

# Barolo e Bolgheri faccia a faccia

Due importanti territori vitivinicoli a confronto. L'idea è di Riccardo Gabriele, giomalista e responsabile dell'azienda di comunicazione "Pr Comunicare il vino", che ha organizzato una degustazione di sei annate con le aziende Giacomo Fenocchio di Bussia e Le Fomacelle di Castagneto Carducci. La disfida avviene in casa Fenocchio, accolti da Claudio, bravissimo produttore di Barolo. L'azienda è storica, venne fondata nel 1864. Da oltre cinque generazioni, con i suoi dieci ettari circa di vigneti nel cuore della zona tipica del Barolo, produce, vinifica ed invecchia grandi vini, proseguendo l'antica esperienza tramandata di padre in figlio. Con Giacomo Fenocchio, che nel dopoguerra cominciò ad acquistare nuovi vigneti, l'azienda ebbe un rinnovato impulso. La filosofia produttiva non ha subito variazioni nel tempo: lo stile è quello classico, senza cambiamenti di rotta, né colpi di scena, vessillo di una tradizione unica e costante. Claudio ha preparato per la degustazione un Barolo Bussia delle annate 2001, '03, '04, '05, '07 e '10. Il Barolo Bussia dell'Azienda Fenocchio si ottiene attraverso una macerazione molto lunga, non inferiore ai dieci

giorni, senza l'uso dei rotomaceratori. Non si usano scorciatoie: «La fermentazione è completamente naturale - spiega Claudio -. Il lavoro è svolto in toto dalla microflora indigena, senza lieviti aggiunti. La temperatura è mantenuta costante solo attraverso dei rimontaggi giomalieri». I terreni risalgono al periodo Elveziano: molto compatti, composti principalmente da mame calcareo-argillose bluastre e da tufo. Altra realtà per l'azienda Fomacelle, situata nella doc italiana più famosa per i vitigni di tipo bordolese, (Sassicaia in primis). Fomacelle nasce alla fine dell'Ottocento, il nome è a testimonianza delle numerose ed antiche fomaci, i cui resti si trovano ancora sotto la cantina. La fattoria, a conduzione familiare, si estende su una superficie di 15 ettari, di cui otto vitati. L'azienda, di proprietà della famiglia Billi-Batistoni da quattro generazioni, ha avuto un nuovo inizio nel 1998, anno in cui Stefano Billi ha raccolto l'eredità familiare ed ha impiantato il nuovo vigneto, selezionando vitigni e cloni a seconda del tipo di suolo presente nei diversi appezzamenti. Stefano e la moglie Silvia ci hanno preparato sei annate di Guarda Boschi Bolgheri doc: 2001, '03,



'04, '05, '07 e '11. Il nome deriva dal toponimo di una zona, già vigneto dei Conti Della Gherardesca, dove, da impianti del 1998, si producono le uve per realizzare questo vino. Il vigneto è posizionato a 40-60 m. sul livello del mare, all'interno di una zona, che per la sua conformazione, è stata denominata Anfiteatro Bolgherese, con esposizione a sud. Un taglio bordolese composto da 40% Merlot, 30% Cabemet Franc e 30% Cabemet Sauvignon. Improprio il confronto, ma interessante il percorso gustativo, un'esperienza memorabile (soprattutto quel commovente e straordinario Barolo '78!).