



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA


**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2016**



## Barolo, Barbaresco, Roero: retrospettiva 2006. Dieci anni e non sentirli (o quasi)

Di Fernando Pardini • 29 giu 2016 • Rubrica: [Prima pagina](#)

 [Stampa questo articolo](#)



ALBA (CN) – Nell'ambito di **Nebbiolo Prima**, la ormai storica e imperdibile kermesse per stampa specializzata che si tiene ad Alba nel mese di maggio di ogni anno, una delle collaterali più attese da parte degli astanti è sicuramente quella dedicata alla **retrospettiva di Barolo, Barbaresco e Roero**. Un'occasione speciale in cui i produttori appartenenti ad **Albelsa**, l'associazione organizzatrice dell'evento, si ritrovano *tuttinsieme* dietro a un tavolo di assaggio – e sono in tanti – per fare degustare (anche) vini di una annata meno recente. **Stavolta è toccato alla mitica 2006, annata importante, ricca, complessa, che ha avuto molti sostenitori, sottoscritto compreso, e**

qualche commentatore meno convinto.

Così, di buona lena, armato di tutto punto come ai vecchi tempi (scarpe flaccide ed accomodanti comprese), ho tentato l'impossibile: degustare ogni cosa. Con metodo, andando "a taglio", senza distrazioni, cercando di evitare la *trance* agonistica. Ci è mancato poco che non ci riuscissi. I tempi, sempre avari quando c'è bramosia, non me lo hanno consentito. E in qualche caso, quando sono arrivato al banchetto, le ambite bottiglie erano già esaurite (leggi Bartolo Mascarello e Beppe Rinaldi, fra gli altri). La selezione che vi propongo è quindi una selezione semi-esauritiva. Oltre a qualche "fallanza" dovuta alle ragioni di cui sopra, resta priva anche di quei vini il cui stato di forma non ha offerto stimolo alle parole, spesso e volentieri a causa di bottiglie infelici, o almeno così lo spero.

Ho deciso di ordinare le notucole nel rispetto di ciascuna tipologia in gioco, inserendo fra parentesi il comune di provenienza del cru o delle uve. E di lasciar lampeggiare il grado di immedesimazione, *as usual*, dalle parole o dai silenzi. Non senza prima rimarcare come in diversi casi ci siamo trovati di fronte a dei vini davvero importanti, solidi e comunicativi, oggi più bevibili di un tempo, senza che per questo abbiano perso un briciolo della complessa stratificazione tannica che è poi la loro cifra (oltre che la dote preziosa da mettere nel cassetto per il futuro che viene). Ovviamente con accenti e materie di base differenti, ciò che potremmo ingenerosamente sintetizzare così: più flessuosi e garbati i **Barbaresco**, con picchi di assoluto valore; più robusti, tridimensionali e profondi i **Barolo** (che annoverano un buon numero di conseguimenti di cui ricordarsi per i posteri), più delicati i **Roero**, che percorrono – generalmente – le strade della bevibilità e della scorrevolezza, più che della profondità.



### BARBARESCO 2006

**Barbaresco Basarin 2006 – Adriano Marco e Vittorio** (comune di Neive)

Educatore, affusolato (anzi segaligno), ordinato e brillante, ingannevolmente semplice, ne apprezzerai la linearità, la misura e la bevibilità.

**Barbaresco Ausario 2006 – Agricola Molino** (comune di Treiso)

Treiso)

Catramoso e introverso, qualche accento vegetale tende a sfuggirgli di lato. Energico e affilato, brevilineo e "puntuto" nella progressione, di lui potrai cogliere la freschezza ma non l'articolazione o la profondità.

**Barbaresco Bric Ronchi Riserva 2006 – Albino Rocca** (comune di Barbaresco)

Bella materia, una certa misurata eleganza, legno che asciuga un pochino ma buon componimento. Mi piace quel finale sapido-minerale, mi intriga la sua nobile ed austera compostezza.

**Barbaresco Montersino 2006 – Orlando Abrigo** (comune di Treiso)

Ricordi caffèosi tendono a incupire la trama dei profumi, piegandola apparentemente su cadenze evolute; inattesa scioltezza al palato però, innervato da una salvifica corrente di acidità. La scia sapida, nel frattempo, ne allunga il sapore rischiarandone i pertugi.

**Barbaresco Rabajà 2006 – Bruno Rocca Rabajà** (comune di Barbaresco)

Ottima quadratura per un vino di "scheletro" e giustezza, sapidità e contrasti. Notevole la dinamica, lungo il finale, incastonato da un tannino "superfino". Bel conseguimento.

**Barbaresco Valgrande 2006 – Ca' del Baio** (comune di Treiso)

Molto aperto nello spettro dei profumi, chiaro, dispiegato. Al gusto sinuoso, sapido, ben profilato, godibile, di accurato ricamo. In una parola: riuscito.

