



RASSEGNA STAMPA

2009

Provincia Oggi
Beppe Malò

luglio 2009

WELLCOM[®] s.r.l.

Via Rio Mirureto, 8 • 12051 ALBA (cn) • Tel. +39 0173 362958 • Fax +39 0173 362940
info@wellcomonline.com • www.wellcomonline.com

ufficio stampa • pubblicità • eventi



CANTINE GRIFFATE/15. L'AZIENDA AGRICOLA ELVIO COGNO DI NOVELLO

di Beppe Malò

Valter Fissore e la moglie Nadia Cogno rappresentano la quarta generazione di vignaioli che porta avanti il nome di famiglia nel panorama vitivinicolo della Langa del Barolo. L'azienda agricola Elvio Cogno si trova a Novello sul Bracco Ravera, una delle posizioni più interessanti della zona per esposizione e composizione dei terreni, e occupa la "cascina nuova": un antico rustico di fine '700 oggi trasformato in un'azienda vitivinicola perfettamente inserita nello splendido ambiente circostante. La cascina nuova rappresentava la "dipendenza" più bella di una villa padronale "La Lovera", appartenente ad una delle maggiori famiglie di Monforte, i Giordano.

"Con molta fortuna e coraggio - racconta Valter Fissore - nel 1990 siamo riusciti ad acquistare la 'cascina nuova' che, dopo molti anni di abbandono, era cosa ben diversa da quella che oggi ospita la cantina che porta il nome di mio suocero Elvio Cogno. Nel 1991 abbiamo iniziato i lavori secondo il progetto dell'architetto Ivana Boglietti. Siamo partiti da una vecchia cascina che ospitava solo una parte del complesso di attività agricole riconducibili alla 'Lovera'. Qui c'era spazio per i mezzadri, c'era la stalla e un grande granaio. C'era il cortile e tutto doveva competere con la vegetazione spontanea che, dopo anni, aveva quasi ripreso possesso del sito. Per non dire della stalla dove, per trovare il piano di campagna, abbiamo dovuto scavare quasi come archeologi".

Una situazione del tutto normale, quasi tre secoli fa, per una cascina al centro di una grande proprietà agraria dove la vigna era solo uno delle tante attività svolte in campagna. Non esisteva specializzazione e ogni azienda produceva cereali, frutta, ortaggi, aveva filari a vigneto, allevava bestiame, animali di bassa corte e molto spesso anche i bachi da seta. In

Razionalità e funzionalità hanno fatto da guida al progetto di restauro del rustico del '700

COGNO

questa strategia alla cascina nuova si riponevano i raccolti e si ricoveravano mucche e cavalli.

"Un uso gravoso - spiega Nadia Cogno - di cui abbiamo trovato conferma nelle rare volte a 'doppio incrocio' che abbiamo ritrovato e che

Dalla "cascina" nasce la cantina



L'azienda ha una produzione annua di 70 mila bottiglie di cui circa la metà è di Barolo

NUOVE FUNZIONI
In alto: l'ex stalla è diventata una delle sedi di stoccaggio e affinamento in bottiglia del vino. A destra: gli steccati costruiti con le assicelle delle barriques.



oggi fanno da soffitto alla sala da degustazione. Sopra c'era il granaio e bisognava essere certi che il carico verticale venisse ben distribuito e sopportato dalla volta. La prima parte dei lavori venne utilizzata per 'portare alla luce' il perimetro e le strut-

ture della cascina antica. Poi decidemmo come trasformare una struttura non specializzata in una cantina a tutti gli effetti, ovvero un luogo per la vinificazione, l'affinamento, lo stoccaggio, il confezionamento e la spedizione dei vini. La prima scelta fu quel-

la di richiedere all'architetto il massimo della razionalità e della funzionalità all'interno di un progetto che fosse lineare e coerente con l'ambiente che ci circonda. Così sotto il granaio trovò posto la sala di degustazione, la stalla divenne una delle sedi di

stoccaggio e affinamento in bottiglia e decidemmo di collocare in sedi d'ampliamento i locali destinati alla vinificazione e all'affinamento. Nel sottosuolo abbiamo solamente il locale, oggi per fortuna quasi vuoto, dove le bottiglie attendono di prendere il via in condizioni controllate per quanto riguarda temperatura e umidità ottimali".

Dove il progettista è stato bravo è nel gestire il rapporto tra i volumi ricavati dal preesistente e quelli realizzati ex novo. Vista da fuori, "Cascina nuova" è in tutto e per tutto una delle tante e belle costruzioni (ma tante non lo sono affatto) che stanno in punta ai bricchi di Langa. All'interno lo spazio è quello di un'azienda modernissima, perfettamente organizzata dal punto di vista logistico e razionale. La produzione segue percorsi orizzontali e s'ispira al massimo rispetto della tradizione.

"Non appartengo a un partito - sottolinea Valter Fissore - e penso che non abbia senso classificare i barolisti nelle categorie opposte dei conservatori e degli innovatori. Noi portiamo avanti il nome di Elvio Cogno, un nome che indica un percorso: quello della qualità e di un'attenzione quasi maniacale nei confronti dei particolari. Siamo progressivamente lasciando le barriques, che forniscono ottime assicelle per i nostri steccati, a vantaggio delle botti grandi in rovere. Vengono realizzate apposta per noi con la specifica che le doghe siano piegate a vapore e non a fuoco per evitare ogni interferenza tra la 'tostatura' delle doghe trattate alla fiamma e il sapore del vino. La cascina è al centro di 10 ettari di vigneti: i grappoli passano pochi minuti nelle ceste e giungono in cantina in condizioni perfette. Stiamo dicendo addio alla chimica e tornando nei filari con le sole zappe. Siamo un po' strani, ma così ci ha insegnato nonno Elvio e così noi faremo per sempre".

