

# IL GUSTO

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

ABBONATI



MENU CERCA

## la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



DA NOI TROVI SEMPRE IL TRIPLO  
DELLE PROMOZIONI RISPETTO AGLI  
ALTI SUPERMERCATI

SCOPRI DI PIÙ



Il Cisterna che non smette mai di stupire  
di Paolo Massobrio



*Nelle colline fra l'Astigiano e il Roero la produzione delle Cantine Povero emerge per la qualità di questa piccola doc*

18 LUGLIO 2023 ALLE 08:03

2 MINUTI DI LETTURA





Continua a stupire il Cisterna, una doc piccola nata in quel cuscino di colline fra l'Astigiano e il Roero, frutto di uve croatina (rara avis nel ricco Piemonte di vitigni autoctoni). Quando, nell'agosto 2002, venni invitato per celebrare la nascita della doc, la perplessità su quel nome assegnato a un vino era forte. E invece oggi continuo a sorprendermi dai campioni che assaggio, come il Cisterna superiore della cantina CarlindePaolo di San Damiano [che già raccontammo un anno fa](#). Oggi parliamo invece della [Tenuta agricola Laramè](#) della famiglia Povero, che sorge su una delle colline più elevate del Roero, tra Canale d'Alba e Cisterna d'Asti. Oltre 50 ettari a corpo unico coltivati in regime biologico, da cui nascono i vini più iconici dell'azienda. Laramè fu lo "stranom" dei Povero: l'usanza tutta piemontese di ribattezzare le famiglie con soprannomi di fantasia per identificarle come membri univoci di una piccola comunità.



**Oggi questa Tenuta** è diventata marchio di punta delle Cantine Povero che abbiamo avuto modo di apprezzare attraverso tre vini. **Il Santa Lucrezia Cisterna d'Asti Superiore 2019** è un buon esempio di questa piccolissima denominazione. Affina 18 mesi in botti di rovere e un anno in bottiglia. Ha naso aromatico di viola e lavanda, in bocca è leggermente tannico accompagnato da un'acidità moderata; **il Terre del Sindic Langhe Favorita 2022**, ottenuto dall'omonimo raro vitigno discendente del vermentino e portato qui nel '700 dai mercanti liguri, si conferma un piacevole vino da aperitivo, dal colore paglierino, con profumi di albicocca e frutta esotica. In bocca è fresco, immediato. **Il Roero Arneis Metodo Classico Pas Dosé "Fippiane" 2019** è un vino che colpisce: di colore paglierino tendente all'oro, ha note verdi e una sapidità che si percepisce già al naso e che ritorna in bocca accompagnata dalla giusta acidità e da una bolla molto fine. Da uve arneis in purezza macerate a freddo, ha fatto 36 mesi di riposo in bottiglia sur-lies. La sboccatura avviene a la glacée, congelando con una soluzione salina il collo della bottiglia tenuta in posizione verticale, poi ruotata di 180 gradi per essere stappata. Le bottiglie vengono colmate con il medesimo vino.



**Cascina Vèngore** è invece il progetto della quarta generazione della famiglia Povero, fondato su un'agricoltura organica rigenerativa: prende forma a partire da 3 vitigni autoctoni nebbiolo, barbera e arneis, che vengono vinificati in modo tradizionale (acciaio, anfora e legno grande) e con interventi poco invasivi. Lucrezia Povero insieme alle sorelle Maurizia e Letizia segue i 26 ettari di terreno al centro di una valle che si schiude ad anfiteatro, circondata da ripide dorsali sulla cui sommità dominano i boschi. Il progetto integra perfettamente il paesaggio circostante e oggi è una riserva faunistica per moltissime specie selvatiche, che vivono negli oltre 60 mila metri quadri di boschi limitrofi curati attraverso una silvicoltura conservativa.



**Tra i nostri assaggi segnaliamo il Terre Alfieri Arneis “Sanromè” 2022, dal naso molto piacevole con le sue note di tiglio e leggermente aromatiche, in bocca ha corpo accompagnato da una mineralità spiccata che spinge il sorso.**

**Il Terre Alfieri Nebbiolo “Belgardo” 2020 al naso può contare su una certa intensità con una nota balsamica, e un che di china, che dona eleganza. Fa 12 giorni in vasche termocontrollate a 28°C e steccatura a cappello sommerso per 15 giorni, in contemporanea della fermentazione malolattica, quindi affinamento 16 mesi in botte di rovere di Slavonia da 2,5 hl.**



**Molto buona la Barbera d'Asti "Campolungo" 2022** che al naso lascia emergere la frutta, con la fragola, netta, accompagnata da sentori balsamici. In bocca c'è l'acidità che ci si aspetterebbe, con la fragola che torna per via retrofattiva. Fa solo acciaio.

**Tutti vini da conoscere**, così come questa enclave vitivinicola che ha sempre tenuto alta la bandiera della sua origine, con vitigni come il nebbiolo e la croatina. Curioso, no?

### **Cantine Povero**

*Cisterna d'Asti (AT)*

*via Mattutina, 6 - Frazione San Matteo*

*tel. 0141 979258*

Una bottiglia di Roero Arneis metodo classico Pas Dosè Fippiane 2019: **euro 20**

---

### **Argomenti**

Vini e spiriti

Viaggi di gusto

adv