



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016



Nebbiolo Prima 2016: il Barolo 2012 comune per comune

di [Roberto Giuliani](#) - Antepreme - 30 Maggio 2016



Serralunga d'Alba vista dal versante di Sinio



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

5/16

<http://www.lavinium.com/il-vino-nel-bicchiere/antepreme/indice-articoli/2875-nebbiolo-prima-2016-il-barolo-2012-comune-per-comune>

Quest'anno sono cambiate un po' di cose a **Nebbiolo Prima**, l'anteprima di Barolo, Barbaresco e Roero. Ideata da →**Albelsa** per la stampa italiana ed estera, che dalla prima edizione del 2010 è "coccolata" senza tentennamenti dall'agenzia trevigiana esperta in comunicazione e tutta al femminile →**Gheulis**. Nello specifico, visto che non l'ho mai scritto sono in sei, [Silvia Baratta](#) (amministratrice), [Anna Barbon](#), [Alessandra Tutino](#), [Linda Fortran](#), [Renza Zanin](#) e [Alice Franceschi](#), che si alternano in varie attività tutte con grande professionalità.

Ma veniamo ai cambiamenti, piccoli dettagli, innanzitutto è aumentato il numero delle aziende e dei vini, pur avendo ripristinato la vecchia versione dell'evento a 5 giorni di degustazioni, ci siamo ritrovati di fronte a: lunedì 9 maggio 99 vini, martedì 10 maggio 105, mercoledì 11 ben 118, giovedì 12 siamo scesi a 102 e venerdì abbiamo avuto un sospiro di sollievo con "sol" 65 campioni, per un totale di 489, un vero e proprio tour de force, tanto che alcuni, visto che era previsto, hanno preferito fare la degustazione "soff", che prevedeva un solo vino per azienda (riducendo di circa il 25% il numero dei campioni).

Personalmente ho preferito non rinunciare ad alcun vino, non mi sarebbe piaciuto scoprire in seguito di avere perso qualche pregevole assaggio.

Un'altra occasione imperdibile, lunedì 9 maggio pomeriggio, è stata la ormai consolidata "Retrospectiva" di Barolo, Barbaresco e Roero presso le Antiche Cantine Luigi Calissano, degustazione ai banchi d'assaggio e in presenza dei produttori: si va indietro di un decennio, quindi era in ballo la vendemmia 2006, che alla sua uscita è stata giudicata decisamente ottima.

Come sempre, a fianco dell'anteprima delle nuove annate, per ciascuno di noi è stato possibile scegliere in anticipo quali aziende associate ad Albelsa andare a visitare nei pomeriggi dedicati allo scopo, ma di queste vi parlerò in articoli specificamente dedicati.

Veniamo al tema che ci interessa in questo momento, la degustazione del Barolo, annata **2012**, che questa volta è stato proposto (una prima parte) la prima giornata, soppiantando il Roero che occupava tradizionalmente, non certo per questioni di valore, ma semplicemente per fini organizzativi e di distribuzione dei vini.

L'annata mi ha ricordato a tratti la 2005 (che amo moltissimo e continuo a ritenere fin troppo sottovalutata), più scheletro, essenzialità, dove pregi e difetti emergono in modo più netto, senza filtri, mostrando tutto il carattere del nebbiolo, anche negli aspetti più duri. Una differenza però c'è stata, ho notato una maggiore eterogeneità espressiva dei vini, evidentemente non c'è stata uniformità di situazioni a livello microclimatico, e di scelte vendemmiali.



