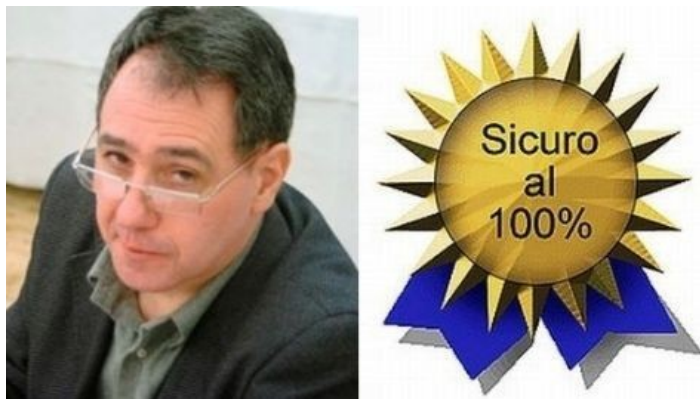


25 maggio 2011

## [Garantito... da me! Barolo Rocche 2007 Brovia](#)

Scritto da Franco Ziliani alle 10:00, in [Garantito... da me!](#)

[3 Commenti »](#)



So di essermi perso molto scegliendo (seppure a malincuore) di non partecipare, per la prima volta in oltre dieci anni, all'appuntamento, molto atteso da noi addetti ai lavori, di **Nebbiolo Prima** (già Alba Wines Exhibition), ovvero la degustazione riservata alla stampa internazionale delle nuove annate dei grandi vini di Langa base Nebbiolo, Barbaresco, Barolo e Roero.

Piacevolissimamente impegnato ad Est, in una entusiasmante [prima volta in Polonia](#) di cui conto di scrivere presto, ho dovuto giocoforza rinunciare ai cinque giorni di assaggi del **Barbaresco 2008** e del **Barolo 2007**. Qualcosa, soprattutto di quest'ultimo, avevo già degustato in giro per cantine e ora, dopo aver letto i primi resoconti delle degustazioni, ad esempio [questo di Carlo Macchi](#), mi "consolo" pensando che forse i vini di quest'annata, decisamente calda, più simile al 2004 e al 2000 (per tacere del 2003) che a quei millesimi 2005 e 2006 che io ho amato e amo moltissimo e da cui penso gli appassionati avranno grandi soddisfazioni, non mi avrebbero entusiasmato come era accaduto con altre annate più classiche.

Sono consapevole di essermi perso una grande (e insostituibile) occasione d'assaggio e da barolista inveterato cercherò di recuperare e di programmare, non appena possibile, magari dopo metà giugno, qualche giorno in giro per cantine nella mia amata Langa.

In attesa che ciò accada ho cercato di fare tesoro della bella occasione rappresentata dal [Banco d'assaggio dei vini](#) di 14 produttori di quel villaggio a me particolarmente caro che è **Castiglione Falletto** che si è svolto venerdì 20 con l'organizzazione degli amici della delegazione dell'A.I.S. di Firenze con una mia piccola collaborazione quale ideatore dell'iniziativa e tramite con la Cantina comunale di Castiglione ed i suoi soci.

Un'iniziativa coronata da un notevole successo, con un regolare, ordinato afflusso di appassionati che sono venuti a degustare e capire dalle 15 alle 21, e che ha visto, tra l'altro l'arrivo molto gradito anche del giovane e dinamico Sindaco di Firenze [Matteo Renzi](#), che molto simpaticamente si è intrattenuto per una ventina di minuti con i sommelier ed i produttori, dimostrando di apprezzare molto il Barolo.

Non ho mancato, con una certa moderazione, dovendo fare ritorno a Bergamo al termine del Banco, di assaggiare e degustare con interesse una serie di **Barolo 2007**, ricavando l'impressione di trovarmi di fronte al tipico Barolo da annata calda: molto maturo, pieno, già con significative tracce di evoluzione, con tannini più morbidi e rotondi del solito, decisamente sul frutto e spesso con un tenore alcolico importante. In alcuni casi ben bilanciato, in altri un po' fuori dalle righe, quando non eccessivo.



Il vino, insieme all'Arione di Gigi Rosso e al Ciabot Tanasio di Sobrero, che mi ha maggiormente colpito, e che mi è parso sfuggire a questa logica di vini più da... Wine Spectator (con gestione Suckling) che da veri barolisti, vini da bere già ora e consumare presto e non destinare ad un lungo affinamento in cantina, è stato decisamente, ed è per me una conferma, trattandosi di un cru e di un'azienda che figurano sempre tra i miei preferiti, il **Rocche** dell'azienda [Brovia](#). Azienda esemplare, nota per i suoi Barolo da vigneti in Castiglione Falletto ma anche in Serralunga d'Alba, che dal 1953 porta l'impronta forte di **Giacinto Brovia**, al quale dalla fine degli anni Ottanta si sono affiancate le figlie Elena e Cristina e poi lo spagnolo, pardon, catalano Alex Sanchez marito di Elena.

Un Barolo sicuramente stile 2007 il Rocche, ottenuto da una vigna storica posta su un terreno abbastanza magro, leggermente sabbioso, piuttosto sciolto e tendente al calcareo, con esposizione Sud-Est e situato all'altezza di 350 metri, una vigna impiantata nel 1966 di un ettaro e mezzo di estensione. Un Barolo di impostazione moderatamente tradizionale, ottenuto da una vinificazione che prevede una fermentazione condotta a temperatura controllata di circa 28° C per un periodo di circa 15 – 20 giorni e affinamento in botti di rovere francese di dimensione media.

Eleganza è la cifra stilistica dei Barolo di Castiglione Falletto e dei vini di Brovia, ed elegante si conferma il Rocche anche con il 2007, con un alcol che nonostante i 14,5 gradi dichiarati si mantiene estremamente bilanciato e discreto e mai aggressivo.

Colore rubino squillante, di magnifica intensità e vivacità, si propone subito, dalla prima "olfazione" (come direbbero con gergo tecnico i miei amici sommelier) con un naso di grande fittezza e integrità, pimpante, di timbro solare e mediterraneo, con un frutto espansivo e succoso (lampone e prugna) corredato da note di erbe aromatiche, liquirizia, viola, di sorprendente e inebriante freschezza.

La bocca conferma questa impronta "golosa", piena, carnosa, molto ampia, avvolgente, calda il giusto, con uno splendido tannino rotondo, morbido, perfettamente maturo e un frutto quasi masticabile e di plastica dolcezza che satura e riempie il palato, una grande stoffa e un finale di lunga persistenza, su note di liquirizia e una vena minerale, godibilissimo e di grande piacevolezza.

Uno di quei Barolo 2007, già fantastici da bere ora, sulla cui evoluzione positiva nel tempo (medio periodo, non decenni) sarei pronto – anzi, ci metto già la firma – a scommettere...

