtà è che questo vino antico (un tempo apprezzato dalla Curia romana, alla quale lo fornivano i conti Finazzi, proprietari di vigneti nel comprensorio) ha rischiato di scomparire. Nel 2000 erano 8 gli ettari iscritti alla doc (su un potenziale di 2000-3000...), e i vini prodotti difficilmente riuscivano a superare una cerchia strettamente confidenziale. In un panorama di lenta e apparentemente irreversibile decadenza si inserisce, nel 1998, Christoph Künzli, svizzero innamorato di questa terra antica, che acquisisce l'azienda agricola appartenuta alla famiglia Cerri e ricomincia a piantare viti e a fare vino. In tutto sono 6,5 ha vitati, su suoli alluvionali acidi, porfirici, depositi di detriti abbandonati dai ghiacciai del Monte Rosa lungo il Toce e il Sesia durante il ritiro nei rispettivi bacini. Vigne fra 400 e 500 m s.l.m., alcune ancora coltivate con il sistema della maggiorina (alzi la mano chi sa che cos'è...: è un sistema di allevamento tradizionale formato da quattro viti che si sviluppano secondo i quattro punti cardinali. Il sistema, esistente da secoli, fu perfezionato dal progettista della Mole Antonelliana, l'architetto Antonelli, nato a Maggiora, comune che appartiene alla zona di produzione del Boca DOC. Nel Nord Piemonte la storia non è acqua: è vino). In breve: un Boca e due Colline Novaresi, che non vedono barrique, sono prodotti con follature rigorosamente a mano e restano anche 3-4 anni in botti grandi. Il **Colline Novaresi Le Piane 2004** (13%, croatina, con un'aggiunta di nebbiolo) è intenso di rubino e terragno di bosco umido su una coltre di bacche rosse speziate. Nervoso, snello ma rinvigorente, ha freschezze di ribes che ne consigliano un uso su cibi grassi. Matura in tonneau e si fa apprezzare per schiettezza e versatilità. Il **Boca Le Piane 2003** (14%, nebbiolo vespolina bonarda) ha altra nobiltà: finezze dolci di caramellina alla violetta, fragoline macerate che denotano una lieve sovraturazione, una presenza minerale pervasiva che equilibra il complesso olfattivo e conferisce tensione alla persistenza gustativa, vibrante d'acidità e di calore. La lieve ruvidezza tannica è un piacere che invita alla beva. Buono già ora, è vinificato in tini aperti, con 20 giorni di macerazione e malolattica (naturale, in primavera, non forzata rialzando la temperatura di cantina) in botti grandi. (Ri)scoperta d'un gusto che credevamo dimenticato.

### **Dulcis in fundo: aromaticità di Falkenstein**

Naturno, Val Venosta, a pochi chilometri da Merano. Siamo in uno dei più evoluti distretti vinicoli italiani, dove l'autenticità del territorio si affianca a un saldo connubio fra tradizione enoculturale e misurato utilizzo della tecnologia enologica. Nel primo tratto la Val Venosta, un po' come la Valtellina, ha un andamento est-ovest, che favorisce l'insolazione del versante nord, dove infatti è coltivata la vite. A questa particolarità climatica corrisponde un'intensa mineralità dei suoli, che predispone a vini di stile centroeuropeo, seri, personali ed eleganti più che potenti ed espansivi. Mai compiacenti. Franz Pratzner produce vino dal 1995, con il rigore proprio degli abitanti di queste valli: dai 6 ha vitati escono 35.000 bottiglie (circa 44 hl/ha), con prevalenza di vitigni a bacca bianca di tradizione mitteleuropea - sauvignon, riesling, weissburgunder (pinot bianco), gewürztraminer. In conclusione di serata, degustiamo il più "alsaziano" dei suoi vini, un **Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2003** (16%) dal delizioso e profondo impatto olfattivo, fatto di complessità fossili prossime all'idrocarburo, ma anche di albicocca secca, cedro, litchi; sapido, scorre lieve nonostante la struttura da sovraturazione, sostenuto da un'acidità montana che, lungo tutto il percorso gustativo, s'impegna ad affermarne la bevibilità. La persistenza è interessante, ma più sottile di quanto lascino immaginare la vendemmia tardiva e l'annata rovente: per questo ci pare un vino da godere per sé, a fine pasto, senza "comprometterne" la purezza in abbinamento, foss'anche con il più classico dei foie gras.

Gabriella Buscaglino e Roberto Marro

| Stampa | Chiudi finestra