LA DEGUSTAZIONE DEL BAROLO 2012 COMUNE PER COMUNE

• CASTIGLIONE FALLETTO

Da qui nascono sempre vini di grande eleganza e finezza, mai squilibrati, difficile non innamorarsene, e la 2012 non fa eccezione. Partiamo alla grande con il monumentale **Rocche di Castiglione** di **Brovia**, sinceramente non gli manca nulla, è la migliore espressione possibile di quest'annata non certo facilissima, la sua ricca florealità, la mineralità e una bocca avvolgente e senza spigoli testimoniano una materia superba per classe e personalità, da non perdere. Sempre dallo stesso cru merita assoluta segnalazione la versione dei **F.lli Monchiero**, con un bouquet giocato tutto sulla finezza, liquirizia, cacao, piccoli frutti, bocca speculare, con un tannino elegante, sapidissimo, bello. Non raggiunge gli stessi vertici ma merita comunque una segnalazione quello di **Roccheviberli**, che ha una buona espressione di frutto e spezie con un boisé controllato, tannino misurato e una buona progressione sul finale.

Fra i **Barolo annata** spicca in modo energico quello di **Anna Maria Abbona**, dal naso speziato fine, bocca ben tonta, fresca, dinamica e un'ottima trama tannica.

Passando al cru **Villero**, tre vini lo rappresentavano, il più riuscito a mio avviso è quello di Livia Fontana, che spicca per il profumo finissimo di viola e liquirizia, pepe bianco e un fruttato che accompagna quasi in punta di piedi; bocca molto elegante, giocata tutta sulla finezza, bella trama tannica, è un vino che ha molto da raccontare. Anche la versione di **Giacomo Fenocchio** non scherza, più tenace e maschia ma capace anch'essa di una bella vena floreale e di un fruttato pieno che ritroviamo nella generosa polpa, tannino misurato, buon equilibrio e un bel finale con note di cioccolato. Un po' più indietro quello di **Boroli**, forse meno "sciolto", imbrigliato ancora nella tecnica costruttiva, ma dalla qualità indiscutibile e promettente; al momento è più apprezzabile il **Barolo annata**, dai tratti più pronti e definiti.

Molto buono il **Bricco Flasco** di **Azella**, balsamico, con note di pellame, noce moscata e qualche spunto mentolato; in bocca ha un tannino ancora duro che non nasconde però il profilo salato, finale lungo, può crescere molto.

Fa la sua figura il **Montanello** di **Tenuta Montanello**, lineare al naso, senza sbavature, ciliegine e altri frutti di bosco, in bocca c'è materia, cacao, dolcezza, sapidità, notevole.

Il **Bricco Boschis** dei **Cavalotto** non brilla come un tempo, ma ha ancora dalla sua una materia di tutto rispetto, ha naso leggermente resinoso, menta, poco frutto; al contrario in bocca ha materia, freschezza, ed è già discretamente bilanciato.

Il **Bricco Rocche** di **Ceretto**, ha tratti ancora boisé, confettura, cacao, torrefazione, in bocca è voluminoso, tannico e sapido.

Chiudiamo con l'**Altenasso** di **Cavaliere Bartolomeo**, profuma di fragoline, ciliegie, rinfocchi balsamici, in bocca ha buona materia, freschezza, deve ancora assestarsi ma non è male.

• MONFORTE D'ALBA

Svetta, e la cosa mi fa notevolmente piacere, il **San Giovanni** di **Gianfranco Alessandria**, ha quasi sempre preferito il suo Barolo annata, meno carico e legnoso, ma con il tempo ha saputo smussare certi aspetti liberando tutta la sua classe, questa versione è una di quelle più appassionanti che abbia provato, ha davvero grande stoffa, un amplesso di fiori, frutti e spezie di infinita lunghezza, spunti di liquirizia e tabacco, profondo, pulitissimo e fine, allunga infinito, emozionante.

Un altro eccellente risultato arriva dal **Rocche di Castelletto** di **Cascina Chicco**, dal naso più classico e di un certo fascino, bocca di grande finezza, piena e avvolgente, sapido, lungo, profondo, infinito, bellissimo, uno spettacolo per i sensi.

