

COMUNICATO STAMPA

*Verticale di Anas-Cetta di Elvio Cogno alla Banca del Vino:
tra gli ospiti il regista americano di "Mondovino"*

Pollenzo (CN) – è stata organizzata nella serata di **lunedì 11 maggio 2009** una degustazione verticale interamente dedicata alla rarissima **Anas-Cetta** dell'azienda **Elvio Cogno di Novello** presso la **Banca del Vino di Pollenzo**.

Accompagnato dall'enologo di fiducia, Beppe Caviola e dalla moglie Nadia Cogno, Valter Fissore ha raccontato agli ospiti le qualità del vitigno, la storia e la tradizione di questo vino, i sacrifici della riscoperta, la lotta e le vicissitudini che l'azienda Elvio Cogno ha dovuto affrontare per riconfermare al mondo di oggi l'eccezionalità del vino.

La degustazione, ha visto protagonista unico della serata il bianco autoctono di Novello prodotto da casa Cogno, selezionando le annate: 1996, 1997, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008.

Grande apprezzamento è stato espresso dai presenti all'unanimità per le **ottime annate** del **1996, 1999 e 2002**. Anche il **2006** avrà potenzialità e prospettive future grandissime. Ancora una volta si conferma la potenza del vitigno, la sua grandissima espressione e resistenza nel tempo, fra lo stupore dei presenti.

Il parterre dei degustatori ha accolto anche ospiti illustri come l'americano **Jonathan Nossiter**, regista del documentario "Mondovino". Cresciuto in Europa tra Francia, Italia, Grecia, con un passato da sommelier, egli ha realizzato un film che riferisce della lotta tra i grandi della produzione vinicola i piccoli viticoltori che cercano di preservare tradizioni e identità del loro vino.

Nossiter è stato a dir poco entusiasta dell'Anas-Cetta...

Tra gli altri ospiti: alcuni studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, un produttore brasiliano, il gruppo di Slow Food rappresentato da **Gigi Piumatti, Francesco Farinetti** di Eataly, il giornalista **Sergio Miravalle** de La Stampa.

L'azienda Cogno ha avuto l'onore di accogliere durante la degustazione il saluto di **Carlin Petrini**, fondatore della filosofia dello Slow Food e fautore di Terra Madre.

Dalla **prima microproduzione risalente al 1994, antesignani della nascita in terra Langa**, la famiglia Cogno, con costanza e grande amore per la terra di Langa, l'ha restituita, dai ricordi degli anziani di Novello, ai giovani del terzo millennio.

Già citato nella seconda metà dell'Ottocento sulle cronache vitivinicole del tempo, si presenta come un vino bianco di origine mediterranea, la cui sapidità riporta ai grandi vitigni degli ambienti caldi.

Il **Langhe Bianco Anas-Cetta di Elvio Cogno** presenta un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso è fine ed elegante, di buona intensità; offre sentori complessi e persistenti di fiori di campo ed erbe aromatiche, di agrumi e di frutti esotici. In bocca ricorda il miele di acacia, la salvia e il rosmarino. Piacevole, caldo e di struttura equilibrata, si accompagna ai piatti a base di verdure, di carni bianche, di pesce e ai formaggi freschi.