**Barbaresco Riserva Santo Stefano 2006 – Castello di Neive** (comune di Neive)

Inarrivabile ai più. Mi sarà piaciuto?

**Barbaresco Rabajà 2006 – Castello di Verduno** (comune di Barbaresco)

Sinuoso, elegante, svela in sottotraccia un'affascinante timbrica austera. Non lunghissimo, a volergli fare le pulci, ma molto buono.

**Barbaresco Rombone 2006 – Firenze Nada** (comune di Treiso)

Saldo, sapido, terragno, con un pizzico di tostatura da scrollarsi ancora di dosso. Silhouette comunque bilanciata e dinamismo che non difetta. Bel carattere territoriale.

**Barbaresco Bordini Sorì Burdìn 2006 – Fontanabianca** (comune di Treiso)

Ecco la timbrica terrosa che fa tanto Treiso, eppoi la tempratura e la tostatura. Interessante la chiosa salina, e bella la grinta, espresse in un contesto stilistico moderno ma senza eccessi.

**Barbaresco Bric Balin 2006 – Moccagatta** (comune di Barbaresco)



**GIACOMO FENOCCIO**

AZIENDA AGRICOLA



Meno obbligato dal rovere di quanto mi aspettassi, si riprende quote di ariosità e garbo espositivo, mostrando un andamento sinuoso di confortante gradevolezza.

**Barbaresco Ricu 2006 – Montaribaldi** (comune di Barbaresco)

Ricco ma come a corto di rifiniture e di fraseggi più sottili. Polposo, indolente, qualche rugosità tattile di troppo sul cammino.

**Barbaresco 2006 – Produttori del Barbaresco** (comune di Barbaresco)

Succoso e ben bevibile, rotondo, garbato, simpatico, solo non profondo.

**Barbaresco Riserva 2006 – Punset** (comune di Neive)

Sanguigno e agrumato, tonico e preciso negli assetti. Davvero incisivo e caratteriale, senza intemperanze o incertezze, dal saporitissimo finale di marca sapida e minerale.

**Barbaresco Boito 2006 – Rizzi** (comune di Treiso)

Gran bel vino: proporzionato, complesso, sapido, polposo, teso e determinato.

**Barbaresco Galun Martinenga 2006 – Tenuta Cisa Asinari del Marchesi di Gresy** (comune di Barbaresco)

Vivo, succoso, qualcosa di esotico fra le maglie del frutto, bel tono, bella freschezza e grande forza comunicativa.



**BAROLO 2006**

**Barolo Vigna Rionda Riserva 2006 – Anselma Giacomo**  
(comune di Serralunga)

Confuso, screziato da un legno "antico" non proprio irreprensibile, è un vino dalla fisionomia *old fashioned* che conserva un suo aulico rigore, ma anche una certa farraginosità.

**Barolo San Giovanni 2006 – Gianfranco Alessandria** (comune di Monforte)

Sentori di After Eight e tostatura, menta e catrame. Bocca robusta, arcigna, piena, un po' in deficit di particolari e di "aperture". Il coté prugnoso non depone a favore di equilibrio.

**Barolo 2006 – Amalia Cascina di Langa** (da vigna Fantini in Bussia di Monforte)

Catramoso, classico, non male come caratterizzazione, senti la sapidità ma non la piena scioltezza. E se pure non possiede uno sviluppo lineare, perché va a strappi, qualcosa di lui ti intriga.

**Barolo Rocche dell'Annunziata 2006 – Aurelio Settimo** (comune di La Morra)

Tutta la razza austera del Rocche in un bicchiere: classico negli accenti, inflessibile nel portamento, mascolino negli umori. Stimolante il rilievo sapido. Poco concessivo se vogliamo, ma quel che concede basta e avanza!

**Barolo Terlo Ravera 2006 – Marziano Abbona** (comune di Novello)

Bel nitore aromatico (che ha disperso l'esuberanza esotica della prima gioventù) in un vino succoso e decisamente sapido. Non enorme nella diffusione ma continuo nello sviluppo, contrastato e piacevolmente affusolato nel finale.

**Barolo Monvigliero 2006 – Fratelli Alessandria** (comune di Verduno)

Austero e profondo, di apprezzabile spessore gustativo, il pelo d'alcol in sopravanzo ne allarga le trame senza ledere poi tanto la pulsione sapida e l'incisività. Classico nel portamento, affascinante nei modi.

**Barolo Riserva Bussia 2006 – Silvano Bolmida** (comune di Monforte)

Compattezza e sinuosità. Bella stoffa, ricchezza di particolari, tono, contrasto e sapidità. Molto bene.

