

Cantine Povero, duecento anni di passione per il vino nel cuore del Piemonte

26 Settembre 2024

di **Alfonso Mollo**



CISTERNA D'ASTI – C'è una cantina in Piemonte che da quasi duecento anni è simbolo di vino. A raccontarci la sua storia è **Lucrezia Povero**, quarta generazione di questa azienda. Siamo nel cuore della regione sabauda, a Cisterna d'Asti (Asti), anello di congiunzione di Langhe, Roero e Monferrato, territori d'eccellenza vinicola.

Langhe, zona di terre marnose e calcaree, culla dei grandi vini rossi piemontesi, come il Barolo e il Barbaresco.

Monferrato, più vicino ad Asti e Alessandria, suoli di arenarie gialle e argille compatte, ideali

per la Barbera e il Moscato d'Asti. Roero, parallelo alle Langhe, più sabbioso, e che regala vini come l'Arneis e il Roero rosso. Qui comincia la storia di Cantine Povero.

Nasce nel 1837, quando **Francesco Povero** acquista un piccolo vigneto in zona Fippiane, sulle colline del Roero. È un'Italia povera, dove i contadini ancora si uniscono per produrre insieme il vino.

È il secolo successivo a vedere lo sviluppo della Cantina, quando nel 1948 **Bartolomeo Povero**, detto "nonno Tumlin", amplia i vigneti e insieme a sua moglie Rita, contadina, commerciante e ottima cuoca, porta avanti le tradizioni di famiglia, affinando sempre più le loro conoscenze nella produzione del vino.

Il 1964, annata fantastica dal punto di vista enologico, è un punto di svolta, perché per la prima volta escono le bottiglie con in etichetta il nome "Cantine Povero", grazie a **Giovanni e Michelino Povero**, i figli di Tumlin e Rita.

Nel 1987 i tre fratelli della nuova generazione, **Luca, Daniele e Alessio**, fondano Tenuta Fratelli Povero, ampliando Tenuta Laramé, il primo nucleo storico, in cui sono posti i cru più antichi, proprio quegli stessi filari, e dove adesso viene prodotto il "Santa Lucrezia Cisterna d'Asti Doc", una delle loro etichette simbolo.

Laramé, termine curioso per identificare una tenuta vinicola. Da dove deriva? Era lo stranom (il soprannome) dei Povero, per l'usanza tutta piemontese di ribattezzare le famiglie con nomignoli di fantasia per identificarle come membri univoci di una piccola comunità. Un nome che, oggi, è stato scelto di conservare nell'appellativo e che lega ancora più intimamente l'azienda al territorio dove è nata.

Ad oggi la Tenuta, sita nel cuore del Roero, è composta di cinquanta ettari di vitigni certificati 100% biologici, a un'altitudine di 322 mt, con sette varietà autoctone coltivate (nebbiolo, arneis, barbera, favorita, dolcetto, bonarda e croatina) per un totale di oltre centomila bottiglie.

Contando però anche i territori del Monferrato e delle Langhe, gli ettari sono oltre cento, tra vigneti biologici, prati, boschi e campi coltivati, con una produzione che arriva a oltre due milioni di bottiglie.

Nel 2012, l'ultima generazione Povero, formata da sole donne, crea un nuovo progetto: Cascina Vèngore. È proprio Lucrezia ad averne l'idea e a gestirla insieme alle sorelle **Maurizia e Letizia**.

Il proposito iniziale è quello di recuperare alcuni terreni da tempo abbandonati, in una zona già considerata un paradiso agricolo nell'antichità, tipico fundus romano rinomato per il clima mite e le terre fertili, coltivato a vite, cereali e bosco.

Ancora oggi oggetto di ritrovamenti archeologici della zona, tra monete, cocci, anelli e le tre lapidi marmoree di epoca romana che ornano i gradini dell'odierna cascina.

Anfiteatro naturale (ben visibile anche nella grafica delle etichette), nel centro di Terre Alfieri, piccola Docg nata nel 2020, formata da ventisei ettari tra vigne, bosco e prati, tutti totalmente a coltura biologica, e che prende il nome da Vengoris, una varietà di salice detta venghé, che un tempo ricopriva molta della superficie.

Qui, a differenza di Laramè, vengono coltivati solo nebbiolo, barbera e arneis, poi vinificati in modo tradizionale (acciaio, anfora e legno grande) e con interventi poco invasivi, per un totale di circa quaranta mila bottiglie.

Ultima iniziativa dell'azienda Povero è l'apertura nel 2024 di Le Querce del Vareglio, gestita dalla cugina e la mamma di Lucrezia.

Una tenuta di trentacinque ettari, immersi nella natura del Parco delle Rocche del Roero, dove si possono trovare un agriturismo con piscina, orti e frutteti, e dove si possono degustare i vini di Cantine Povero.

Da sottolineare anche una bella iniziativa per il maneggio interno, aperto sia agli ospiti che ai visitatori esterni, dove i cavalli sono curati e coccolati, e dove l'arte equestre assume una dimensione speciale grazie agli approcci all'avanguardia, ispirati a metodi olistici ed etologici.

