

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Viaggi enogastronomici di Luigi Bellucci

La Morra – Nebbie e Imperatori antichi (Seconda Parte)

di Luigi Bellucci

 Articolo georeferenziato



Prosegue il viaggio tra le nebbie primaverili delle Langhe ad annusare Baroli e altre delizie.

Sabato 20 Marzo 2010

A Novello da Cagno.

La mattina di sabato il cielo è coperto, uggioso. Il fascino delle colline è molto romantico. La foschia e l'aria fresca fanno sembrare oggi una giornata di fine autunno, quando

si è fatta la vendemmia e si aspetta che il vino concluda la

sua fermentazione. Sono però diversi gli odori nell'aria. Non si sente il mosto ma si sentono tiepidi sentori di erba e si comincia a vedere qualche gemma più turgida che sta per generare i primi fiori di primavera. Dopo la buona colazione in hotel si va in bus, con Alessandro alla guida, a Novello. Ci aspettano **Valter e Nadia**. Lui è un Fissore, braidese doc. Lei è la figlia di **Elvio Cagno**, che con il fratello Giovanni ha gestito fino alla fine degli anni '70 la mitica *Locanda dell'Angelo* di La Morra, dove migliaia di liguri e piemontesi e non solo, sono passati come in pellegrinaggio quando si veniva a visitare il santuario del Barolo. Ora sono loro che gestiscono l'azienda posta su una delle più belle colline delle Langhe.

Vedi anche: *La Morra – Langa Bianca e Rosso del Barolo (Prima Parte)*

La parte vitata raggiunge i dodici ettari, sette a Barolo e gli altri con Barbera, Dolcetto, Nebbiolo e la Nascetta, il loro bianco autoctono. Sono quattro le etichette di Barolo dell'azienda Cagno: Cascina Nuova, Ravera, Vigna Elena e Bricco Pernice, che è un **sorì**, cioè la parte migliore del territorio, quello esposto a sud, che prende più sole e dà il vino migliore.

Valter è molto attento alla luna sia in potatura, sia al momento dell'imbottigliamento. Lui lavora sempre in luna vecchia o al massimo luna piena, mai in luna nuova.

Visitando l'azienda si passa dal locale di invecchiamento a quello di fermentazione con le torri in acciaio, a sezione quadrata per guadagnare spazio. L'affinamento avviene sia in barrique, sia in botte grande, volutamente realizzate con legni non tostati. Si parla con Valter della crisi del Barolo, o in generale dei vini ad alto costo che, secondo lui, ha molte madri: in primis la crisi finanziaria mondiale, poi la politica del territorio, i troppi impianti avviati senza controllo, la mancanza di senso del marketing tra la quasi totalità

dei produttori italiani, e non meno importante nessun indirizzo di pianificazione da parte degli enti che dovrebbero dare una guida e predisporre le basi per uno sviluppo più controllato e meno traumatico. La loro produzione si distribuisce equamente tra il mercato mondiale, con prevalenza di quello nordamericano, e quello nazionale.

Terminiamo la visita sul piccolo terrazzino che dà a Sud verso il Bricco Pernice, ad ammirare ancora una volta il paesaggio da favola. Peccato che non facciano agriturismo perché la posizione della casa è davvero una delle più belle della zona.

Infine un assaggio nella saletta a piano terra dei loro vini più tipici, cinque campioni, un bianco e quattro rossi. Caviola e Romana sono i loro enologi.

Iniziamo con il bianco, la Nascetta, già segnalata dal Fantini a metà '800, forse di origine sarda, oggi DOC Langhe bianco. Assaggiamo oggi un campione di botte perché le bottiglie dell'ultima annata sono già state tutte vendute.

1° vino: La **Nascetta** ha un colore paglierino chiaro, brillante. Al naso è pulito, ampio, con note floreali e agrumate di buona intensità. In bocca è fresco, molto sapido, elegante, fine e il sorso si chiude su una gradevole nota di mandorla verde e fresca.

Si accompagna a un morso di formaggetta vaccina fresca di buona fattura.

2° vino: **Barbera d'Alba Superiore** Bricco dei Merli 2007, di 14,5 gradi dal lotto L 97BA01.

Il vino ha fatto un anno di botte grande nuova e viene in parte da vigna a piede franco, pre fillossera.

Il colore è un bel rubino pieno. Al naso ha un fruttato intenso e persistente, complesso. In bocca ha una buona acidità, è pieno, lievemente sapido, di ottimo equilibrio e armonia, con un retrogusto piacevole di ciliegia fresca.

3° vino: **Barolo Ravera** 2005, di 14,5 gradi dal lotto L 85BA01. È ottenuto dal clone Langhe e Michet. Il vino ha fatto due anni di botte grande.

Il colore è un bel rubino chiaro, caldo e setoso. Al naso ha una nota speziata e fruttata intensa e persistente, con sentori di tabacco dolce. In bocca ha un'ampia freschezza e acidità, di buona struttura, è sapido e armonico nei tannini, che non disturbano, anzi gli danno vigore, con un retrogusto di piccoli frutti rossi maturi.

4° vino: **Barolo Vigna Elena** 2004, di 14,5 gradi dal lotto L 84BA01. Il vino si affina per cinque anni in botte grande.

Il colore è un rubino pieno e luminoso. Al naso presenta una speziatura fine ed elegante, è ampio e complesso. In bocca è pieno, intenso, armonico, con una bella freschezza e di buona stoffa.

5° vino: **Barolo Bricco Pernice** 2005, di 14,5 gradi dal lotto L 85BA01.

Il colore è un rubino vivo e lievemente aranciato sull'unghia. Al naso presenta una speziatura ampia, intensa e persistente, con un bel fruttato e lievi note balsamiche. In bocca è fresco, di buona persistenza e intensità, discretamente armonico, molto lungo e con note di piccoli frutti rossi maturi in retrogusto.

Foto Credit: Gabriella Repetto