



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016

24
APR

Etna Rosso e Barolo: degustazione memorabile a Taste Etna

on 24 Aprile 2016, Pubblicato in **La degustazione**



di **Francesca Landolina**

Chi c'era la ricorderà a lungo: la memorabile degustazione che ha messo a confronto i prestigiosi rossi, Etna e Barolo, a Taste Etna, la manifestazione di Cronache di Gusto che si è svolta a Zafferana Etnea.

In una saletta dell'Esperia Palace Hotel, gremita di gente e di produttori amici, la degustazione è stata un viaggio tra dieci vini emblema di due territori, lontani geograficamente, vicini per caratteristiche e tipicità.

In degustazione, le annate 2012 Barolo e 2013 Etna. Si parte dall'Etna, luogo unico al mondo, con il suo vulcano attivo in un'area geologicamente giovane. Territorio segnato da diverse colate laviche che scandiscono differenze nette nei suoli, ancor più marcate se ci si sposta da un versante all'altro della Montagna, da Est a Ovest, da Nord a Sud. La storia del vino sull'Etna affonda le sue radici in tempi remoti, toccando il mito, ma solo negli ultimi dieci anni ha subito un'evoluzione qualitativa che oggi punta sulla peculiarità del territorio e soprattutto sulle Contrade. In sala molti i produttori presenti, tra i quali Marco De Grazia: "Sull'Etna si fanno vini bellissimi, ma con difficoltà enormi tra i tanti impedimenti burocratici. Per fortuna la natura ripaga. Ed è questa la storia vera di una zona così sorprendente e ostile".

24/4

<http://www.cronachedigusto.it/component/content/article/19010-etna-rosso-e-barolo-degustazione-memorabile-a-taste-etna.html>



GIACOMO FENOCCIO

AZIENDA AGRICOLA

Presente anche Alberto Aiello Graci, che commosso afferma: "Oggi sono emozionato. Cosa sarebbe il vino italiano senza il Barolo? Ringrazio gli amici produttori che sono venuti a trovarci, offrendoci l'opportunità di un momento di confronto così stimolante. Amici che ammira, perché dietro i loro vini ci sono storie di grandi famiglie, storicamente legate al territorio. Le grandi zone, come quella del Barolo, sono zone fatte da grandi uomini, perché i grandi vini li fanno le grandi persone".



(La degustazione di Etna Rosso e Barolo organizzata da cronachedigusto.it per Taste Etna. Da sinistra i produttori presenti: Mario Fontana, Alberto Graci, Marco de Grazia, Davide Rosso, Giuseppe Russo e Claudio Fenocchio)

Parole belle che vengono riprese anche da Giuseppe Russo nel racconto della sua esperienza da vignaiolo: "Io dieci anni fa vivevo sull'Etna, mio padre faceva vino sfuso, ma nel frattempo succedeva qualcosa. Arrivava Marco De Grazia e iniziava un cambiamento. Un momento magico, che è stato da esempio per me e da stimolo per tutti. Lui e altri produttori etnei sono stati la mia palestra".

Dopo gli interventi, via agli assaggi. Dall'Etna si passa al territorio del Barolo, le cui origini si legano alla figura di Camillo Benso Conte di Cavour e a quella di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo. Nel '66 nasce la Doc che diviene Docg nel 1980. Recentemente, nel 2009, i vari Cru vengono riconosciuti per legge con la menzione geografica aggiuntiva, riportata in etichetta. In sala, interviene il produttore Davide Rosso: "Ringrazio Alberto Graci, per merito suo ho scoperto l'Etna e me ne sono innamorato. Penso che il futuro qui sia roseo. Oltre il vino ci sono tante cose meravigliose da scoprire, pensiamo a Taormina, al mare, all'arte e alla cultura. Sui miei vini posso dire solamente che rispecchiano il luogo da cui nascono. Io sono di Serralunga, un territorio con grandi quantità di calcare, ed è per questo che i vini Rosso sono così minerali, fedeli alla terra di origine".

Tra i produttori di Barolo, anche Claudio Fenocchio: "Noi produciamo Barolo classici. La nostra prima etichetta compare nel '47 e la linea che abbiamo seguito è stata sempre quella della tradizione territoriale. Sono fiero del fatto che mio padre sia stato uno dei primi produttori a creare i Cru. Non sono mai cambiati i tempi delle lunghe macerazioni che aiutano a domare il tannini del Nebbiolo. Sono vini che cambiano da zona in zona. I tradizionali secondo me sono quelli che le esprimono al meglio".

E per ultimo, il produttore Mario Fontana: "Penso che essere produttori di vino non voglia dire trasformare un prodotto per il commercio ma costruire un vettore di amicizia. Non ho mai seguito le mode ma ho fatto sempre ciò che ho sentito, da buon piemontese, caratteristica che ci rende simili, perché anche i siciliani seguono il loro istinto, andando in controtendenza, con testarda volontà e piane responsabilità. Io credo nel mio prodotto, un vino che piace prima di tutti a me stesso. Non potrei commercializzarlo altrimenti. Potrei fare tre etichette di Barolo e guadagnare il triplo di quello che guadagno, ma non è ciò che voglio. Sono fiero di produrre invece il mio vino da produttore serio, onesto".

Persone, territori, istinto, intuito, molte le similitudini dunque tra Sicilia e Piemonte. La degustazione guidata e condotta da Federico Latteri si conclude con le parole di Graziana Grassini, enologo di Sassicaia: "Mi ero chiesta il perché di questa degustazione. Avrei pensato più appropriata una similitudine tra Pinot nero ed Etna rosso, ma alla fine della degustazione, che mi ha emozionato, ho capito quante le somiglianze, cominciando dalla passione degli uomini. Per l'Etna reggere il confronto con il Barolo è un grande risultato".

Bussia Barolo 2012 Giacomo Fenocchio



Tradizione senza compromessi. Furono tra i primi ad imbottigliare i cru e Bussia è sicuramente quello che meglio li rappresenta. Al naso una nota alcolica non invadente, componenti speziati e floreali. Profumi delineati e ben definiti. In bocca, un ingresso fresco con una componente tannica robusta che spazia nel palato. Profilo giovane e molto austero. Grande vino: territorio, storia e tradizioni in bottiglia.



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA