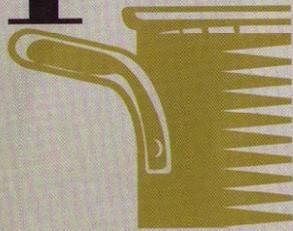


ANNO II - NUMERO III - OTTOBRE 2006

La PENTOLA[®] d'ORO



RIVISTA UFFICIALE DELLA SAPS:
ASSOCIAZIONE PER LO STUDIO DI MATERIALI
E FORME DEGLI STRUMENTI DI COTTURA



Neive

NEIVE
EVENTI

Il paese deve il proprio nome a una nobile famiglia romana, la **gens Naevia**, della quale fu possedimento; Neive fu un importante insediamento romano attraversato dalla **via Aemilia Scauri**, costruita nel 100 a.c. dal console **Emilio di Scauro**. Attorno all'anno mille venne costruito sul colle più alto un castello fortificato per difendersi dai Saraceni; nei documenti si parla di "Oppidum Nevearum". Sulla sponda sinistra del torrente Tinella, in località Santa Maria del Piano si insediò, sui resti di un tempio dedicato a Diana, un primo nucleo di monaci benedettini provenienti dall'Abbazia di S. Benigno Canadese. Si iniziò con una "ceila" e poi con una "grancia" o azienda agricola, quindi un monastero che ospitò fino a 100 monaci. Oggi conta circa 3000 abitanti ed è conosciuto e apprezzato per i suoi vini, il tartufo e le nocciole.

Barbaresco Serraboella: Il Piacere di un Vino di Verità

Renato Cigliuti, 68 anni, V° elementare è un vero contadino di Langa. Che sia un contadino vero lo si nota dalle sue mani che testimoniano anni di lavoro instancabile. Ma anche dal suo viso segnato dalle stagioni trascorse tra i filari da autodidatta, nato e cresciuto nella cascina di famiglia a **Neive**, nelle Langhe della provincia di Cuneo, una delle aree d'Italia più vocate alla produzione di grandi vini.

Unica passione oltre la famiglia, la terra e i suoi vini, è il

pallone elastico lo sport tradizionale di queste parti che segue da sempre. In 6 ettari e mezzo di proprietà suddivisi in due "cru" **Serraboella** e **Vigne Erte**, sulle migliori erti colline festonate di vigne, a Neive, Renato Cigliuti produce da sempre il più antico e nobile vitigno a bacca rossa del Piemonte e forse d'Italia: il **Nebbiolo da Barbaresco**.

Una terra, questa della zona del Barbaresco, che negli anni '70 era stata abbandonata dai più per trovare un posto di lavoro sicuro in fabbrica, migrando nelle città industriali vicine: Alba, Bra, Asti, Torino. "I vecchi - racconta Cigliuti - a quei tempi sconsolati da tanto abbandono, dicevano che quelli che rimanevano erano solo i disgraziati, i malati di mente, oppure i vecchi. E come dargli torto, quando al sabato vedevi sfrecciare in paese i ragazzi della mia generazione, spensierati, con auto di lusso e vestiti alla moda..."

"Io sono rimasto in campagna perché la terra mi dà sicurezza, separarmene è come separarmi dalla famiglia. La sento parte di me con le stagioni che ne cambiano la sostanza ed il colore, con la neve che prima la copre fino a sotterrarla e poi il sole che la scopre facendola riemergere in tutta la sua bellezza. La sento respirare". Lo sguardo sereno è il biglietto da visita di Renato Cigliuti. Quasi avesse scritto in volto me ne sono capitate tante, ma grazie a Dio sono ancora qui a raccontarle. Ha parecchio da narrare. A cominciare dal fatto che per tanti anni ha mandato avanti l'azienda solo coi soldi che recuperava dalla vendita dello sfuso.





Neive

"Non imbottigliavamo. Ho incominciato ad imbottigliare qualcosa nel '64. Ma è stata l'annata '67 ad andare per prima in commercio, per una clientela soprattutto di privati locali. Nel '71 iniziai ad avere le prime soddisfazioni commerciali. Avevo conosciuto alcuni importatori, che sono ancora miei clienti, alla fiere che si tenevano a Genova e a Torino. Nel '78 mi aiutò anche una grandissima annata. I miei vini arrivavano sempre tra i primi alle degustazioni e cominciai a viaggiare in giro per il mondo per farli conoscere meglio. Un giorno arrivò da me un giovanotto, Giorgio Rivetti... allora aveva appena 20 anni, ma con la testa di un uomo maturo, (oggi è uno dei più intraprendenti e qualificati produttori di Langa e artefice del successo di molti altri produttori della zona n.d.r.)... Mi disse che in questa parte di Langa non eravamo consapevoli del grande patrimonio produttivo delle nostre vigne e della qualità dei nostri prodotti".

"Dobbiamo promuoverci meglio, tutti assieme", mi disse "prima che qualche imbottigliatore di fuori faccia casini e mandi a ramengo la nostra terra ed il nostro lavoro. Mi chiese di aderire alla neonata Associazione Piccoli Produttori Grandi Vini del Piemonte. Devo molto a Giorgio e come me, tanti altri. Ha saputo tirarci fuori dai nostri confini territoriali e mentali. Quel che predicava a quel tempo dieci anni dopo si è verificato. Aveva visto lungo...".

Anche quando Cigliuti racconta i periodi peggiori dei suoi quasi settant'anni, non si cancella il sorriso da quel suo viso segnato dal tempo... A chi gli chiede quale sia il segreto della qualità dei suoi vini continua a ripetere che è la terra.

"Questa benedetta terra in cui sono nato. Bisogna trattarla bene però... Peccato che mi è sempre mancato il coraggio di comprarne dell'altra per aumentare gli ettari di proprietà,



ma anche il fatto che non avessi figli maschi ha inciso nella decisione...". Così le sue magnifiche vigne Renato Cigliuti, le governa insieme alla famiglia formata da tutte donne, con la moglie Dina, e le figlie Claudia e Silvia.

Le curano nonostante gli erti pendii, dislocati nelle migliori posizioni di Neive. I due cru Serraboella e il Vigne Erte regalano due grandi Barbaresco.

Inoltre una straordinaria Barbera, un Dolcetto ed un Langhe Rosso prodotto con il 50% da uve di Nebbiolo e il restante 50% da uve di Barbera. In tutto circa 30.000 bottiglie l'anno.



Barbaresco Serraboella 2003 F.lli Cigliuti

Il cru Serraboella, nel comune di Neive, spicca fra tutti gli altri del territorio perché offre vini di grande personalità e complessità, essendo i suoi vigneti esposti sul versante migliore. Il Barbaresco Serraboella Cigliuti è prodotto con uve Nebbiolo nelle sottovarietà Michel e Lampia, impiantate circa 30 anni fa nei vigneti esposti a sud ovest a 350mt sul livello del mare. Rese molto basse di circa 40 q.li per ettaro, un pò per l'anzianità delle viti ed un pò anche per diradamenti impietosi, conferiscono a questo vino una complessità ed una personalità unica. Il 2003 è austero e robusto, dal colore rosso granato. Al naso è etereo e ampio, con sentori ricchi di spezie e note fruttate di ciliegia e piccole bacche, di viola mammola e vaniglia. In bocca ha tannini vivi e sapidi di grande beva ed eleganza.



Az. Agr. Fratelli Cigliuti di Cigliuti Renato
Via Serraboella, 17 - 12057 Neive (Cn)
Tel 0173 677185 - Fax 0173 67142
cigliutirenato@libero.it