



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2017**



## Epsa Wine Tasting, tra artigianato del vino e scienze politiche internazionali

di Graziano Nani

28/06/2017 - 10:06

Immaginiamo oltre 600 professori universitari di Scienze Politiche che arrivano da tutta Europa. Sono in Italia per EPSA, uno dei più importanti convegni a livello mondiale nel loro settore. Qual è il miglior biglietto da visita con cui il nostro Paese può presentarsi?

La risposta l'ha trovata "Viva il Vino", associazione fondata da Massimo Sainato proprio con l'obiettivo di valorizzare i piccoli produttori di qualità: una fotografia del variegato mondo degli artigiani del vino, che insieme stanno rendendo il panorama enologico sempre più ricco. Così ha preso vita EPSA Wine Tasting, con una rappresentanza di vini da ogni regione italiana per un tour ideale da nord a sud. L'Associazione ha scelto il palcoscenico più internazionale che l'Italia possa offrire, quello di Milano, con la bellissima corte del Palazzo delle Stelline, perfetta per ritagliare un'atmosfera tranquilla nel cuore della città. Ecco gli assaggi della serata che mi sono rimasti più impressi.

### Vittorio Adriano, Piemonte.

Parto dal Piemonte dove il primo produttore che incontro è Vittorio Adriano. Il suo Barbaresco si chiama Basarin e la versione 2013 mette in mostra tutta l'eleganza e il carattere affilato della tipologia. Davvero buono. Da rimarcare, anche se non è questa la sede, il rapporto qualità/prezzo davvero strabiliante. Molto interessante anche Ardi, moscato secco che spicca per intensità e ricchezza. Il naso è ampio e spazia dagli agrumi alla salvia fino all'albicocca, mentre in bocca si distingue per il grande carattere: l'acidità fa da spina dorsale, la sapidità regala un allungo da incorniciare.

### Giacomo Fenocchio, Piemonte.

L'altro nome piemontese che assaggio è Fenocchio con il suo promettente Nebbiolo 2015, che dopo 6 mesi di botte grande mostra un carattere giocato sul frutto e destinato a regalare emozioni con il passare degli anni. Il Barolo 2013 invece è polposo e succulento. Il naso è di fiori e susina, il tannino già si lascia bere, la spezia è stuzzicante, caratterizzata dal pepe nero.

### Pietro Beconcini, Toscana.

Trovare un tempranillo in Italia non è semplice, e questo rende il vino interessante in partenza. Andando oltre la singolarità del vitigno, l'xe 2014 di Beconcini regala belle emozioni. Il naso è fine e la potenza del vino si distilla in una fiera eleganza che seduce all'istante. In bocca invece è tutta un'esplosione morbida di calore e terra, con il frutto che si libera come lava dalla bocca di un vulcano. Chiude una coda sapida che rende il tutto più intrigante.



#### **Brunori, Marche.**

San Nicolò 2015 di Brunori è un verdicchio garbato e piacevole che esprime i caratteri del vitigno senza sbordare da nessun lato. Fiori delicati, frutti gentili come la pesca noce, tratto salino che guida l'allungo e tipica chiusura amaricante che richiama la nocciola.

#### **Chiaromonte, Puglia.**

Fiano minutolo, ovvero un aromatico, in pratica un moscato. Si chiama Kimia questa perla del 2015 di Chiaromonte dal naso super-varietale e dalla bocca irresistibile di pesca e tè. Poi arriva un tocco sapido che gioca con nuovi frutti, per poi tornare con altri pizzichi di sale che accompagnano alla chiusura.

#### **Marilena Barbera, Sicilia.**

Marilena non ha bisogno di presentazioni e quindi passo subito al suo Microcosmo 2014. Effettivamente prende vita in un mondo parallelo, un vigneto dove le piante di perricone crescono con quelle di catanese, parente del nerello mascalese. Il carattere burbero del vitigno convive con sentori particolarissimi di grafite, a tratti quasi ferrosi. A tutto questo si aggiungono freschezza e beva davvero strabilianti, con uno spolvero di cacao in chiusura.

Avercene di biglietti da visita come questo, per raccontare al mondo una parte del nostro Paese di cui c'è solo da andare fieri.