



PRINT EMAIL SHARE

14/06/2010

## Langhe Bianco Anas-Cetta Elvio Cagno 2009




Incredibile ma vero, non sono solo i rossi (base Nebbiolo soprattutto, ma anche con Dolcetto, Barbera, Freisa, Pelaverga e

persino Grignolino) a splendere nelle magiche terre del **Barolo**, ma un numero crescente di vini bianchi mostrano la grandezza di questi terroir e l'adattabilità di alcune varietà a bacca bianca in questa zona a decisa vocazione rossista. Rassicuratevi, non penso ad una **Langa** convertita a Sauvignon, Chardonnay (anche se alcuni, ormai ambientata da anni la grande uva borgognona in queste terre sono sorprendentemente buoni se bevuti non giovani : cito tra tutti [Barale](#) e [Cordero di Montezemolo Monfalletto](#)), oppure ad Arneis, che sicuramente dà le sue prove migliori dall'altra parte del Tanaro, in Roero. E anche se registro con entusiasmo i risultati ottenuti da alcuni Riesling, su tutti quelli di [Aldo Vajra](#) e di [Sergio Germano](#), che il suo vigneto l'ha piantato in Alta Langa, a Ciglié, non credo che la Langa possa e debba diventare una piccola Mosella. Un bianco, invece, che mi entusiasma da anni e che esprime un'anima misteriosa, tutta particolare, per certi versi magica della terra del Barolo, è invece quello che nasce da un vitigno che finalmente è stato iscritto nel Catalogo nazionale delle varietà di vite e che era tra quelli autorizzati per la produzione di Langhe bianco, un'uva - alla Camera di Commercio di Cuneo ne sono iscritti circa 6 ha di vigneti - che ha storicamente avuto il suo areale, la sua terra promessa, la sua heimat in quel comune compreso nella zona di produzione del Barolo che è Novello (dove si contano ben 4 dei sei ettari totali) e che è chiamata, a seconda delle abitudini, **Nascetta**, oppure **Anascetta** o **Nas-cëtta**. La Nascetta, nota nel passato come uva di sapore squisito e di eccellenti attitudini enologiche, è un vitigno ancora tutto da studiare e 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, come il Vermentino (a cui alcuni studi ampelografici lo fanno risalire). La si può definire - ma vi consiglio [la lettura di questa relazione tecnica](#) del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero per saperne di più - una varietà semiaromatica, ricca di terpeni, norisoprenoidi e glicosilati, con elevato potenziale d'invecchiamento e con una sorprendente adattabilità alla vinificazione in acciaio, piuttosto che in legno o in mix acciaio legno, con maturazione medio-precoce (nella seconda decade di settembre), circa una settimana dopo lo Chardonnay e all'incirca contemporanea a quella del Dolcetto. Ha vigoria medio elevata, buon equilibrio vegeto produttivo, media fertilità e un buon portamento dei tralci. Se oggi ne parliamo, se alcune aziende anche fuori Novello hanno cominciato a piantarla, ad esempio Ettore Germano, Fontanafredda, se si può parlare della Anas-Cetta come di "un vino storico del comune di Novello" è sicuramente grazie ad una eccellente cantina come [Elvio Cagno](#), che dalla prima microproduzione risalente al 1994 è arrivata oggi a produrre qualcosa come 12 mila bottiglie, inducendo altre realtà produttive di Novello come Le Strette e Sartirano a seguirne l'esempio. Valter Fissore e sua moglie Nadia, figlia di un grande signore del Barolo come [Elvio Cagno](#), credono moltissimo in questo loro bianco e pur privilegiando varietà autoctone come Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, dedicano un occhio di riguardo al vino e non perdono occasione di presentarlo con grande

orgoglio. Ricordo con estremo piacere una degustazione verticale, fatta alcuni anni fa in cantina, di diverse annate, e la sorpresa nello scoprire che questo bianco "con i tannini", poteva reggere splendidamente, anzi evolvere in maniera straordinaria, anche dopo 5-6 anni e più di bottiglia. Loro trattano quest'uva, in vigna ed in cantina, con tutte le attenzioni riservate ad una varietà importante, e non solo con la simpatia riservata a qualcuno, un po' bizzarro e dai comportamenti misteriosi, della famiglia. Dai due ettari di proprietà, controspalliera potata a Guyot con 4000 viti per ettaro, vigneto posto a 350 metri di altezza, ottengono un uva che vinificano per il settanta per cento in acciaio e per il 30% in piccoli fusti francesi, ottenendo un vino che affinano poi sei mesi in acciaio e 6 mesi in barrique di Allier, ovviamente non usate, e lasciano 6 mesi sui lieviti fini e poi ancora tre mesi in bottiglia prima di commercializzarlo. Ne risulta un vino molto particolare, che regge benissimo l'abbinamento a preparazioni a base di carni bianche (il tonno di coniglio di Langa è perfetto), oltre che di pesce e di verdure, pieno di sapore, che nell'edizione 2009, dove non è volutamente stata fatta la fermentazione malolattica, si propone con un bellissimo colore, un giallo paglierino intenso, brillante, molto luminoso e pieno di riflessi, con un naso intensamente aromatico, molto fresco e articolato, variante dal floreale (mughetto, fiori bianchi), alle erbe aromatiche, al fruttato (agrumi e albicocca, accenni di frutta esotica), al miele, di grande eleganza e slancio. Seppure ancora giovane – consiglio di gustare ora il 2008 ed il 2007 – mostra già la struttura ampia e calda, una certa consistenza e "grassezza", un'acidità scattante ed un sale ed un sorprendente, siamo sempre in Langa, in terra di Barolo e non in Liguria, carattere mediterraneo e quasi "marino". Aggiungetegli un pizzico di mineralità e un nerbo che non manca e avrete il ritratto di un bianco di carattere da prendere sul serio. Chiamatelo come volete, Nascetta, oppure *Anascetta* o Nas-cèta, ma questo è un bianco con cui fare assolutamente i conti...

Azienda agricola Elvio Cognito località Ravera 2 Novello CN tel.

 0173 744006 

Questo articolo è pubblicato contemporaneamente su [www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it)



[www.winesurf.it](http://www.winesurf.it)  
[www.vinoalvino.org](http://www.vinoalvino.org)

Autore: Franco Zilliani



[<< indietro](#)

[Commenta questo articolo](#)