Come scritto in precedenza i vini prodotti da Cantine Povero e Cascina Vengore riflettono pienamente la regione di appartenenza, e i suoi vitigni autoctoni.

Durante la degustazione si è potuto assaggiare diverse etichette, riuscendo a fare anche un bel confronto tra le diverse caratteristiche dei vigneti delle tenute.

Fippiane Roero Arneis DOCG Metodo Classico Pas Dosé 2019 Tenuta Laramè

Trentasei mesi sur-lies in bottiglia per questo vino, con una sboccatura à la glacée. Dopo la tappatura con sughero, lo spumante riposa almeno 4 mesi prima di essere commercializzato. Alla vista è un giallo paglierino tenue ed il perlage è fine e continuo. Il bouquet sfoggia note fragranti di crosta di pane, frutta a polpa bianca matura, fiori bianchi appassiti, e nocciola. In bocca è fresco, armonico, e delicatamente sapido, con buona persistenza.

Terre del Conte Roero Arneis DOCG 2023 Tenuta Laramè

Fermentazione in vasche di acciaio inox, e un affinamento di due/tre mesi sur-lie sempre in vasche di acciaio.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gli aromi floreali e fruttati sono intensi e freschi. Le sue caratteristiche dominanti, più o meno accentuate a seconda dell'annata, sono il fieno fresco, la pesca, la pera, la mela renetta, la mandorla, l'ananas e il lime.

All'assaggio è di media struttura, con un palato secco e delicato, e un finale ammandorlato persistente.

Sanromè Terre Alfieri Docg Arneis 2023 Cantina Vengore

Da "San Romè", San Remigio, che nelle credenze contadine protegge i vigneti.

Dodici-quindici giorni in vasche termocontrollate, e un affinamento di 4 mesi in acciaio sur-lie. Color giallo brillante, con profumi freschi e minerali richiamano note di pesca bianca, agrumi e pompelmo.

In bocca emerge la freschezza e la leggera sapidità, e si riconosce nel retrogusto una leggera nota mandorlata tipica del vitigno.

Barbera d'Alba Doc Superiore Caravagna 2018 Tenuta Laramè

Fermentazione in vasche di acciaio inox, e un affinamento di ventiquattro mesi in botte di rovere di Slavonia, con ulteriori sei mesi minimo di riposo in bottiglia.

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granata.

Ampio bouquet in cui spiccano i sentori di confettura di frutti di bosco, ciliegia matura, rosa, cassis, terriccio, corteccia, cannella, pepe verde, liquirizia, incenso, e un leggerissimo accenno alla vaniglia.

In degustazione è succoso, caldo, pieno, e persistente.

Barbera d'Alba Doc Superiore Mompirone 2022 Cantina Vengore

Mompirone è l'appellativo topografico del rilievo dominante la valle del Rio Maggiore, sul lato destro di Vengore. Vi sorgeva una chiesa dedicata ai santi Gervasio e Protasio e la zona, fin dal XVI secolo era conosciuta come "terra vitata".

Otto-dieci giorni in vasche termocontrollate, e un affinamento di 18 mesi in botte di rovere.

Rosso rubino, al naso salgono profumi speziati, sprigionando note di ribes nero, cacao e vaniglia,

donate dal lungo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia.

Un vino persistente e importante.

Tumlin Roero DOCG Loreto 2020 Tenuta Laramè

Stessa vinificazione del Caravagna.

Bel rosso granato acceso.

Il bouquet, tenue e delicatamente fragrante, con il tempo si fa etereo. Si riconoscono subito note floreali e fruttate nette e intense di rose appassite e violette, frutti rossi, agrumi e mandorla, seguite da accenni speziati di cannella, noce moscata, tabacco e una leggera tostatura. Con il tempo si fa più cupo e terragno con tratti boschivi di foglie secche, corteccia, resina e bacche, con un soffio balsamico sul finale.

All'assaggio è suadente, morbido e armonico, con finale persistente e leggermente sapido, e una reminiscenza speziata. I tannini sono fitti e vellutati, ben integrati nella struttura.

Belgardo Terre Alfieri Docg Nebbiolo 2021 Cantina Vengore

Anche per questa etichetta abbiamo un importante affinamento di sedici mesi in botte di rovere di Slavonia.

Il colore è rosso granato, con profumi speziati che richiamano note di liquirizia, cannella e vaniglia. Al palato si apprezzano equilibrio, eleganza e persistenza.

Mignane Terre Alfieri Docg Nebbiolo 2021 Cantina Vengore

Vinificazione diversa per quest'ultimo vino: naturale in anfora con lunga macerazione (60 giorni), e un affinamento di dieci mesi in anfora di terracotta

Alla vista osso rubino con riflessi granata, i profumi speziati richiamano note di rosa, pepe e nocciola.

In bocca risaltano equilibrio, eleganza e persistenza.

LE FOTO







