



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016



You are here: [Home](#) > [Seminari](#) > [Seminario Barolo](#) > 4° INCONTRO MASTER BAROLO - MONFORTE D'ALBA

4° INCONTRO MASTER BAROLO - MONFORTE D'ALBA

📅 aprile 3, 2016 👤 Mattia Asperti 👁 Visualizzazioni: 137

Search

Un po' di storia: Fra le grandi cantine e personaggi che hanno reso famoso il Barolo troviamo: Cantina Borgogno venduta oggi a Farinetti; il commendatore Burlotto che comprerà il castello di Verduno (da ricordare una delle prime etichette dove si fa raffigurare con un orso polare con cui beve un bicchiere di Barolo); Giacomo Conterno (il Romanée-Conti del Barolo) con il Monfortino 1912 prima annata; Ratti che è il primo a mappare i vigneti e a pubblicare i valori delle diverse annate; Oddero (Curiosità: ad ogni nascita di un figlio è tradizione per questa cantina comprare una vigna).

Monforte d'Alba: Il paese è ricordato storicamente per l'eresia dei Catari (1028). Questo comune è caratterizzato da una suddivisione delle vigne con grande area a differenza degli altri comuni della denominazione.

Le vigne più importanti sono due: la Bussia, all'interno della quale troviamo vigneti particolari che non hanno accettato la menzione specifica ma rientrano con il termine vigna (vigna Cicala, vigna Colonnello di proprietà solo di Prunotto e Aldo Conterno chiamata così perché era di proprietà di un Colonnello, vigna Fantini); e la Ginestra, 100 ettari, (vigna del Gris di proprietà totale di Conterno Fantino, vigna Gavarini). I terreni di Monforte sono di tipo elveziano che dà luogo ad un Barolo con caratteristiche di struttura e potenza.



1° VINO: GIACOMO FENOCCHIO BAROLO BUSSIA RISERVA 2009

Cantina: Giacomo Fenocchio

Sito: <http://www.giacomofenocchio.com/>

Prezzo: 45€;

Voto: 94;

Ettari vitati: 15

Bottiglie prodotte: 90.000 (4.000)

Al naso è un vino elegante, fine, con note di frutto rosso, viola, inchiostro, speziato, liquirizia; in bocca è fresco, tannico e persistente

La parola del produttore: "L'Azienda Giacomo Fenocchio, fondata nel 1864, fa ancora il Barolo in maniera tradizionale. Il Barolo dell'azienda Fenocchio si ottiene

attraverso una macerazione molto lunga, non inferiore ai dieci giorni, senza l'uso dei rotomaceratori. I fratelli Fenocchio curano personalmente la lavorazione nei loro vigneti che viene eseguita con tecniche moderne, atte a preservare gli equilibri ecologici e con grande rispetto dell'ambiente. Il lavoro è meticoloso ed attento, senza un'eccessiva riduzione della produttività: circa 55 quintali per ettaro per il Barolo DOCG Villero e 70 quintali invece per il Barolo DOCG Cannubi e il Barolo DOCG Bussia. Una resa bilanciata, né eccessiva, né

"ferocemente" ridotta, comporta un piacevole equilibrio tra concentrazione dei tannini e delle sostanze coloranti del vino, senza però che queste penalizzino la finezza del vino. Il Barolo è un vino che ti entra nel cuore, nasce da una terra unica, per restare un vino (TROPPE RIPETIZIONI DELLA PAROLA VINO) unico, inimitabile.

Superficie vigneto: 0,5 ettari

Esposizione: Sud - Ovest

Altimetria: zona collinare a 300 metri s.l.m. ca

Tipo terreno: Elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro

Età media delle viti: 30 anni

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 40 giorni circa in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento: 6 mesi in tini di acciaio inox - 30 mesi in botti di Slavonia di grande capacità (35-50 hl) - successivo affinamento in bottiglia

Note degustative: colore rosso granato intenso con sfumature rubino. Profumo ricco di frutta e di floreale con sentori speziati caldi ed intensi. Vino elegante e vellutato si caratterizza per la sua completezza, per il suo pronto equilibrio e per la sua riconosciuta longevità"



