

## Euthymia: prove tecniche di degustazione a cura di Fabio C.

### ANA-SCETTA by ELVIO COGNO

Inviato alle 08:55 il Jul. 6, 2011



Storicamente il Piemonte è, sicuramente, più conosciuto per i suoi rossi, Barolo e Barbaresco su tutti, ma da sempre può vantare un'eccellente produzione di vini bianchi da uve autoctone, basti pensare al Gavi (cortese), all'Erbaluce di Caluso, all'Arneis, Moscato d'Asti e più di recente alla riscoperta del Timorasso. Un'altra uva è stata oggetto, ultimamente, di attento recupero e rivalutazione proprio nel cuore delle Langhe.

La cantina di Elvio Cogno produce ottimi Barolo (Ravera e Vigna Elena) in quel di Novello. La Nascetta dimora nelle vigne di questo piccolo comune della parte sud-occidentale della denominazione da almeno un secolo. Ancora 15 anni fa era sull'orlo dell'estinzione con meno di 10 ettari destinati alla sua coltivazione. Dal punto di vista genetico è stata dimostrata una parentela con il vermentino.

Localmente conosciuta anche come Anascetta o Na-scetta eccola nella sua versione più ambiziosa. Proviene da due vigne diverse ed è fermentata per il 30% in legno di rovere usato, non fa malolattica per preservare ed aumentare il corredo acido e la freschezza del vino. Oggi sono 15.000 le bottiglie che arrivano sul mercato, un numero per quanto piccolo non del tutto trascurabile. Molte aziende stanno reimpantando quest'uva: Ettore Germano, Fontanafredda, e Sartirano. La sopravvivenza di questo vitigno può ormai considerarsi assicurata. La 2009 è un bianco davvero sorprendente ed interessante. Note floreali, fruttate di mela ed agrumi, dalle sfumature esotiche nelle annate più calde, ne delineano un quadro olfattivo invitante ed armonico. Armonia solo leggermente disturbata quando la temperatura sale da un lieve sbuffo alcolico. Al palato si evidenziano le sue doti minerali: grande sapidità ed un finale secco ed asciutto che lascia una bocca pulitissima. Il prezzo è decisamente accessibile e vale la pena sfidare la limitata reperibilità per cercarne di recuperare qualche bottiglia.

"Il vino di qualità migliore è quello moderatamente forte e dal profumo delicato. Quando penetra in bocca, lusinga le narici e conforta il cervello. Si lega bene al palato senza ferirlo, al cuore dà gioia ed allegria!" (Le segré des segréz). Riflessioni per ricollocare il vino nell'ambito di una cultura dietetica ed estetica. Per tradurre la degustazione in emozioni e sensazioni. Per rileggere etichette e vini nel segno della tradizione e della convivialità. Un viaggio nell'interiorità del vino. Una questione di rispetto e di gusto. Un diario personale per ripercorrere assaggi, esperienze e momenti speciali. Nessun riferimento spaziale o temporale. "Uomini dalle piccole ambizioni morali fanno vini (e non solo vini) dalle piccole ambizioni estetiche". Bevo... ergo sum!!!