



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Grandi Langhe in bianco



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 febbraio 2024

L'occasione per apprezzare i vini bianchi delle Langhe ce la fornisce la manifestazione Grandi Langhe 2024 svoltasi di recente a Torino.

Se è vero che questo territorio è universalmente conosciuto per i vini rossi, Nebbiolo in primis, ma poi anche Barbera, Dolcetto, Freisa e tanti altri magari meno noti, è altrettanto vero che vi è una, seppur limitata, interessante produzione di vini bianchi.

A far la parte del leone è l'Arneis, vino, e vitigno, balzato agli onori della cronaca un po' di anni fa e che fa della sua piacevolezza e semplicità la sua arma vincente.

Ma non c'è solo l'Arneis nel panorama vitivinicolo piemontese.

Noi ci siamo soffermati su altri tre vitigni che, seppure con un ridotto numero di campioni presenti, si trovavano in degustazione durante la manifestazione.



Partiamo dal vitigno più raro. Sembra che nel territorio langarolo i produttori si possano contare sulle dita di una sola mano. Ma se anche fossero qualcuno di più, si parla sempre di pochissime cantine.

Parliamo del **Rossese Bianco**, vitigno molto meno conosciuto rispetto al parente (sempre che di parentela genetica si possa parlare) Rossese rosso nelle varianti di Dolceacqua o di Campochiesa.

Sembra che il Rossese Bianco provenga dall'area delle Cinque Terre e quindi dalla Riviera di Levante; Galesio ne parla a metà Ottocento nel suo *Pomona Italiana*. Recenti studi genetici hanno dimostrato che è praticamente identico al vitigno siciliano Grillo.

I vini che abbiamo assaggiato presentavano tutti ottime doti di sapidità con un olfatto caratterizzato da delicati sentori di fiori freschi e frutta matura. La persistenza non si è rivelata particolarmente lunga ma il finale di bocca è risultato sempre elegante e piacevole.

Un campione che ci ha particolarmente colpito è stato il **Langhe Rossese Bianco Rosserto DOC 2021** dell'Azienda **Manzone** di Monforte d'Alba.

Dal colore piacevolmente giallo paglierino si apre all'olfatto con una nota balsamica e vegetale, radice di liquirizia, subito seguita da sentori di frutta fresca e agrume. Un accenno di fiori dolci chiude l'olfatto e anticipa il palato dalla grande sapidità. Ottima freschezza e verticalità. Nessun accenno del passaggio in legno (12 mesi in tonneau sulle fecce) e ottima persistenza.



Un altro vitigno che abbiamo indagato è la **Nascetta**, varietà sicuramente più conosciuta che ha nel comune di Novello il suo luogo di elezione; è conosciuta anche con il nome di **Anascetta** o, nella forma dialettale, di **Nas-cëtta**. La sua origine risulta ancora non perfettamente individuata anche se condivide qualche caratteristica in comune con il Vermentino.

È un vitigno difficile da coltivare e dalla produttività alternante; il vino che si ricava è contraddistinto da marcate note fruttate (mela, agrumi e frutti tropicali) e floreali. Dalla grande sapidità e dal buon corpo, regge bene lo scorrere del tempo.

Tra i campioni assaggiati, 26 per la precisione, abbiamo particolarmente apprezzato:

Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2018 di Cascina Gavetta di Cagno

Bella espressione del vitigno e della sua longevità che si tinge di note che rimandano all'idrocarburo su uno sfondo di frutta gialla. Dalla lunga persistenza, si dimostra in perfetto equilibrio e dalla grande eleganza. Sapidità e freschezza supportato l'intero sorso.

Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello 2020 di Casa Baricalino

Un altro vino con qualche anno sulle spalle e il cui olfatto unisce i freschi sentori di frutta matura e di erbe aromatiche a quelli di evoluzione che rimandano all'idrocarburo. L'intrigante sapidità e la buona acidità accompagnano la lunga persistenza.

Langhe DOC Nas-cëtta del comune di Novello 2022 Pasinot® di Le Strette

Da un cru storico un vino che già nella giovinezza mostra il suo carattere elegante. Alla frutta gialla matura si uniscono erbe aromatiche e fiori. Un accenno di miele e di agrume apre alla grande freschezza e sapidità. La persistenza è integrata da una nota minerale che chiude quasi piccante, di zenzero.

Langhe DOC Nascetta 2016 La Regina di Braida Tenuta Serra dei Fiori

Un vino non scalfito dallo scorrere del tempo. Note di frutta tropicale matura, di miele, lasciano trasparire un velo che riporta all'idrocarburo e a note lattiche. Raffinata eleganza e buona struttura.



Per finire un altro vitigno autoctono: la **Favorita**, che deve il suo nome, così narra la leggenda, al fatto di essere l'uva preferita dalla "favorita" del re Vittorio Emanuele II, la *Bela Rusin*. Ha lo stesso DNA del Vermentino e del Pigato.

Profumi erbacei e fruttati molto intesi caratterizzano il vino che se ne ricava, vino dal gusto pieno e secco.

Tra i vini assaggiati a Grandi Langhe, 14 campioni, abbiamo preferito il **Langhe DOC Favorita 2022 di Antica Cascina dei Conti di Roero**.

Note di frutta a pasta gialla e un leggero accenno vegetale predispongono all'equilibrio gustativo giocato sulla sapidità e sull'aromaticità. Discreta la persistenza che chiude con un finale di mandorla.

<https://vinodabere.it/piemonte-le-grandi-langhe-in-bianco/>