



**ENTI E CONSORZI NON CI RAPPRESENTANO, DAVANTI A DIFFICOLTÀ FANNO FINTA DI NIENTE**

L'ultima stalla per i suoi 350 capi l'ha costruita nel 2018 con l'impiego di «somme enormi». Ora se volessimo convertire la produzione non potremmo farlo, sia per via degli investimenti, sia perché ingrassare vitelli non è come fare un pezzo di ferro che puoi mettere via dall'oggi al domani: i capi li devi mantenere».

Oltre alle spese per il nutrimento, ci sono i costi della burocrazia: «Otto euro e cinquanta per ogni animale se ne vanno in contributi ai consorzi. Una quota va all'Anabonapi (l'ente che tutela la genetica dei capi) che quest'anno ha raddoppiato la richiesta; l'altra parte è destinata all'Associazione regionale allevatori. Poi ci sono i venti euro a capo per il Coalvi (consorzio di tutela). Nessuno di questi enti ci rappresenta: fanno finta di niente davanti alle nostre difficoltà e si difendono dicendo che il numero di capi commercializzati è lo stesso. Per forza: noi dobbiamo vendere, non possiamo tenerli in azienda. Ma lavoriamo in perdita».

Davide Gallesio

## Grandi rossi, nuove annate

VINO

**R**accogliamo in anteprima i caratteri dei vini Dogc prodotti in Langa e Roero con il vitigno Nebbiolo (Barbaresco, Barolo e Roero). Al 1° gennaio è scoccata l'ora del Barbaresco 2018 e del Barolo 2017, mentre il prossimo 1° luglio toccherà al Roero 2019 senza ulteriore specificazione e al Roero Riserva 2018.

Iniziamo cercando di caratterizzare le condizioni climatiche. In breve: il clima del 2017 si potrebbe definire caldo e secco già dall'inverno, più temperato che freddo, raramente nevoso. Poche volte le temperature sono scese sotto lo zero, in particolare a gennaio e febbraio. La primavera, dapprima temperata, a metà aprile è precipitata nel freddo con pericolose gelate tardive e, qua e là, con una forte grandinata. Il freddo pungente si è protratto per oltre un mese. Di tutt'altro stile si è rivelata l'estate, calda e secca fino a tutto agosto e la parte principale di set-

tembre, determinando una vendemmia precoce e produzioni inferiori alla media.

L'inverno mite ha caratterizzato anche il 2018, con temperature anomale in gennaio. Ma l'inverno ha ripreso rigore portando un prolungato periodo di freddo, tra fine febbraio e l'intero marzo. Se aprile è stato regolare, con maggio sono tornate abbondanti le piogge. Superato un buon giugno, l'estate ha portato temperature elevate da luglio fino a metà agosto, con valori spesso oltre la media e pochi temporali. La fine della stagione ha visto valori climatici stabili, con l'esclusione di un breve intervallo di piogge. Il clima d'inizio autunno ha portato temperature rigide che hanno favorito la sanità delle uve tardive. Verso metà ottobre, è tornato un clima più mite e secco.

Quanto all'annata 2019, nonostante i lunghi periodi di caldo che l'hanno caratterizzata, possiamo definirla continentale, grazie alle piogge abbondanti. L'inverno è stato all'opposto, con periodi più freddi e sotto zero e altri più miti. Po-



che le nevicata, tra metà dicembre e inizio febbraio. Dopo febbraio e marzo, dal clima stabile, le precipitazioni si sono accentuate ad aprile e maggio, con forti abbassamenti di temperatura. Nella terza decade di giugno è scoppiato il caldo, protrattosi fino a fine settembre, alternato da precipitazioni che hanno fatto mantenere al suolo buone riserve idriche. Strategico è stato l'intervento del viticoltore che ha limitato gli effetti degli eventi atmosferici più estremi e ha portato in cantina una vendemmia positiva.

I vini e i loro stili: cominciamo dal Barolo del 2017. Il vino si presenta abbastanza aperto e di pronta beva, me-

no impegnativo e strutturato dell'annata precedente. Ma i caratteri lo fanno apprezzare: il bel colore tra il rubino e il granato, il profumo ampio, decisamente fruttato e floreale, con sottili note eteree e spezzate. La bocca regala un sapore pieno, gradevole per la bella struttura e l'ottima persistenza. I dati economici fanno riferimento a 2.161 ettari vitati e a 14.194.212 bottiglie, circa 150mila in più rispetto all'anno precedente.

Per il Roero facciamo riferimento a due annate, il 2018 e il 2019, piuttosto differenti tra loro. Il Roero Riserva 2018 esprime grande giovinezza, con colori spiccatamente granata, profumi fragranti accompagnati da sentori eterei e spezzati più tenui, sapori eleganti e di bella pienezza. Di tutt'altro stile è il Roero 2019, risultato di un'annata più calda e dal clima alterno, con note che regalano una migliore prontezza e un'ottima sapidità. I valori produttivi del Roero restano contenuti: nel 2019 i dati ufficiali parlano di 126 ettari rivendicati e di una produzione di circa 825mila bottiglie.

Giancarlo Montalto

**LE CARATTERISTICHE DI BAROLO, ROERO E BARBARESCO DELLE VENDEMMIE 2017 E '18**