

SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

(ESPERIENZE)



Verduno e Novello: i due fortini della Langa

Capita che areali da sempre vocati all'allevamento di uve di pregio nascondano al loro interno enclave, quasi delle riserve, dove resistono vitigni minori, spesso bistrattati, classificati come seconda scelta, che strappano al più un sorriso, quasi ironico, quando qualcuno ne parla. In Langa, il dominio del Nebbiolo, assieme alla grande diffusione di Dolcetto e Barbera, è spezzato da due fortini: Verduno e Novello. Sono due degli 11 comuni patria del Barolo, così come anche custodi di due vitigni autoctoni locali: Pelaverga e Nascetta. Se il primo dà origine a un rosso speziato, praticamente pepato, di grande fragranza e beva, il secondo è in grado di spiazzare gli scettici semplicemente portando al naso il bicchiere: un bianco ampio, con un'aromaticità dal timbro unico, solcato da note di erbe aromatiche, menta, anice e una diffusa mineralità. Il Pelaverga di Verduno (da non confondere con quello, solo omonimo, allevato nel Saluzzese) è oramai una certezza, consolidata dalla costanza con la quale più di una decina di produttori locali vi si è de-

dicata negli ultimi anni con risultati oramai costanti quanto a qualità e correttezza esecutiva: Castello di Verduno, Fratelli Alessandria e Comm. G.B. Burlotto, tre nomi imprescindibili. Se ci spostiamo a Novello, invece, patria del nobile cru Ravera, il nome di riferimento per la Nascetta non può che essere uno, nonostante altri ora stiano seguendo il suo esempio: Elvio Cogno. L'azienda, condotta da Valter Fissore e la moglie Nadia Cogno, è stata la prima a crederci, nonché combattere a colpi di carte bollate per continuare a poterla vinificare. Non facile da allevare, la Nascetta (detta anche Anas-cëtta o Nas-cetta) ha percorso svariate strade prima di venir vinificata in purezza, mostrando una straordinaria capacità all'invecchiamento: prima vinificata dolce, poi usata per tagliare il Moscato al fine di non far saltare i tappi e infine usata per celebrare messa. Oggi è uno dei pilastri dell'azienda, con più di 10mila esemplari.



A cura di Alessandro Franceschini in collaborazione con Autochtona