

Inconfondibile intensità

I PROFUMI
E L'ELEGANZA DEL
MOSCATO D'ASTI
IN UN'ESPERIENZA
CHE HA SVELATO
NUANCE E
SEGRETI DI UN
VINO NOTO
IN TUTTO IL MONDO ●

prosit

di Alessandra Piubello



(proveniente dall'antica Grecia in origine), che a seconda delle tipologie si narra in modo differente, pur restando evidente la sua natura aromatica. Moscato muschiato. Inconfondibile nella sua intensità. Semplice e immediato, gioioso e festante nelle ricorrenze più familiari e celebrative. Chissà se Paolo Conte, astigiano Doc, ha mai cantato il Moscato della sua terra. Certo ne ha scritto Mario Soldati, che confessava apertamente di avere un debole per questo Spumante: se lo beveva con soddisfazione insieme al salame tagliato a fette spesse per gli spuntini mattutini, intorno alle 11. Il forte legame del Moscato con Asti è raffigurato nello stemma del consorzio, nato nel 1932, che raffigura il patrono della città, San Secondo, a cavallo. Secondi però non lo furono a nessuno all'inizio, e come ben argomentò un altro astigiano famoso, l'Alfieri, vollero, sempre vollero e fortissimamente vollero, tanto da farne il vino spumante dolce

Docg più esportato all'estero (attualmente l'85%). L'areale del Moscato non comprende solo i comuni di Asti, ma anche quelli di Alessandria e Cuneo (in tutto sono 52). Dei 9.700 ettari a denominazione, 336 sono dei Sorì, con pendenze al di sopra del 50%, dove tutto deve essere fatto a mano: una viticoltura eroica. Qui si arriva ai 400 metri d'altitudine e vi dimorano le vigne più vecchie (oltre i 40 anni) che danno la miglior qualità dell'uva Moscato. Santo Stefano Belbo, nelle Langhe, è quello che ha in assoluto più ettari con pendenze superiori al 50%. Il paese natale di Cesare Pavese. Le sue pagine trattano della sofferenza contadina delle sue terre ma anche della fierezza di un lavoro fatto bene: «... mentre andavo rimuginavo che non c'è niente di più bello di una vigna ben zappata, ben legata, con le foglie giuste e quell'odore della terra cotta dal sole d'agosto. Una vigna ben lavorata è come un fisico sano, un corpo che vive, che ha il suo respiro



e il suo sudore». Ben si può intendere che i vignaioli delle Langhe, del Roero e del Monferrato, di questa grande madre riconosciuta nel 2014 come Patrimonio dell'Unesco, erano creature formatesi dalla necessità di difendersi sempre, dagli elementi naturali, soprannaturali e dagli altri uomini. E invece in questa Moscato d'Asti Experience abbiamo finalmente visto far squadra i Consorzi di tutela d'Asti Docg e quello della Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con la partecipazione del Consorzio Brachetto d'Acqui. Un bell'esempio! Ma torniamo ai luoghi dell'Asti. La «zona del Moscato» collocata geograficamente tra i fiumi Bormida e Tanaro, inizia dalle irte colline della Langa cuneese, per continuare ai dolci declivi del Monferrato, terminando ai primi contrafforti della pianura alessandrina. I terreni sono di sedimentazione marina, calcarei, marnosi, tufacei e sabbiosi (qualche presenza di argilla). E se Renato Ratti (allora di-

rettore del Consorzio, oggi c'è Giorgio Bosticco) circa 30 anni fa delimitò quattro aree particolari, il disciplinare nel 2011 ha istituito tre sottozone: Canelli, Strevi, Santa Vittoria d'Alba. A proposito di quest'ultima, *Il segreto di Santa Vittoria* fu un libro di Crichton e poi un film di Stanley Kramer con un cast indimenticabile (Anna Magnani, Anthony Quinn, Virna Lisi, Giancarlo Giannini e Renato Rascel). Descrive una storia vera: il sindaco e gli abitanti, saputo che i nazisti stavano arrivando per depredarli del loro tesoro più grande, lo Spumante d'Asti, lo protessero, nascondendolo a rischio della loro vita. Ma il vino, oggi? Grazie all'Experience, abbiamo avuto modo di assaggiare il «triumvirato» astigiano nelle sale del mitico ristorante Da Guido, a Santo Stefano Belbo. Belle scoperte e qualche conferma. Nota a margine: due anni scarsi per mettere a fuoco l'Asti Secco sono ancora pochi, ne ripareremo se e quando troverà la sua strada. 🍷



IN QUESTI CALICI SI COMPRENDE AL MEGLIO TUTTO IL PROCESSO DAL FRUTTO AL VINO

Per le caratteristiche e il territorio da cui provengono, le metodologie e la meticolosa precisione con cui sono prodotti, l'Asti e il Moscato d'Asti vengono esportati in tutto il mondo: l'85% della produzione va all'estero, con una maggiore presenza in Germania, Russia e Usa.