Un altro vino di cui sono particolarmente contento è il **Chriet Bricco San Pietro** di **Simone Scaletta**, questo giovane produttore che ho conosciuto quattro anni fa, appassionato e legato profondamente alla famiglia con cui divide l'impegno, è cresciuto di anno in anno e questo Barolo suggella tutta la qualità del suo lavoro con un bouquet ben giocato su piacevolissimi frutti di bosco, erbe aromatiche, speziatura delicata e rinfocchi balsamici; bocca corrispondente, ben fatta, succosa, bella materia, cremoso, richiama l'eleganza dei grandi vini di Monforte.

Dalla **Bussia** arrivano gran belle cose, i più emozionanti, a pari merito, sono il **Dardi Le Rose** di **Poderi Colla** e il **Bussia di Giacomo Fenocchio**, il primo ancora un po' rigido all'olfatto ma sussurra di fiori e mineralità, mentre al palato rivela grande complessità, sapido e profondo, con un tannino tutto monfortino, di quelli che chiedono tempo ma integrandosi negli anni, regalano grandi emozioni; il secondo è più su toni di fiori secchi, erbe officinali, in bocca ha ottima struttura, dolcezza di frutto, tannino finissimo ma potente, finale ampio, complesso. Molto buono anche quello del **F.lli Giacosa**, anch'esso più restio al naso, ma si rifà pienamente al gusto, offrendo un pot-pourri di sensazioni che sembrano non finire mai. Poco al di sotto la versione di **Delfetto** (rosa e piccoli frutti, bocca succosa, con un bel frutto, non complesso ma piacevole e con un tannino tutto sommato non estremo) e il **Bussia Corsini** del **Podere Ruggeri Corsini** (più speziato che fruttato, terroso, in bocca ha forza, energia, rotondità di frutto che compensa il tannino importante).

Di notevole classe il **Ginestra** di **Diego Conterno**, profumo elegante di piccoli frutti e speziatura fine, in bocca procede con equilibrio, senza sbavature, ha un tannino molto fine, buona tessitura, bella persistenza.

Anche **Le Coste di Monforte** di **Amalia Cascina in Langa** ha molte cose da dire, ha approdo ampio con un grande frutto, che ritrova in bocca, il tannino è ben delimitato, materia succosa e sapida, che dire...

Il **Gramolere** del **F.lli Alessandria** ha una bella cremosità nonostante la trama tannica inceda ancora decisa nel percorso gustativo, segno comunque di equilibri prossimi.

Il Sorì **Ginestra** di **Conterno Fantina** ha naso leggermente boisé, ma si coglie la viola, il frutto e la liquirizia dolce, toni di erbe officinali; bocca di ottima estrazione, buon profilo fresco e fruttato, ma anche con invito speziato sul finale.

Più che buono il **San Giuseppe** di **Pecchenino**, una interpretazione moderna non priva di fascino, dove legno, spezie e frutto trovano già ora le condizioni per dare piacevolezza.

Una sorpresa, almeno per me che non conosco questa azienda, arriva con il **Barolo annata** de **La Fusina**, ha attacco gradevole floreale fruttato, mentre al palato ha ancora bisogno di tempo per equilibrarsi, la morsa tannica non cede alla pur generosa polpa fruttata, ma se avrete un po' di pazienza...

Del cru **Perno** ho preferito la versione proposta da **Giovanni Sordo** (buon frutto lineare, bocca gradevole, ben impostata, c'è materia, succosità e un finale che tiene tutto in equilibrio) e quella di **Cascina del Monastero**, sebbene questa denoti qualche piccola imprecisione gusto-olfattiva che non gli rende giustizia come potrebbe.

Interessante anche il **Ravera** di **Monforte di Giovanni Rocca**, che ha buona finezza di frutto, note di cannella e liquirizia, in bocca va meglio rispetto a quello tappato ma ha una certa rigidità tannica.

Segnalo anche il **Barolo annata** di **Diego Pressenda - La Torricella**, azienda agrituristica che per la parte vinicola è seguita da Silvia e Oscar Pressenda, mi è sembrato riuscito, un vino a cui non mancano pienezza, calore, sapidità e terrosità.



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA