

## Il personaggio

### Terroir e precisione. I vini di Elvio Cogno

di **Alessandro Franceschini**

Roma, 19/07/2010



Se sei a Barolo ed hai vigne a Cannubi, per esempio, è un conto. Così come se hai la fortuna di essere a Castiglione Falletto piuttosto che a Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba o La Morra. Benché siano undici i comuni che possono dare origine ad una delle tante varianti di quel caleidoscopio introverso ed insieme di inaudita profondità come solo sa essere il nebbiolo a Barolo, non si commette sacrilegio nell'affermare che certi comuni godano di una fama e di un rispetto non presente ovunque quando si tratta di elencare i nebbioli più emozionanti. La sequela di cru, alcuni oramai leggendari, che circondano certi bricchi d'altronde non ammette repliche. Eppure, se hai circa 13 ettari in località Ravera e la cantina circondata da vigneti esposti al meglio, puoi ugualmente ritenerli fortunato. O meglio: parti da delle basi solide: *"In molti sono sempre venuti a prendere uva da queste parti, anche se poi Novello non veniva mai*

*menzionato"*. Questo, anche se espresso oggi da Walter, deve aver pensato **Elvio Cogno**, quando, terminato il connubio con i **Marcarini** a La Morra ha deciso di percorrere la strada in solitaria. E' il 1990: un grande millesimo, enorme in molti casi, anche se i mosti che i Cogno seguono all'inizio del loro cammino a Novello non sono dei più facili da interpretare. Bisognerà aspettare il 1996 per rivedere la vera luce. *"Eppure erano sì annate difficili quelle prime degli anni novanta, ma si vendevano comunque con una certa facilità. Ora, anche se ce ne sono molte ottime con continuità, è tutto più difficile"*. Nadia Cogno, benché in quei primi anni fosse distratta da faccende più alte e nobili rispetto al solo fare vino, come per esempio fare la mamma, ricorda con entusiasmo ed insieme tensione gli inizi dell'avventura. La ricerca della posizione giusta e l'acquisto della "Cascina Nuova", così la chiamano a Novello quello che ora è uno splendido cascinale ristrutturato, ma che ha avuto bisogno di non poche cure per riabilitarsi, non sono state imprese così semplici.

E' un anfiteatro ricco di sfumature e differenze al suo interno il vigneto Ravera che si osserva dalla balconata dei Cogno: non a caso sono ben quattro i Barolo che imbottigliano separatamente. Quasi dei distinti climat all'interno di un cru che ben emergono attraverso la mano di **Walter Fissore**, marito di Nadia, che cura in modo quasi maniacale sia la vigna che la cantina. C'è più calcaree a Bricco Pernice piuttosto che la sabbia tra i filari di nebbiolo che daranno poi origine al Vigna Elena. Differenze già riscontrabili in maniera nitida dagli assaggi in botte delle annate ancora in affinamento, come il 2009 ed il 2008. Per complicarsi ulteriormente la vita, dopo un assaggio nel 1994 di una bottiglia di vino bianco con già tre anni sulle spalle, vinificato da un contadino della zona e proveniente da un curioso vitigno a bacca bianca tipico di Novello, l'ans-cetta (o nascetta), l'idea di percorrere anche questa strada. "Un tempo veniva vinificata dolce, poi è stata usata anche per tagliare il moscato al fine di non far saltare i tappi piuttosto che usata per celebrare messa". Da gioco in forma di 800 esemplari, oggi questo bianco con un'aromaticità dal timbro originalissimo, è un punto oramai fermo della produzione dei Cogno, sia in termini quantitativi (circa 10mila bottiglie), che qualitativi, in grado di sfidare il tempo con grande slancio.





**P**recisione e pulizia: se è vero che spesso ciò che vedi nelle persone e nei loro luoghi poi si riscontra anche in ciò che fanno, tutti vini di Walter hanno queste due caratteristiche ben impresse appena metti al naso i bicchieri. Dal dolcetto alla barbera, la ricerca di uno stile elegante e senza sbavature è un marchio di fabbrica che risalta immediatamente, anche nei vini ancora in affinamento, in modo quasi stupefacente in quest'ultimo caso. "È il mio obiettivo, da sempre". Per ottenere questo, attenzione nei travasi e fermentazione malolattica lontana dal legno: "È un momento delicato questo, perché non c'è solforosa a protezione e la temperatura è abbastanza calda". Uno sbaglio e questo è il momento ideale nel quale potrebbero sorgere quelle "puzzette" che poi è quasi impossibile far sparire. È possibile coniugare precisione stilistica e terroir, senza perdersi qualcosa per strada? "Una volta facevo vini più rustici, almeno fino a 10 anni fa. Può essere che abbia tolto in questi anni qualcosa ai miei vini, ma non li ho certo sminuiti, anzi, li ho valorizzati". Se sentissimo l'insopprimibile esigenza di dover

incasellare necessariamente i vini di Walter e Nadia all'interno di storiche categorie langarole, che hanno riempito pagine di inchiostro e diviso in fazioni, avremmo qualche difficoltà. Né, probabilmente, ha più senso farlo. Netti, puliti, aperti, da subito, ma non immediati. Ci torni con curiosità e non ne rimani deluso. Aspetto abbondantemente più che sufficiente per rendersi conto di trovarsi di fronte a vini di carattere e personalità.