**Barolo Gattera 2006 – Gianfranco Bovio** (comune di La Morra)

Buona finezza ai profumi. Sottile, fragrante, un po' caldo per l'alcol, laminato, scorrevole, dal coté aromatico di erbe e fiori, conserva proporzione e coesione chiudendo bene senza asciugature. *Muy* interessante.

**Barolo Riserva Bussia 2006 – Barale Fratelli** (comune di Monforte)

Ottimo sorso di polpa e dolcezza, equilibrio e spontaneità. Bello e goloso. Il tutto espresso in un contesto stilistico di classica ispirazione.

**Barolo Riserva 2006 – Bersano** (da vigna Badarina in Serralunga)

Buon componimento, ci sono tono e succo, senza intemperanze od occlusioni. Solo discreta la personalità.

**Barolo Riserva 2006 – Giacomo Borgogno e Figli** (comune di Barolo)

Flemmatico, signorile, dinamico, sapidissimo, complesso, importante e futuribile. Bella roba davvero!

**Barolo Cannubi 2006 – Giacomo Brezza e Figli** (comune di Barolo)

Solidità ed eleganza infuse. Sempre un po' ombroso eh, ma dal bel potenziale salino ed evolutivo. Qualcosa che non parte, qualcosa da attendere ancora, ma autenticità e carattere non si discutono.

**Barolo Bricco Sarmassa 2006 – Giacomo Brezza e Figli** (comune di Barolo)

Succoso, elegante, sapido, in gran spolvero, più elegante e arioso del Cannubi, oggi.

**Barolo Coste di Rose 2006 – Bric Cenciurio** (comune di Barolo)

Polposo, vivo (molto vivo), simpatico, croccante. Questa vivacità tutta giovanile ne limita quasi la complessità, ma si beve di gusto.

**Barolo Riserva Cannubi 2006 – Borgogno Serio e Battista** (comune di Barolo)

Molto classico nell'impostazione e nel disegno, affascinante, caldo, avvolgente, di charme e sapidità. Leggermente allentato nella dinamica ma buono da gustare.

**Barolo Cerequio 2006 – Boroli** (comune di La Morra)

Affiato balsamico, sentori di Vicks Vaporub. Affascinante, a suo modo tenebroso, stenta a distendersi ma la solidità gli appartiene.

**Barolo Riserva 2006 – Costa di Bussia Tenuta Arnulfo** (comune di Monforte)

Roccioso, grintoso, (s)quadrato, non si sdilinquisce ma quantomeno è tipico e rigoroso. Altero, direi.

**Barolo Sarmassa 2006 – Marchesi di Barolo** (comune di Barolo)

Sugoso (e non succoso), robusto, senza alcuna caratterizzazione particolare, resta nel guado senza spiccare il volo od articolarsi secondo un passo che possa definirsi distintivo.



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA



**Barolo Roggeri, Bricco e Riva 2006 – Ciabot Berton** (comune di La Morra)

Un bel rigore di fondo, qualcosa di irriducibile (sensazione amaricante da vinacciolo) a limitarne piacevolezza ed immedesimazione. Il finale di frutta secca e sottobosco ne conferma l'austerità e l'assenza di moine.

**Barolo Ravera 2006 – Cagliero** (comune di Barolo)

Dal temperamento "freddo e boschivo", non scalda il cuore pur restando un vino ancora tonico e mentolato. "Controllato" semmai, con inflessioni vegetali sopportabili.

**Barolo Bricco Rocca 2006 – Cascina Ballarin** (comune di La Morra)

Succoso, robusto, balsamico, un po' liquirizioso e obbligato nel finale. Il legno non manca. Così come la materia di base.

**Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2006 – Cavallotto** (comune di Castiglione Falletto)

Esotico nei toni del frutto, ricco, un po' impersonale, succoso ma "controllato", tecnico, senza la scioltezza e la disinvoltura attese, doti che ben conservo nei ricordi miei, se solo ripenso a certe straordinarie versioni di un passato meno recente.

**Barolo Bricco Rocche 2006 – Ceretto** (comune di Castiglione Falletto)

Tosto e tostato, potente e fibroso, la decisa venatura sapida resta parzialmente offuscata per via dell'ingerenza del rovere. Estrattivo se ce n'è uno, spinge molto senza distendersi, ma la materia che lo innerva è di prima classe, quella sì.

**Barolo Fossati 2006 – Dosio** (comune di La Morra)

Morbido, "fasciato" dal rovere, suadente, polposo, accomodante, senza ulteriori cambi di passo.

**Barolo Riserva Bussia 2006 – Fenocchio Giacomo** (comune di Monforte d'Alba)

Struggente, finissimo, delizioso e come scolpito nel sale. Bello lo scheletro minerale, ottime la proporzione e la progressione. Gran bel vino.

**Barolo Cerretta 2006 – Ettore Germano** (comune di Serralunga d'Alba)

Un po' ingombrante per robustezza e temperamento alcolico ma al tempo stesso espressivo, avvolgente, camoso, figlio legittimo di un *ferroir* d'argille.