2° VINO: CONTERNO FANTINO BAROLO GINESTRA VIGNA DEL GRIS 2009

Cantina: Conterno Fantino

Sito: <http://www.conternofantino.it/>

Anno di Fondazione: 1982

Prezzo: 60€

Voto: 90

Ettari vitati: 27

Bottiglie prodotte: 10.500

Premiato con i Tre Bicchieri Gambero Rosso

Colore rubino; al naso note di tostatura, pepe bianco, legno piccolo sicuramente, complesso, vaniglia, terroso, balsamico; in bocca esprime forza, struttura, tannico

La parola del produttore: "L'azienda agricola Conterno Fantino, fondata nel 1982 da Claudio Conterno e Guido Fantino, coltiva oggi 27 ettari di vigneto suddivisi tra i quattro vitigni, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Chardonnay, e produce 140mila bottiglie l'anno. Nel tempo, ai due fondatori si sono aggiunti con ruoli diversi Alda, Fabio ed Elisa Fantino. Presto toccherà a Noemi e Matteo Conterno. Inoltre, in azienda lavorano a tempo pieno una decina di dipendenti. La sostenibilità ambientale, la salvaguardia della biodiversità, il rispetto della terra e della sua memoria, sono le linee guida nella conduzione dei vigneti, coltivati interamente in agricoltura biologica (certificata da CCPB). Al fine di ridurre



ulteriormente l'impatto ambientale, l'ampliamento della cantina, nel 2008, è stato realizzato impiegando varie tecniche mirate sia al risparmio energetico che all'utilizzo di fonti rinnovabili quali l'impianto geotermico, l'installazione di pannelli solari e, per ultimo, la fitodepurazione delle acque reflue. L'azienda agricola Conterno Fantino interpreta i propri vini all'insegna dell'identità innanzitutto: dall'accurata selezione manuale dei grappoli alla raccolta in cassette; dal mantenimento dei profumi dei vigneti alle fermentazioni spontanee con lieviti indigeni; dall'attento impiego dei legni per l'invecchiamento all'utilizzo minimo di solfiti fino all'affinamento in bottiglia.

Questo percorso, solo apparentemente complesso, è per noi il più naturale.

Il vino è figlio della terra su cui la vite è stata coltivata e una volta in cantina va accompagnato passo passo come una creatura di famiglia.

Il nostro vino è uno di noi."



3° VINO: BOLMIDA BAROLO BUSSIA 2009

Cantina: Silvano Bolmida

Sito: <http://www.silvanobolmida.com/>

Prezzo: 60€

Voto: 84

Ettari vitati: 5

Bottiglie prodotte: 6.000

Colore granato; al naso note di foglie essiccate, confettura, tabacco, pepe macinato, ferroso, stallatico, minerale e balsamico; in bocca acido e tannico. Meglio in bocca che al naso, non coerente fra naso e bocca.

La parola del produttore: "In questi vigneti che arrivano anche fino a 50 anni di età, nella seconda settimana di ottobre, seguendo attentamente l'evolversi della

maturazione polifenolica, vengono raccolti i grappoli più preziosi. Questi nebbiolo avranno una fermentazione che si prolungherà sulle bucce anche oltre le 4 settimane: Anche qui la maturazione si svolgerà per il primo anno in barrique a contatto delle fecce ed il secondo anno in piccole botti di rovere e tonneau da 500 lt. Imbottigliato senza filtrazione all'inizio del terzo anno, si affinerà in bottiglia per ulteriori 14 mesi prima di prendere le vie del mercato. Da una superficie di 13.700 mq. si ottengono mediamente 6.000 bottiglie."



4° VINO: PRUNOTTO BAROLO RISERVA BUSSIA VIGNA COLONNELLO 2008

Cantina: Prunotto (Antinori)

Sito: <http://www.prunotto.it/>

Prezzo: 90€

Voto: 93

Ettari vitati: 55

Bottiglie prodotte: 90.000 (5.000)

Al naso note di pellame, olivastro, geranio, inizio vegetale, viola, frutta macerata; in bocca più fresco che tannico; vinificazione ancestrale (copiato da Burolo) con i raspi, che lo rende molto caratteristico e riconoscibile.

