



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016

Alba - 12 Maggio 2016, ore 17:40

VINI MENO ALCOLICI E MENO STRUTTURATI, MA CON BUONA ACIDITÀ: IL BAROLO 2012 POTREBBE SEMBRARE UNA "PICCOLA ANNATA", MA POTREBBE VENIR FUORI TRA QUALCHE ANNO, COME È ACCADUTO CON IL 2008. GLI ASSAGGI DI WINENEWS A "NEBBIOLO PRIMA", AD ALBA BY ALBEISA

Ancora Nebbiolo protagonista nei calici ad Alba, da "Nebbiolo Prima", edizione n. 21 della kermesse organizzata dall'associazione Albeisa (www.albeisa.it). Questa volta, negli assaggi di WineNews (curati da Francesca Ciancio) tocca al Barolo, la declinazione più celebre del vitigno principe del Piemonte (la produzione annua si aggira sui 13 milioni di bottiglie, ndr), vendemmia 2012. Un'annata che molti in zona ricordano per le temperature arrivate anche a -15 °C e per le nevicate copiose. La primavera non sembrava portare ristoro rimanendo piuttosto fredda fino a giugno con piogge frequenti. I mesi di raccolta furono più caldi e con buone escursioni termiche. Il picco massimo si è avuto nella seconda metà di agosto (con massime di 38 °C) e con precipitazioni scarse. Nonostante questo non si sono registrati fenomeni legati allo stress idrico vista l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili. Il risultato finale è quello di vini meno alcolici e apparentemente meno strutturati, dotati però di buona acidità e di un tannino non eccessivamente graffiante. Un'annata che potrebbe sembrare "piccola", ma che potrebbe venir fuori bene tra qualche anno, un po' come è accaduto con il 2008.



dove la terra diventa vino

CARPENE MALVOLTI

FERRARI

I Quaderni di WineNews.it
ASPETTI DI DEGUSTAZIONE

Presentato e curato da Franco Paltrinieri e Antonio Bico

CARTELLI DI

Passando agli assaggi, questa è la nostra personale "top list": Reva Barolo Docg 2012 Ravera, Cantina Bartolo Mascarello Barolo Docg 2012, Giacomo Fenocchio Barolo Docg 2012 Bussia, Oreste Stefano Barolo Docg 2012 Perno, Guido Porro Az. Ag. Barolo Docg 2012 V. Lazzairasco, Germano Ettore di Germano Sergio Barolo Docg 2012 Prapò, Giovanni Rosso Barolo Docg 2012 Serra, Brovia Barolo Docg 2012 Rocche di Castiglione, Marengo Mario Barolo Docg 2012 Brunate e Mauro Veglio Barolo Docg 2012 Rocche dell'Annunziata. Espressioni eccellenti di un'annata che, peraltro, sarà ancora sotto i riflettori nella "Settimana del Barolo", di scena dal 12 al 18 giugno, promossa dall'Enoteca Regionale del Barolo (www.enotecadelbarolo.it), e che avrà come "padrino" il celebre Joe Bastianich, imprenditore di grande successo nella ristorazione mondiale, produttore di vino in Friuli Venezia Giulia e show man in tante trasmissioni dedicate al mondo della cucina come "Master Chef" (che succederà così a suoi illustri predecessori: Ian D'Agata di "Decanter", la Master of Wine Jancis Robinson, la responsabile dell'Italia per "The Wine Advocate" Monica Larner, e Alessandro Masnaghetti di "Enogea", tra i massimi esperti delle grandi vigne d'Italia e nello specifico del Barolo).

Focus - Gli assaggi migliori di Barolo 2012 da "Nebbiolo Prima" (di Francesca Ciancio)

Reva Barolo Docg 2012 Ravera. Il Barolo che ti aspetti: unghia arancio e brillante, naso tradizionale di scorza di arancia e sottobosco. La bocca non è potente ma ben definita nei sapori di tabacco e liquirizia. Tannini fitti e finale ampio, ma soprattutto persistente.

Cantina Bartolo Mascarello Barolo Docg 2012.

Limpido ed elegante già nel bicchiere, note di lacca e di roccia al naso. Una certa austerità dei sentori si distende in bocca che rivela una trama tannica invitante. Saporito e carnoso, ha un finale di erbe secche e di menta.

Giacomo Fenocchio Barolo Docg 2012 Bussia. Fiori e frutti vivaci al primo naso. La rosa con la viola all'olfatto, china e tartufo bianco in bocca. Una beva dalla bella polpa. Finezza nell'estrazione tannica che ha ancora bisogno di un po' di tempo per dirsi completa. Sul finale anche minerale e indubbiamente lungo.

Oreste Stefano Barolo Docg 2012 Perno. Intenso e dal bel carattere complesso, grazie ad un bilanciato accordo tra la parte fruttata e le spezie non troppo dolci del rovere. Bocca potente e armonica con tannini fitti e ben amalgamati. Finale lungo, fresco e sapido. Pecca un po' di eccesso d'alcol e la chiosa finisce di conseguenza "calda".

Guido Porro Barolo Docg 2012 V. Lazzairasco. Non lasciarsi ingannare dalla veste cromatica nel bicchiere, piuttosto esile. Naso e bocca raccontano tutt'altro: il primo ha fascino e personalità con note di bacche rosse e petali di rosa e viola; la seconda gioca la carta dei tannini vellutati, del legno ben dosato, del mentolato e della liquirizia. A fine sorso bocca pulita e profumata.

Germano Ettore di Germano Sergio Barolo Docg 2012 Prapò. Multidimensionale, Uno di quei vini che non terminano mai perché si aprono un po' alla volta e a ogni passaggio trovi qualcosa di nuovo: al naso carne, arancia, sottobosco, humus. Entra in bocca e avverti la trama sottile ma non magra, avvolgente nella pur sua apparente esilità, minerale e sapido in chiusura.

Giovanni Rosso Barolo Docg 2012 Serra. La giusta austerità. La complessità la si guadagna dopo qualche giro di bicchiere. Bel corpo senza pesantezza. Ciliegia, chiodi di garofano, corteccia, tannini vellutati. Grande pulizia alla vista e al palato. Una beva decisa senza rinunciare alla finezza.

Brovia Barolo Docg 2012 Rocche di Castiglione. Vedi alla voce tradizione. Rubino con unghia granata. Lampone e fragola, liquirizia e tabacco, poi anice e finocchietto. Tanto al naso come in bocca. Quest'ultima colpisce per eleganza e finezza, pur non strizzando l'occhio ad alcuna facile morbidezza. Finale lunghissimo.

Marengo Mario Barolo Docg 2012 Brunate. Prima di tutto il colore: brillante. Al naso si concede con qualche ritrosia, poi esce la fragolina di bosco per diventare più "maschile" sul finale con note di tabacco da pipa. In bocca è più espansivo, grazie soprattutto alla polpa viva della frutta. I tannini non potrebbero stare meglio: una trama elegantissima.

Mauro Veglio Barolo Docg 2012 Rocche dell'Annunziata. Bellissima veste rubino fitto con unghia granata. Naso intenso con un fruttato ben presente, senza mai cadere nella banalità, anche grazie alle note di canfora e di cacao che arricchiscono i sentori di fragola e mora. Bocca possente e di grande armonia con tannini presenti e levigati. Chiosa giocata su acidità e freschezza.