#### **Anas-cëtta 2009**

Menta, erbe aromatiche, anice, un tocco di agrume ed una mineralità di grande impatto. L'assaggio della nascita di Cigno lascia raramente indifferenti, per originalità e personalità. Non è un'uva semplice da allevare, anzi, specie per il rischio che vada in allegagione con una certa facilità. A causa delle buie strettoie burocratiche ha rischiato di non essere più prodotta, ma per fortuna, non senza ricorsi e carte bollate, continua ad esserci. Di gran bella lunghezza e pienezza, è una delle tante chicche autoctone italiane per fortuna recuperate con successo. Se Novello deve molto ai Cigno; lo è anche per la valorizzazione di questo antico vitigno e per aver percorso per primi una strada che oggi vede anche altri da queste crederci con fiducia.



#### **Dolcetto d'Alba Vigna del Mandorlo 2009**

In molti hanno spiantato questo vitigno, piemontese che più piemontese non si può, per dar spazio al nebbiolo, specie nel periodo d'oro, anche dove non era proprio il caso. Nella Vigna del Mandorlo l'hanno trovato e da sempre hanno continuato a produrlo. Lineare, con violette in bell'evidenza ed una croccantezza del frutto che anticipa una beva formidabile. Vivo, fresco, con tannini di una certa fittezza chiama il cibo e, pericolosamente, aizza ad esigere con copiosità nel bicchiere. "È il vino più difficile da fare, a causa della delicatezza delle uve ed al continuo lavoro in cantina, specie nei travasi, che ti richiede".



#### **Barbera d'Alba Bricco dei Merli 2008**

L'uso del legno c'è e si sente a tratti con maggior potenza, in altri scompare. Ma mai in modo invadente. Ma è principalmente la prorompentezza del frutto a catalizzare l'attenzione. Dolce, potente e di bella suadanza. In bocca è barbera, affermazione tanto banale quanto fondamentale; freschezza e succosità, tannino lieve ed un finale pulito ed asciutto.

#### **Langhe Montegrilli 2008**

L'unione di barbera e nebbiolo può far storcere il naso a molti. L'affinamento in barrique, anche se non di primo passaggio, potrebbe far erigere, poi, un muro di rifiuto. Sarebbe un peccato perché qui di artificiosità e ruffianeria non ce n'è affatto. Tante le spezie, fini, un delicato accenno di amaretto ed una spina fresca in bocca a sostenere il tutto con grande classe. Tannini addomesticati e morbidi lasciano poi spazio ad un finale ben calibrato.

#### **Barbaresco Bordini 2007**

A Montesommo di Neive hanno affittato quel poco di vigna che gli serve per produrre le circa 4000 bottiglie del cugino del Barolo: "Ci stuzzicava l'idea di avere un Barbaresco". Note di cacao e terra, visciole e balsamicità. Calore e potenza certo non gli mancano. C'è delicatezza nella trama tannica, in parte ben addomesticata, ma sempre viva e pulsante.

#### **Barolo Cascina Nuova 2006**

E' l'apripista dei Barolo targati Cugno. La vigna di partenza è sempre Ravera, mentre il nome della vino porta quello casa padronale. La scelta di uve più giovani ed una minor intransigenza nelle rese, non si tramutano in un nebbiolo poi più diluito e scontato. Già qui quel mix di erbe aromatiche che segna tutti i vini di Cugno si mostra in bell'evidenza. Scorze di arancio e delicati lamponi chiudono un quadro aromatico decisamente femminile e delicato insieme. Non ha la lunghezza delle tre punte di diamante della casa, ma l'eccellenza non è poi così lontana da raggiungere.



#### **Barolo Ravera 2006**

Scuro, più introverso a donarsi, l'imponenza dell'impatto iniziale è di grande austerità. Lo stacco rispetto al Cascina Nuova è dato dalla trama del frutto e del floreale, decisamente più elegante e fitta insieme. Sapido e con una tattilità del tannino di grande precisione, chiude con note di erbe aromatiche ed amaretto.

#### **Barolo Bricco Pernice 2005**

Abbiamo discusso a lungo sulle differenze tra due annate molto diverse come questa del Bricco Pernice ed in generale quella da poco in commercio del millesimo 2006. Questo campione mostra quell'austerità classica, quella nervosità tannica che fece discutere molti alla sua presentazione. Chi l'ha interpretata con attenzione, ne ha tratto vini classici e grandi insieme. E' un vino vibrante questo 2005, con un tannino forse non fine come molte versioni del 2006, ma

vivo, succoso e scalpitante insieme. Al naso è un mix di frutta ben matura, di ciliegie e prugna ed al tempo stesso di spezie molto eleganti e delicate. E' il centro bocca a colpire per pienezza, avvolgenza, con una lunghezza davvero entusiasmante.

#### **Barolo Riserva Vigna Elena 2005**

Per ora bisogna accontentarsi del titolo. Riposa in vasca per l'assestamento finale dopo un anno in più di riposo in una botte da 50 ettolitri ed a breve passerà in bottiglia. L'assaggio dalla vasca è imponente. La trama tannica e la struttura complessiva è di quelle da Barolo di gran razza, che meritava la versione riserva.