La parola del produttore: "Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio

Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di Langa e molti piccoli produttori di zona.

La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La Cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare i vini in tutto il mondo: prima in America del Sud e in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. La Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti e in un secondo tempo dal fratello Tino Colla.

La cantina Prunotto, nel 1961, inizia a individuare zone tipiche di produzione particolarmente pregiate per la vinificazione separata dei cru, come il Barolo Bussia e la Barbera d'Alba Pian Romualdo.

Nel 1972, Ugo della Piana architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi è la sede dell'azienda.

Nel 1989, la famiglia dei Marchesi Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi dapprima della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Uno degli obiettivi più importanti che si prefigge la famiglia Antinori, in accordo con i Colla, è quello di produrre da vigneti di proprietà ed avere un controllo più attento del



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

prodotto fin dalla nascita. Tale progetto si concretizza nel 1990, quando Albiera Antinori, la primogenita del Marchese Piero Antinori, delinea ulteriormente la personalità della casa vinicola, dedicando particolare attenzione alle acquisizioni dei vigneti, primi tra i quali: il vigneto Costamiolo, ad Agliano, per la produzione di Barbera d'Asti, il vigneto nel cru Bussia, uno dei più rinomati della zona del Barolo e terreni a Calliano per lo studio e l'analisi di nuovi vitigni quali Albarossa e Syrah. Nel 1996 vengono acquisiti anche il vigneto di 5 ettari nella zona di Barbaresco, dal nome "Bric Turot" e uno di 5 ettari nella zona di Treiso per la produzione del Moscato.

Provenienza e suolo: Il vigneto di Bussia si trova nel comune di Monforte d'Alba al confine con il comune di Barolo. Il vino viene prodotto come cru a partire dal 1961 e dal 1994 la tenuta diventa di proprietà dell'azienda. All'interno della zona di Bussia, Prunotto ha individuato un ettaro distaccato dal corpo principale in una zona chiamata dai viticoltori "Vigna Colonnello". L'esposizione ad ovest / sud ovest, i ceppi vecchi (circa 35-40 anni) e la composizione del terreno (dove troviamo 10% sabbia, 40% limo e 50% argilla), ne fanno un vigneto con caratteristiche molto differenti rispetto alle altre vigne della tenuta, dove oltre l'esposizione cambia anche la composizione del suolo (mediamente abbiamo il 25% di sabbia, il 25% di argilla e il 50% di limo). Alla luce di queste particolari caratteristiche si decide di vinificare il Colonnello separatamente dalle altre uve di Bussia e di rifare, dopo circa 30 anni, un Barolo Riserva.

Note degustative: colore rosso con riflessi rubini. Profumo floreale (petalo di rosa) con sentori di frutti rossi (lampone e melograno) molto maturi amalgamati con note speziate e balsamiche. Sapore intenso con evidenti tannini dolci ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi. Da servire a temperatura di 17°C.

Clima: si può considerare la 2008 come una bella vendemmia con le componenti principali delle uve in grande equilibrio. Un'annata che in verità portava con sé qualche problematica, visto anche l'andamento climatico della primavera, ma che da agosto si è ripresa alla grande, con poca pioggia e notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, portando ad un ottimo livello di maturazione queste uve.

Vinificazione: L'uva è stata selezionata in vigna, pigiata e in parte diraspata. La macerazione è durata circa 25 giorni, ad una temperatura massima di 30°C, in un serbatoio di acciaio. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.

Affinamento in botte di rovere francese da 50 Hl per 24 mesi e per 12 mesi in acciaio. L'affinamento in bottiglia è durato 30 mesi ed è avvenuto nelle cantine Prunotto."



5° VINO: ODDERO BAROLO BUSSIA VIGNA MONDOCHA 2005

Cantina: Oddero

Sito: <http://www.oddero.it/>

Prezzo: 75€;

Voto: 95

Ettari vitati: 35

Bottiglie prodotte: 150.000 (3.500)

Colore granato; al naso speziato, balsamico, terziarizzazione, note di geranio; in bocca tannino asciugante e aggressivo.

