



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2016**

# n1

## nebbiolo prima



Presentate ai giornalisti le nuove annate dei grandi rossi piemontesi  
La nostra selezione tra 500 etichette degustate a bottiglia coperta

## Nebbiolo Prima: ecco il top di Barolo, Barbaresco e Roero

### LA DEGUSTAZIONE

**Maurizio Valeriani**

500 vini in 5 giorni, non è il titolo di una commedia all'italiana, ma rappresenta la maratona enologica, cui sono stati sottoposti 100 giornalisti provenienti da ogni parte del mondo durante la manifestazione Nebbiolo Prima, impegnati a degustare le nuove annate di Barolo (2012 e riserva 2010) Barbaresco (2013 e riserva 2011) e Roero (2013 e riserva 2012). La location è Alba nelle sale del Palazzo Mostre e Congressi e l'intero evento è organizzato, con la collaborazione dell'ufficio stampa Gheusis, da Albeisa, associazione dei produttori delle principali denominazioni di Langhe, che 21 anni fa diede il via a questo appuntamento. Nata nel 1973 da un'idea di Renato Ratti, ad oggi è l'organismo che gestisce l'utilizzo della bottiglia Albeisa, contenitore dalla forma unica e speciale nato agli inizi del '700 e che tutt'ora identifica le migliori produzioni di Langhe.

Dopo aver assaggiato alla cieca (con bottiglie coperte) l'intero parterre dei vini sottoposti alla nostra attenzione siamo in grado di tirare le somme.

Il Barbaresco, che già di solito gioca sull'eleganza, trova nell'annata 2013 una felice espressione territoriale e qualitativa. I vini degustati (105 in totale) risultano per la stragrande maggioranza succosi, sapidi, speziati, profondi dal sorso progressivo. Tra tutti spiccano per complessità, armonia e finezza: Roncaglie - Socré, Ovello Vigna Loreto - Albino Rocca, Frol-Rivetti Massimo, Asili-Ceretto, Tre Stelle - Cascina delle Rose,

Santo Stefano Albesani - Castello di Neive, Lurens - La Bioca, Barbaresco - Bera, Vigna Gianmaté Basarin - Fratelli Giacosa, San Cristoforo - Pietro Rinaldi. L'annata 2012 di Barolo appare invece non lineare, e a volte nemmeno la differenza tra i comuni di appartenenza ci aiuta a capire l'andamento. Così troviamo indifferentemente nel calice vini molto tipici e tradizionali, come esecuzioni moderniste, come vini caldi, come baroli invece freschi e sapidi. L'unico tratto comune che ci sentiamo di sottolineare è l'assenza di un tannino particolarmente aggressivo, che può caratterizzare questa tipologia in questa fase di vita. Le migliori interpretazioni comunque le troviamo a Serralunga, Barolo e La Morra,

mentre meno convincenti appaiono le espressioni di Monforte d'Alba. Dopo quasi 300 campioni degustati le nostre preferenze vanno a: La Rosa - Fontanafredda, Marcanasco - Renato Ratti, Castiglione - Vietti, Serra - Giovanni Rosso, Vigna Lazzairasco - Guido Porro, I Tre Pais - Broccardo, Sorano - Claudio Alario, Barolo - Poderi Oddero, Prapò - Sebaste Mauro, Prapò - Ettore Germano, Fossati - Cascina Adelaide, Villero - Boroli, Rocche dell'Annunziata - Trediberri, San Giuseppe - Pecchenino, Rocche di Castelletto - Cascina Chicco, La Foia - Curto Marco, Bussia - Giacomo Fenocchio, Bricco Boschis - Cavallotto, Bricco Fiasco - Azelia, Sarmassa - Vigna Borgogno, Castellero - Brezza, Cannubi - Michele Chiarlo, Cannubi - Fratelli Serio e Battista Borgogno, Massara - Castello di Verduno, Bricco delle Viole - Vajra, Buon Padre - Viberti, Sarmassa - Marchesi di Barolo, Barolo - Fratelli Barale, Cannubi - Poderi Luigi Einaudi.

Soppassando il fiume Tanaro e ponendoci alla sua riva sinistra troviamo la zona del Roero, che dà luogo ad un'importante denominazione, spesso messa in ombra dalla maggiore celebrità dei cugini langaroli.

L'annata 2013 del Roero segna un cambio di marcia e traccia la linea di una maggiore complessità e finezza rispetto alla precedente vendemmia. Così appaiono eleganti, sapidi, minerali e profondi vini come Bricco Medica - Cascina Val del Prete, Roero - Deltetto, Audimaggio - Cascina Ca' Rossa, Roero - Filippo Gallino. La Riserva di Barolo 2010 regala mediamente ottimi assaggi, con Serralunga e Monforte in grande evidenza.

### Lo Spicchio

## La pizza stella di Bacchetti



Come una stella. Anzi, come il sole è la pizza di Attilio Bacchetti. Sembrano punte, ma sono raggi. Ripieni di ricotta. Fanno goloso contorno a ciò che vuoi: ortolana, margherita, marinara. C'è sempre spazio nel cielo. Tanto.

Da Attilio a Napoli Via Pignasecca 17 Tel. 081 5520479

tespo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**GIACOMO FENOCCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA