

NOTIZIARIO di VINO 11/06/2010 - 08:22 - Portale dedicato al mondo del Vino



MAGGIO IN CANTINA A LA MORRA PER DEBUTTO BAROLO 2006 aprile 19, 2010



Prende il via il primo maggio a La Morra il ciclo di degustazioni alla cantina comunale con l'appuntamento con il Dolcetto d'Alba. Sabato 8 maggio sarà la volta della Barbera d'Alba. Il re delle Langhe sarà invece al centro di una serata di degustazione guidata il 14 maggio: alle 21 infatti la Cantina ospiterà una degustazione speciale di Barolo annata 1990. Il 15 maggio sarà la giornata del Langhe Nebbiolo con due appuntamenti dalle 10 alle 12 e dalle 14,30 alle 18,30. La Cantina comunale di La Morra ospiterà infine sabato 29 maggio e domenica 30 la presentazione del Barolo 2006. Sorta nel 1973 nelle cantine settecentesche del palazzo dei Marchesi di Barolo sulla piazzetta del

Municipio, la Cantina comunale rappresenta una ampia panoramica della produzione vinicola della zona ed ospita la produzione di 65 aziende. Sono circa 750 gli ettari di vigneti a La Morra. Nei loro filari nasce il 33% della produzione di barolo degli undici comuni del comprensorio.

Barolo, nebbiolo, dolcetto e barbera la fanno da padroni nell'antica cantina del paese che dall'alto di un promontorio domina da una parte la valle del Po e la cerchia delle Alpi e dall'altra le colline celebrate da Cesare Pavese e dalla fama del Barolo. Le Langhe mostrano il loro fascino nel susseguirsi dolce delle colline tutte lavorate a vigneto. "Il lavoro è duro ma da soddisfazione" dice Elvio Cogno, proprietario di una azienda impegnata da quattro generazioni nella viticoltura in Langa. La cascina Cogno risale al 1700. I grandi vini nascono negli antichi granai ristrutturati per ospitare il nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Nascetta (un vitigno quest'ultimo a bacca bianca e autoctono): i Vini che Cogno predilige e sottopone a degustazione sono il Barolo Vigna Elena Docg, dal gusto caldo e il retrogusto di frutta.

"È un vino adatto ai puristi del Barolo - osserva - assolutamente elegante e degno della sua denominazione". Elena, la figlia di Elvio Cogno ha disegnato l'etichetta del vino che porta il suo nome. C'è poi in cantina il Barolo Ravera Docg, che nasce dal cru più importante di Novello (paese di riferimento della cascina). E ancora in evidenza sono il Barolo Bricco Pernice e la Barbera d'Alba Bricco dei Merli. Nelle vicinanze di La Morra a pochi passi da Verduno l'enologo Paolo Torchio seleziona e vinifica il barolo per Bel Colle, l'azienda dei fratelli Franco e Carlo Pontiglione. La cantina di vinificazione di alto livello tecnologico (un investimento un milione di euro) ospita vini di grande pregio tra i quali lo specialissimo Verduno Pelaverga dal sapore speziato e dal profumo pepato. Di grande eleganza poi il barolo di Tiziana Settimo, imprenditrice di grande intraprendenza spesso in viaggio fra Stati Uniti e il Giappone dove si trovano i clienti più affezionati del suo vino. In cantina a La Morra si trova anche il barolo e i vini di Bovio, azienda con lo sguardo rivolto al mercato cinese che sta diventando importante anche in Langa. (NdV)