

LivetsGoda.se®  
SVERIGES LEDANDE DRYCK- OCH MATKULTUR

# Elvio Cogno

## Neoklassisk Barolo från Novello

I Novello finns en spännande vinproducent som gör balanserade Barolos med en stil som kan betecknas som neoklassisk. Valter Fissore är mycket duktig med att ta fram frukten i sina Barolo och Barbaresco viner. Huset har gjort stort intryck på Livets Goda under senare år vid ett antal provningar.

### LÄNGST UPP PÅ EN KULLE LIGGER

**ELVIO** Cogno med en vidunderlig utsikt i 360 grader. Står man på vingården kan man se stora delar av omgivningen med det lilla samhället Barolo i fonden. Det är vackert nästan bedövande vackert och den spektakulära vyn passar med viner. Nu låter detta kanske lite romantiskt och långt från krass vinprovning. Men Nadia Cogno och hennes make Valter Fissore gör en elegant och balanserad Barolo som harmonierar med utsikten. För att verkligen förstärka intrycken av vyn har man anlagt en swimmingpool precis på kanten av kullen så man badar nästan bildligt talat mitt bland vinstockarna, mycket spektakulärt. Under gårdsplanen har Valter skapat ett provningsrum direkt utgrävt i områdets kalkhaltiga lera utan någon väggbeklädnad. Leran lyser med sin blåvita lyster i en skrovlig yta. Även detta är mycket sevärt, vi har



Valter Fissore framför ett av sina slovenska fat. Valter vill att frukten inte döljs i sin Barolo.



Elvio Cognos vinanläggning ligger läckert placerat på toppen av en kulle mitt bland vingårdarna.

dock inte provat viner i rummet så vi känner inte till hur vinerna påverkas av att provas i sin egen terroir.

Nadias far köpte denna 1700 tals gård 1990 som nu gått i arv till dottern Nadia. Vinanläggningen ligger mitt i ett 11 hektar stort område av högsta dignitet, Briceo Ravera. Jordmånen är kalkhaltig blålera som är en av förklaringarna till kvaliteten i buteljen. Givetvis skall vi inte förringa vinmakarens skicklighet eller växtplatsens geografi och altitud som också påverkar resultatet. Själva vingården och anläggningen är idag topputrus-

tat och har en hög standard på utrustning och logistik i hanteringen. Novello är en av de 11 byarna i Langhe som har rätt att sätta Barolo på etiketten. Novello är kanske inte är så känt som Barolo, Monforte d'Alba eller Serralunga men trots sin undanskymdhet gör man mycket fina viner i Novello.

**VINHUSET ELVIO COGNO ÄR SOM KVALITETSPRODUCENT** relativt nytt trots att Nadia är fjärde generationen vinmakare i familjen. Elvio Cogno har verkat lite under radarn men är faktiskt

en av Langhes bättre producenter. Det är framförallt Valters och Nadias hantering av den delikata nebbiolo-frukten som imponerar. Huset använder inte några franska barrique längre utan har gått tillbaka till de mer traditionella större slovenska faten som man använde förr i tiden. Fler och fler av Langhes kvalitetsodlare övergår numera mera till denna typ av fat. De totalt 13 hektaren sköts minutiöst av Valter han är noggrannheten personifierad. Totalt produceras 70 000 buteljer per år. Inga kemiska bekämpningsmedel används sedan 2008 och han betecknar sig själv som en organisk odlare. Stilen är elegant och harmonisk utan skymmande ekfatsaromer. Vid mina provningar har jag alltid fastnat för den fina och framträdande frukten i vinerna. Eftersmaken är ofta lång och slingrande med god frukt i kombination med bitande syra och bra stöd av tanninerna. Livets Goda fick tillfälle i mars 2011 att prova igenom alla Valters olika fat fram till årgång 2010. Vinerna blir bara bättre och bättre för varje årgång med ännu mer accentuerad frukt med elegans. Det är bara att vänta och se fram mot nya årgångar med tillförsikt. Valter var vid vår provning mycket tydlig med att han aldrig tillät vinkritiker att prova sina viner innan de är färdiga och tappade på flaska men gjorde ett undantag för Livets Goda vilket givetvis var inspirerande.



Elvio Cognò gör harmoniska och balanserade viner med utpräglad frukt från nebbiolodruvan.

#### 2007 Barolo Ravera

PIEMONTE/ ITALIEN/ ELVIO COGNÒ/ 435 KR/ 91 LGP

Kalksten och blålera är jordmånen som skapar detta vin där druvorna växer på 380 meters höjd i Novello. Vinstockarna är mellan 35 och 70 år. Druvorna skördades i september detta år. Macerationen sker under 20 dagar med överpumpning av musten. Vinet lagras på stora slovenska fat om 25-30 hektoliter under 24 månader därefter får flaskorna vila minst 12 månader till. Doften är varmfruktig och öppen trots att vinet är ungt vilket är typiskt för årgången. Aromerna är rödfruktiga och eleganta med hallon och jordgubbar i doften. Strukturen är förvånansvärt tidigt utvecklad med söta och mjuka tanniner med avslutande mineraler. Vinet är bra redan idag, maj 2011, men har stor potential till vidareutveckling. Idag säljs årgång 2006 på systemet som är lite mer slutet nu men har härlig komplexitet och minst lika bra som detta men med en lite annan struktur med större tanniner och mer röd-svart frukt i aromerna.

#### 2006 Barolo Bricco Pernice

PIEMONTE/ ITALIEN/ ELVIO COGNÒ/ 549 KR/ 92 LGP

Totalt produceras endast cirka 4 000 buteljer varje år så det finns inget överflöd. Frukten kommer från den historiska delen av vingården Ravera i Novello. Den magra kalkstensjorden är vit med en stenig struktur. Det är svårt att förstå att något kan växa på denna karga vita jord. Skillnaden mellan detta vin och föregående vin är att vinet lagras hela 36 månader på stora slovenska fat. Doften är mer sluten än Ravera och har inte samma fruktintensitet men den mineraliska karaktären är framträdande. Frukten finns mer i bakgrunden men i en komplex kompot med strama tanniner. Skillnaden mellan Ravera och detta vin är delvis en funktion av att årgångarna 2007 och 2006 skiljer sig åt i sin stil. Eftersmaken är lång och avslutar i en överraskande söt struktur det är ett gott vin för längre lagring i källaren. Bäst om tio år då hela komplexiteten kommer fram.

#### 2005 Barolo Vigna Elena

PIEMONTE/ ITALIEN/ ELVIO COGNÒ/ 637 KR/ 93 LGP

Vigna Elena är husets Riserva vin som produceras i 3 000 exemplar från ett 1 hektar stor vingård. Det speciella med detta vin är att det är gjort på den gamla klonen nebbiolo rosé som ger ett lite annorlunda vin. 2005 är första årgången som detta vin görs som en Riserva, dvs. med längre lagring på såväl fat som flaska. Det kan finnas lite äldre årgångar på systemet men då har vinet inte beteckningen Riserva. Frukten skördades precis före regnen under hösten 2005 vilket tydligt märks vid provningen, inga utspädda aromer här inte. Valter och Nadia är troligen de enda som idag använder rosé klonen idag som ger viner vilka påminner lite mer om pinot noir i sin stil. Vingården planterades med denna ovanliga klon 1991 året efter att Nadias far Elvio köpte gården. Med äldre vinstockar kommer nu komplexiteten fram på ett tydligare sätt i vinerna. Doften är fylld med hallon, björnbär, smultron och ljusa körsbär. Stilen är lite bourgognelik med viss blommighet och elegans. Tanninerna är mogna och vinet är ingen typisk tuff Barolo med tanniner utan en mer finlemmad skapelse med frisk syra i avslutet. Vigna Elena är ett gott vin i den eleganta stilen. Under senare år uppskattar jag mer och mer Barolos med elegans och lättare struktur en bit bort från de mer kraftiga vinerna med lång ekfatslagring.