



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2017**

## Nebbiolo Prima 2017: tre giorni fitti di degustazioni ma...

Postato da: Roberto Giuliani il: aprile 13, 2017



Da quest'anno **Nebbiolo Prima** ha cambiato formula ed è confluito in **Grandi Langhe Docg**. La gestione organizzativa e delle attività con la stampa è passata da **Gheuis** all'**Sopexa** che già si occupava di Grandi Langhe. I giorni a nostra disposizione per degustare le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero sono passati da 5 a 3 e il numero dei vini circa 500 a poco più di 300, la formula nuova è: per ogni tipologia di vino, uno solo per azienda, quindi se un'azienda produce Barolo, Barolo Riserva e Barbaresco, potrà presenziare con i suoi vini, ma non tutti i Barolo e Barbaresco che produce.

Dal lato di noi degustatori, il risultato è stato che giornalmente abbiamo continuato a superare i 100 campioni, ma abbiamo avuto a disposizione un quadro molto più parziale, venendo a mancare il confronto fra i diversi cru, cosa tutt'altro che secondaria, soprattutto in Langha.





Inoltre l'evento, per poter confluire in Grandi Langhe Docg, è stato anticipato ad inizio aprile, ovvero di un mese, e dato che già a maggio molti vini erano imbottigliati da pochis questo mese in meno ci ha messo di fronte a campioni tutt'altro che pronti, difficili da inquadrare e da immaginare in prospettiva. Ora, capisco le esigenze di razionalizzare le s ma Nebbiolo Prima è stata, sin da quando è nata come Alba Wines Exhibition, un punto di riferimento nazionale per professionalità e aziende messe in campo. Se qualcosa no funzionato o le aspettative di Albeisa e dei due Consorzi di Tutela sono state disattese, forse ci si dovrebbe domandare dov'è il problema, forse sarebbe opportuno un confront chi ha partecipato a quindici e più edizioni. C'è da dire, poi, che se continuano ad entrare nel gruppo nuove realtà, dall'altro c'è stata di anno in anno una perdita di produttori si comunque di rilievo che non poteva non portare conseguenze, soprattutto nell'interesse della stampa estera.



Nebbiolo Prima è senza dubbio, ancora oggi, l'evento enoico più importante della regione, ma sono diventate davvero troppe le aziende che non partecipano, molte delle quali una sicura attrattiva e rappresentano, a prescindere dalle correnti di pensiero, un fondamentale pezzo di storia delle Langhe: Angelo Gaja, Giacomo (Roberto) Conterno, Aldo Conterno, Giuseppe (Mauro) Mascarello, Bartolo (Maria Teresa) Mascarello, Bruno Giacosa, Roagna, Elio Altare, Roberto e Gianni Voerzio, Conterno Fantino, Elio Grasso, Vietti, Cappellano, Schiavenza, Domenico Clerico, Damilano, La Spinetta, Massolino Vigna Rionda, Rocche dei Manzoni e la lista potrebbe continuare; alcune non hanno mai partecipa invece si sono via via tirate fuori. È evidente che l'assenza di un così cospicuo numero di nomi importanti non può non pesare sull'attrattiva e sulla risonanza mediatica di una v così importante.



Ovviamente la responsabilità non si può attribuire agli organizzatori, ogni produttore ha il diritto di scegliere se esserci oppure no, purtroppo bisogna fare i conti con gli individ con la difficilissima capacità di fare gruppo e promozione collettiva, un problema che è tipicamente italiano e fa non pochi danni. Però questo non basta a giustificare l'attuale situazione, né l'idea di alcuni che le anteprime abbiano perso di interesse. Basta osservare i risultati di Benvenuto Brunello, sia come partecipazione di produttori che di stamp pubblico, per rendersi conto che funzionano eccome.

Allora cos'è che ha portato Nebbiolo Prima a scegliere questa nuova formula, sinceramente non migliorativa? Spero vivamente che ci sia una futura occasione per discuterne, serenamente, non credo di essere l'unico a tenere moltissimo a questa manifestazione e a desiderare che risplenda esprimendo tutto il meglio di questo straordinario territori







### Il castello di Perno

Ma veniamo ai vini. Quest'anno erano in ballo le annate 2014 per Barbaresco e Roero, 2013 per Barolo e Roero Riserva, 2012 per Barbaresco Riserva e 2011 per Barolo Riserva. I **Barolo di La Morra** hanno messo in evidenza in parte un'alcolicità esuberante, note piuttosto mature, ma complessivamente sono usciti bene, la 2013 si è rivelata un'ottima capace di proporre un corpo solido e già sufficientemente in equilibrio, con tannini solo in alcuni casi davvero tesi e sgraziati; complessivamente un millesimo positivo per un c dove il caldo si soffre parecchio, appesantendo e rendendo meno scorrevole il sorso. Molto bene a **Verduno**, sei campioni uno più buono dell'altro, equilibrati, ricchi e profuma. Ottimi risultati anche da **Serralunga e Monforte** (questo appena più indietro e difficile), mentre a **Barolo** ho riscontrato una maggiore rigidità, vini che chiedono più tempo, an imbrigliati tra tannini e alcol.



### Monforte d'Alba

Bene a **Castiglione Falletto**, dove non sono mancate eleganza, finezza e tipicità, vini con prospettive rassicuranti.

**Barbaresco 2014**: annata certamente non grande, ma a mio avviso ben al di sopra di quello che molti temevano, anche perché nell'areale del Barbaresco non ci sono state cos piogge come nel Barolo. La freschezza e un corpo più snello hanno favorito l'esaltazione dei profumi, più naturali e caratteristici della tipologia; quello che a volte è difficile trov annate più di struttura, qui emerge con chiarezza e positivamente. I limiti sono dati da una tannicità non sufficientemente equilibrata dalla polpa, che per ovvie ragioni non è "ξ ma piuttosto fresca e croccante; questo significa vini magari non longevi ma comunque apprezzabili soprattutto a tavola, non ci sono Barbaresco di altissimo pregio ma una m che decorosa, che per chi l'ha saputa interpretare (molti), rivela profumi fini, floreali e fruttati, di liquirizia, erbe aromatiche, balsamicità e freschezza, un Barbaresco più scorrev ben rispetta le differenze fra zona e zona.

Non si può dire altrettanto per il **Roero 2014**, dove ancora si riscontrano imprecisioni tecniche, un uso del legno non ben controllato e una bevibilità più faticosa e appesantita, vini davvero equilibrati e convincenti, dove affiora qualche guizzo d'eleganza, ma va comunque tenuto conto del precoce momento di degustazione.



#### **Barolo 2013 - Monforte d'Alba**

**Bussia - Giacomo Fenocchio:** decisamente riuscita la versione di Claudio Fenocchio del cru simbolo dell'area monfortina, oggi fin troppo allargato purtroppo; il colore è granato classico, arrivano subito note di timo, alloro, con un bel frutto a corredo; bocca fresca, scorrevole, dinamica, bella finezza e allungo.

#### **Barolo Riserva 2011 - Monforte d'Alba**

**Bussia 90 Di - Giacomo Fenocchio:** per chi ancora non lo sapesse, quel "90 di" sta ad indicare la durata della macerazione a contatto con le bucce, una scelta ponderata il cui risultato sembr premiarla: granato trasparente, naso floreale arricchito da una speziatura elegante, bocca con buona spinta acida, tannino che non sovrasta, finale lungo e di buona complessità.

Link: <https://www.lavinium.it/nebbiolo-prima-2017-tre-giorni-fitti-di-degustazioni-ma/>