**Barolo Riserva Lazzarito 2006 – Ettore Germano** (comune di Serralunga d'Alba)

Complesso, tonico, pervasivo, più teso ed elegante del Cerretta pari annata. In lui un'anima bella, il sale e la nudità. Ai massimi livelli.

**Barolo Riserva Arione dell'Ulivo 2006 – Gigi Rosso** (comune di Serralunga d'Alba)

Buona sensazione agrumata a commento di un gusto rotondo, ricco, fruttato, vivo, interessante.

**Barolo Riserva Cerequio 2006 – Michele Chiarlo** (comune di La Morra)

Balsamico ma anche liquirizioso, l'introversione tipica del cru incrocia qui una dinamica un po' allentata.

**Barolo Brunate 2006 – Oddero Poderi e Cantine** (comune di La Morra)

Melodiosa dolcezza di frutto, densità bilanciata, garbo, flessuosità, eleganza e compiutezza. Che bel vino!

**Barolo Riserva San Bernardo 2006 – Palladino** (comune di Serralunga d'Alba)

Aperto, invitante, arioso, saldo, dinamico: una scheggia di vitalità e progressione. Bello bello.

**Barolo Meriame 2006 – Paolo Manzone** (comune di Serralunga d'Alba)

Un pizzico di surmaturazione nelle trame del frutto, provvidenzialmente controbilanciato da un grip gustativo di matrice salina. A corrente alternata.

**Barolo Bussia Dardi le Rose 2006 – Poderi Colla** (comune di Monforte d'Alba)

Dolcezza di frutto, vivacità, quadratura, nettezza, morbida e confortante levigatezza. Non la piena complessità.

**Barolo Nel Cannubi 2006 – Poderi Luigi Einaudi** (comune di Barolo)

Bel mix di austerità e carattere in un vino dichiaratamente espressivo, che con il tempo ha risolto le giovanili diatribe in materia di integrazione fra rovere, tannini ed acidità. Bel gusto, sapido e succoso.

**Barolo Le Brunate 2006 – Francesco Rinaldi e Figli** (comune di Barolo/La Morra)

Un po' di evoluzione nelle trame, fascino antico, qualcosa che si corruga e si comprime. Ha un po' perso la proverbiale sua scioltezza.

**Barolo Riserva Pernanno 2006 – Sobrero** (comune di Castiglione Falletto)

Ombroso, robusto, tenace, di liquirizia e sale. L'anima fresca e introspettiva del cru viene qui riflessa in un contesto espressivo di buone solidità e tensione.

**Barolo Cerretta 2006 – G.D. Vajra Luigi Baudana** (comune di Serralunga d'Alba)

Polposo, ricco, di medio vigore. Più avvolgente che articolato, possiede un'indole paciosa e rilassata, di misurata gradevolezza.



**GIACOMO FENOCCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

## HORS COMMUNES

### Langhe Nebbiolo 2006 – Mossio (comune di Rodello)

Corposo e determinato, spinge e sbuffa, lasciando emergere la sua indole verace. Non di sfumature e sottigliezze vive, ch     un rosso *paysan*, compagno e poco flessuoso, ma la simpatia   *on his side*.



### ROERO 2006

#### Roero Monfriggio 2006 – Chiesa Carlo (zona Santo Stefano Roero)

Sottile, dai riflessi agrumati, apparentemente fragile e ossuto, in realt  timido e delicato come sua natura vuole. In equilibrio stabile per .

#### Roero Valmaggione 2006 – Cascina Chicco (zona Veza d'Alba)

Legnetto infiltrante, gusto affilato, "aguzzo", balsamico e un po' vegetale. Media complessit  per un profilo tipico ed affusolato.

#### Roero Braja 2006 – Deltetto (zona Santo Stefano Roero)

Non una tensione trascinate ma il gusto   equilibrato, gradevole, classico negli accenti nebbioleschi e "sabbioso" nella tattilit . Un po' indolente ma sincero.

#### Roero Riserva Sudisf  2006 – Angelo Negro e Figli (zone Monteu Roero/Canale)

Buon dettaglio aromatico, buona complessit , bel sale. Silhouette proporzionata e gusto accordato, senza incupimenti. Il miglior Roero 2006 di oggi.

#### Roero Riserva Trinit  2006 – Malvir  (zona Canale)

Sapido, succoso, legno che asciuga ma qui hai un carattere e una solidit  d'impianto superiori rispetto agli altri Roero assaggiati. Apprezzabile la tensione, peccato per quel rovere impiccione!

#### Roero Torretta 2006 – Marco Porello (zona Canale)

Pirite e menta, dolcezza di frutto piacevole ed accomodante, gusto morbido senza che scada in mollezza. Non lo scarto della differenza.



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA