



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

La Magia del vino secondo l'Associazione Italiana Sommelier

“Wine TO Magic” è il titolo scelto dall’AIS per la quarantottesima edizione del Congresso Nazionale che quest’anno si è svolto a Torino, terra di Barolo, Barbaresco e non solo! E il prisma del Pink Floyd che in questo caso attraversa rigorosamente un calice (e non un triangolo) non poteva rappresentarlo meglio.

È stata l’occasione per sapere di più sul **territorio** e le **aree di produzione**, sui grandi rossi piemontesi e francesi, sui bianchi europei. Un programma snello ma intenso, senza accavallamenti e quindi grossi ritardi partito nella mattinata di sabato 22 con l’Assemblea dei soci prima e la presentazione delle MeGa (Menzioni Geografiche Aggiuntive) che hanno poi lasciato spazio alle degustazioni di diverso genere fino a lunedì 24, non è mancata l’assegnazione di alcuni premi. Ma procediamo con ordine.

- **La presentazione delle MeGa**

Il congresso si è presentato come ottimo palcoscenico per presentare le **Menzioni Geografiche Aggiuntive** di Barolo e Barbaresco. Si tratta di aree di produzione molto ristrette che molti riconoscerebbero più facilmente con il concetto di “cru” come si dice in Francia e che consiste nell’identificazione dello specifico vigneto di produzione di quel vino, di quella annata.

Il percorso – iniziato negli anni ‘90 – **non è stato facile**, dapprima a causa delle spesso accese discussioni tra i produttori al fine di identificare le aree e poi, a causa dello scetticismo del Comitato Nazionale per la

gestione delle denominazioni d'origine, dovuto al fatto che queste aree, identificate e mappate dai piemontesi si distinguono dal concetto più comune di "sottozona" a cui siamo abituati in Italia, che sono aree decisamente **più estese**. (Seppur impropriamente potremmo dire che le "sottozone" in Piemonte furono fatte quando il Nebbiolo fu suddiviso tra Gattinara, Barolo, Barbaresco, Ghemme, etc.).

Finché non si è trovato un compromesso, le MeGa non sostituiscono le sottozone ma sono **menzioni aggiuntive** appunto: 181 per il Barolo (ufficialmente previste in etichetta dall'annata 2010, quindi da adesso) e 66 per il Barbaresco (ufficialmente previste in etichetta dall'annata 2007 quindi già disponibili sul mercato). Già in passato, perfino ad inizio del '900, eravamo abituati a leggere il nome di vigneti in molti casi come ad esempio Cannubi, Ovello, Vigna Rionda, Rabaja e così via, ma adesso le aree sono state ufficialmente classificate e geograficamente delimitate al fine di garantire sempre maggiore trasparenza al consumatore. **La news è il lancio dell'App** che consente di geolocalizzare il vigneto in cui prodotta una determinata bottiglia, in doppia lingua con parziali funzionalità in off-line e diversi servizi aggiuntivi.

Andando, però, oltre le burocrazie e i dettagli l'aspetto affascinante della questione è che si possono avere vini, prodotti dalla stessa uva (Nebbiolo) ma allevata a 200 m di distanza, che presentano sfumature diverse! Non manca, anche tra gli esperti, chi si chiede se queste differenze esistano per davvero o, comunque, siano così evidenti. A voi la scelta!



- **Le degustazioni**

Dopo gli incontri, le presentazioni e i saluti di rito, il programma si concentra tutto sui vini, reali attrattori dei nostri sensi e delle nostre presenze.

3 le occasioni di degustazione aperte a tutti: “banchi d’assaggio di Barolo, Barbaresco, Roero, Alto Piemonte” nei pomeriggi di sabato 22 e domenica 23; l’Anteprima vendemmia di lunedì 24 mattina alle 10 e la degustazione “In Bianco” dei bianchi europei per tutta la giornata di lunedì 24.

Infine 3 grandi degustazioni solo su prenotazione: Omaggio al Bordeaux di domenica 23 mattinata, Omaggio alla Borgogna di domenica pomeriggio non dopo l’immane degustazione di grandi annate di Barolo e Barbaresco di sabato 22 pomeriggio che vorrei trattare a parte, qui di seguito.

- **Barolo e Barbaresco, grandi annate**

Non si poteva scegliere location migliore: Palazzo Barolo, simbolo di un vino e di un territorio in tutto il mondo. I rossi “importanti”, i rossi da “invecchiamento” ma per favore, non solo per le grandi occasioni. Sono vini dai prezzi che variano e partono anche da 20/25 euro circa offrendo un’esperienza ancor prima che una degustazione.

Mauro Carosso, Roberto Marro ed il “nostro” [Ivano Antonini](#) i sommelier qualificati che hanno guidato la degustazione che definirei “didattica”. Questo perché al di là dei gusti e delle note relative ai singoli vini ciascuna bottiglia è stata scelta per un motivo e al fine di raccontarci dei pezzi di **storia** di questi grandi vini, ad esempio: Barolo 1961 di (Giacomo) Conterno, la prima annata curata dai figli di Giacomo, Aldo e Giovanni; Barolo Granbussia Riserva di Aldo Conterno 1970, la prima annata di Aldo Conterno dopo aver lasciato l’azienda di famiglia; Barbaresco Sori’ Tildin di Gaja del 1970 di un giovanissimo Angelo, attuale travolgente titolare, il Barolo Brunate 2000 di Voerzio che guadagnò i 100 punti dell’influente rivista americana Wine Spectator. E tra questi il Barolo Rocche dell’Annunziata Riserva di Scavino, annata 2001!

- **Paolo Scavino: Barolo Rocche dell’Annunziata Riserva 2001**

Sarà stata l’annata 2001, nota per essere stata eccellente in moltissime aree di produzione; sarà stata la bottiglia ma si è trattato di un **ottimo vino**. Un vino che rappresenta perfettamente tutta l’eleganza e l’equilibrio del suo territorio di origine “La Morra”. Al naso è inteso, invoglia subito a bere con aromi di frutti rossi maturi e nota balsamica. Al palato è deciso, morbido e complesso. Una nota: il vino è ancor **giovane!** Nota decisamente positiva per l’azienda e la bottiglia, quindi, un vino che

avremmo potuto aprire tra altri 10 anni e forse di più. Come un po' ci si aspetta dal Barolo d'altra parte, ma la base di partenza è veramente alta. Un **regalo** di valore dunque, un vino intrinsecamente da collezione. Piacevole ed originalissima la serata di Gala organizzata prevista sabato sera presso Palazzo reale con spettacolo di magia, visita al Palazzo e degustazione di Champagne accompagnata da buffet.