La parola del produttore: "E' difficile indicare con sicurezza una data di inizio della vinificazione, in quanto i vigneti e le

cascine sono da sempre appartenuti alla famiglia Oddero, come attestano documenti comunali del 1700. Risaliamo con scritti, atti notarili e fotografie ai nostri avi Giovanni Battista (1794-1874), Lorenzo e Luigi, che a cavallo del Settecento e l'Ottocento hanno iniziato a vinificare le uve prodotte nei propri vigneti nel comune di La Morra, suggestivo paese dagli ampi orizzonti che spaziano su tutta l'Alta Langa.

Ed è grazie a loro che il vino Oddero ha preso le vie del mondo, dapprima venduto in piccoli fusti e damigiane poi dal 1878 in bottiglia. Nel 1911 Giacomo Oddero, nonno dell'attuale Giacomo, partecipò con orgoglio con il proprio Barolo all'Esposizione Internazionale di Torino, prendendo parte alla degustazione organizzata dal Circolo Enofilo Subalpino, in occasione del 50° anniversario dell'Unità d'Italia.

Attualmente, dopo circa 150 anni di attività, l'azienda storica è governata dalle sorelle Mariacristina e Mariavittoria, donne del vino, succedute al padre Giacomo e coadiuvate dai giovani figli che alla sapiente tradizione donano freschezza e innovazione.

La superficie complessiva a vite di proprietà dell'azienda Oddero è di circa 35ha, di cui 16,5ha coltivati a nebbiolo da Barolo. Fanno ancora parte dei possedimenti di famiglia una superficie di 5ha coltivata a nocciola, la prelibata Tonda e Gentile Trilobata IGP delle Langhe.

Proprietà: altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4.500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 35 anni

Ettari: ha 1.13 Resa/ha: 65 q/ha

Epoca di raccolta: Prima decade di ottobre

Produzione: 3.500 bottiglie

Vinificazione: Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28- 29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre.



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

Affinamento: Affinamento in botti di rovere da 30 Hl per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo in cantina di 5 anni.

Caratteristiche organolettiche: È un vino di suadanza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron. Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa."



6° VINO: ELIO GRASSO BAROLO RISERVA RUNCOT 1998

Cantina: Elio Grasso

Sito: <http://www.eliograsso.it/>

Prezzo: 80€

Voto: 90

Bottiglie prodotte: 5.600

Al naso speziato, balsamico, terziarizzazione, note di caramello, pellame, catrame, frutta in confettura, leggermente vegetale; in bocca tannino asciugante e aggressivo; corrispondente al naso.

Premiato con i Tre Bicchieri Gambero Rosso

La parola del produttore: *"L'azienda attualmente conta su 18 ettari vitati in produzione e utilizza solo uve di proprietà*

da vitigni tradizionalmente coltivati, con eccellenti risultati, nella Langa albese. A partire dal 1978 si è scelto di vinificare ed imbottigliare separatamente le uve dei vigneti. La loro politica dei piccoli passi è cominciata con progressivi reimpianti di nebbiolo, barbera e dolcetto e dal 1986 anche un piccolo appezzamento di uva non autoctona, lo chardonnay, "educandola" ad essere espressione del terroir in cui è stata introdotta. Attualmente la produzione media non supera le novantamila bottiglie, una quantità tale da consente di mantenere un'impostazione familiare del lavoro e un controllo meticoloso in tutte le fasi, dal lavoro in vigna a quello in cantina.

Prima annata di produzione: 1995

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 7.000

Superficie del vigneto: 1,8 ettari

Esposizione e altimetria: sud, 300-320 metri d'altezza

Tipologia del terreno: medio impasto calcareo tendente all'argilloso

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4.500 viti per ettaro.

Età media delle viti in produzione: 25 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: seconda decade di ottobre con raccolta manuale

La vinificazione del Barolo Riserva Runcot prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barrique nuove di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Riserva Runcot riposa in cantina per 18-24 mesi prima di essere commercializzato."



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA