

# *Barolo 1974,* incredibile quell'anno...

---

OTTO VINI, OTTO DEGUSTATORI DI ALTISSIMO LIVELLO, QUATTRO DIVERSE REFERENZE PROVENIENTI DA DUE CANTINE PRIVATE, DI ASTI E DI BERGAMO: UN EMOZIONANTE VIAGGIO A RITROSO ALLA SCOPERTA DELL'ESSENZA PIÙ VERA DI UN'UVA, LA NEBBIOLO DA INVECCHIAMENTO, E DEL SUO LENTO ESPRIMERSI IN BOTTIGLIA, ANCHE A DISTANZA DI 35 ANNI DALLA VENDEMMIA

---

*Marco Pozzali*





**T**rentacinque anni, sono trentacinque autunni, trentacinque primavere, un numero quasi infinito di giorni e tra questi una vita che scorre, storie di uomini, vicende, momenti da ricordare, forse anche alcuni da dimenticare; ma sono tracce nella memoria, segni indelebili della nostra vita. Con l'emozione di chi sa guardare a ritroso, perché ha imparato la precarietà e l'incertezza dal tempo, forse proprio per sorridere al presente e al futuro, ci siamo ritrovati

attorno a un tavolo per la degustazione mensile di Bar Business. L'occasione è di quelle da ricordare. Una importante collaborazione sbocciata nei mesi scorsi (avrà sicuramente un seguito stabile) con la società **Old Wines**, che ha offerto alla nostra testata uno splendido lotto di otto Barolo 1974.

L'obiettivo? Dimostrarne la tenuta, sottolineando la bevibilità, la piacevolezza, l'interiorità di questi meravigliosi vini.

Il gioco si è fatto curioso dopo aver svelato le referenze: 4 bottiglie provenienti da una cantina privata di Asti e le stesse 4 referenze provenienti da una cantina privata di Bergamo. Stessi vini dunque, esattamente identici, ma tenuti in luoghi diversi. Un ulteriore stimolo per svelare altri aspetti, come la maturazione e il

Sotto, da sinistra: Roberto Ajolfi e Ivan Messone. Nell'altra pagina, Massimo Pecorari (in alto), e Alberto Piras



## OLD WINES, RICERCA E SELEZIONE

**OLD WINES SRL DI  
REGGIO EMILIA OPERA**

**NEL SETTORE DEL VINO**, con specializzazione nell'acquisto e nella vendita di vini d'annata precedenti al 1990. Agisce ricercando sul mercato italiano, presso ristoranti, enoteche e privati, principalmente bottiglie di Barolo e Barbaresco delle annate più importanti, senza dimenticare i grandi toscani o i francesi (Champagne e Romanée Conti) d'annata.

La società cerca di promuovere e sensibilizzare gli eno-appassionati italiani ai vini d'annata, sviluppa inoltre l'export intrattenendo rapporti commerciali, diretti o indiretti, con diversi mercanti nel mondo: Stati Uniti d'America, Canada, Regno Unito, Francia, Germania e Giappone.

Il lavoro di Old Wines consiste nello scovare cantine dove negli anni sono stati acquistati quantitativi di vino, cantine "mai bevute" e in buono stato conservativo (meglio se le bottiglie non sono mai state spostate dal giorno dell'acquisto).

Prima di comprare le varie referenze si procede a una analisi esterna dove è già possibile capire lo stato di conservazione, si controllano colore del vino, livello al collo, capsula, tappo ed etichetta; successivamente si esegue un "tasting" per ogni lotto, ogni produttore e ogni Cru che riscuote interesse.

Solo se questi controlli raggiungono un esito soddisfacente si procede all'acquisto e quindi alla immissione delle bottiglie sul mercato.

È premura di Old Wines che i vini commerciati rispecchino uno standard di qualità elevato tali da poter esprimere l'essenza più vera di ogni vino: la bevibilità.

Nel corso degli ultimi anni sono stati commerciati vecchi vini in qualsiasi stato conservativo, a scapito della qualità e della piacevolezza, non è raro infatti trovare vini decaduti che sono stati venduti per buoni.

Proprio in quest'ottica è nata una fattiva collaborazione con importanti sommelier italiani, allo scopo di sensibilizzare l'opinione del settore sulla bevibilità di grandi bottiglie, come quelle degustate in questa occasione, che raccontano storia, passione e tradizione.

Per questo motivo Old Wines cerca di innalzare gli standard di qualità, rendendoli sempre più selettivi e rigidi: un'ottima conservazione della bottiglia è alla base di una piacevole e sorprendente bevuta, anche a distanza di oltre cinquant'anni dall'imbottigliamento.

In base alle richieste o preferenze del cliente, privato o imprenditore del canale Horeca, l'azienda si muove sul mercato, ne ascolta le esigenze.

La società emiliana, propone, infine, lotti suggerendo anche produttori meno conosciuti ma dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.



## La collaborazione tra Old Wines e Bar Business ha permesso di organizzare questa degustazione di otto Barolo 1974 provenienti da Asti e Bergamo

grado di conservazione.

Al tavolo di degustazione, come di consueto, chi vi scrive insieme a **Federico Graziani**, capo sommelier

del Luogo di Aimo e Nadia, e fedelissimo collaboratore di BB, **Andrea Forti**, sommelier del ristorante Il Becco d'Oca e membro del nostro comitato scientifico, **Alberto Piras**, sommelier del prestigioso ristorante milanese Sadler, **Ivan Messone** e **Fausto Roberto Barchi**, titolari della società Old Wines, oltre a **Massimo Pecorari**, sommelier Ais e appassionato enofilo, e **Roberto Ajolfi**, raffinatissimo gourmand e sensibile degustatore di Barolo e top wines in genere.

Otto uomini per otto calici diversi, nelle sfumature e nei profumi che in quasi tre ore di lavori hanno trovato una lunga scia di screziature, dall'apice alla tenue caduta: i momenti della degustazione.

I vini, dunque, in rigoroso ordine di uscita a coppia, nel calice prima l'esemplare di Asti, poi quello di Bergamo della stessa azienda agricola. **Barolo Monfalletto 1974**, **Paolo Cordero di Montezemolo 1974**, **Barolo Enrico VI Villero 1974**, **Paolo Cordero di Montezemolo 1974**, **Barolo Brunate Marcarini 1974** e **Barolo Zonchetta delle Brunate Ceretto 1974**.

Quale articolata lettura è possibile dedurre dalle schede di degustazione attentamente compilate e dal dibattito che abbiamo intavolato?

Andiamo con ordine, lasciandoci guidare come sempre dal vino.





### La degustazione

Il primo vino, il Monfalletto conservato ad Asti, svela una spiccata acidità, nervo, sottile tensione al primo contatto con l'ossigenazione.

È un vino di intensità marcata, ancor verde (e forse quella nota non l'avrebbe mai persa) dove la frutta rossa è quasi del tutto assente.

Un esemplare molto raffinato piacevolmente bevibile, elegante per la sua tessitura smunta e snella.

Lo stesso vino conservato a Bergamo già al naso svela una diversa complessità: più maturo negli aromi, seppur appena polveroso, dopo alcuni istanti presenta un avvincente profumo di pasticceria, scorze d'arancio e di cedro candite, glassa di zucchero, mandorla.

La frutta rossa si svela piano, principalmente al palato, dove un'armonia di accenti sostanza di sé il vino nell'equilibrio, nel tannino vivo, nella leggera spigolosità (eccola arrivata l'uva Nebbiolo) e nella lunghissima espressione del suo corpo. Ottimo davvero e in perfetto stato di conservazione.

La seconda coppia, sempre dell'azienda Paolo Cordero di Montezemolo, è l'Enrico VI Villero.

Anche in questo vino la bottiglia conservata ad Asti rivela una maggiore acidità che, in un primo momento, affascina per freschezza e tono verde-vegetale; nello svolgersi al calice non

si armonizza verso la polpa del frutto, rimanendo sempre piuttosto verticale, asciutto e un poco slegato, sbilanciato cioè verso toni non maturi (eppure gli anni sono passati...).

**Dopo trent'anni le bottiglie sono state stappate e hanno rivelato il contenuto: vini di straordinaria complessità e diversi nelle loro peculiarità**

Nell'altra pagina, da destra: Marco Pozzali, Fausto Roberto Barchi e Federico Graziani.  
Sotto: Andrea Forti, membro del comitato scientifico di Bar Business



Un vino molto bevibile e piacevole, raffinato e seducente proprio in virtù della sua acida espressione.

L'esemplare bergamasco è decisamente più maturo, più armonico, più pronto: al naso, in particolare, i toni fruttati sono quasi avvinti dalla mandorla, dal tostato, da note di caffè e spezie sottili.

Al palato è molto convincente l'equilibrio e l'armonia generale, con una lunga complessità di accenti e sensazioni; Barolo in stile classico da amare e consumare.

La terza coppia dice Marcarini Brunate. Fantastico il primo esemplare proveniente da Asti: arancione luminoso e brillante, corallo marino.

Al naso è, dapprima, dominato da una nota ferrosa e sulfurea che in pochi istanti, attenuandosi, vira meravigliosamente verso l'arancio, il lime, lo zenzero, e poi il cioccolato, la pelle.

Al palato è un vino di struggente piacevolezza: lungo, lunghissimo, slanciato, equilibrato negli accenti fruttati e nella lunga evoluzione.

Si tratta di un esemplare fuorviante di Borgogna: sembra essere, infatti, un grande Pinot Noir degli anni 80.

Un vino, il mio favorito, da bere a fiumi.

Il "fratello" conservato a Bergamo presenta caratteristiche veramente particolari: un insolente sentore di molo, di acetone, di ferro bagnato.

Dopo un momento di ovvia difficoltà olfattiva si apre divenendo commestibile, anzi piacevole e reale, concreto, nel suo perimetro di frutta rossa accesa e molto matura, evoluta verso toni terziari di pelliccia, di conca, tabacco, cuoio forte. Un vino molto maschile e molto intenso, veridica rappresentazione di Barolo anni 70.

L'ultima coppia è lo Zonchetta Ceretto e in questo caso i due esemplari aperti, Asti e Bergamo, sono quasi perfettamente uguali, sovrapponibili tra loro tanta è la somiglianza.

La conservazione, di gran lunga la migliore della gamma, si avvicina alla perfezione della varietà Barolo; tale e tanta è la freschezza che alla cieca, probabilmente, sarebbero stati identificati come vini della fine degli anni 80.

Armonia della frutta rossa fragrante, spigolo, tannino, forza espressiva, grandissima piacevolezza, semplice bevibilità e, soprattutto, molto equilibrio rendono queste bottiglie cer-

tamente magiche e, ancora, in pieno divenire (per chi ne avesse ancora o ne reperisse sul mercato...).

Una lunga degustazione che ha portato con sé l'effimero dono dell'istantaneità: fermo il vino, al buio, in lunghissima attesa in bottiglia, per più di trent'anni, e poi in pochi minuti la vita, esplosione delle forme, del colore, del suono, del profumo, del gusto.

Ora il silenzio nel ricordo di quei vini... ■

## CARTA D'IDENTITÀ OLD WINES SRL

VIA FERRARI, 4  
42019 SCANDIANO (REGGIO EMILIA)  
INFO@OLDWINESRL.IT