

BarTales



N. 4 | DICEMBRE 2013

Face to face

**PROFUMO DI DONNE
NONINO, LA REGINA
DELLE ACQUEVITI**

Liquid story

**MULLED WINE
LA FORZA
CORROBORANTE
DEL VIN BRULÈ**

Ritual party

**SACRE DOLCI
BOLLICINE**

RED PASSION

**L'ENERGIA VITALISSIMA
DEGLI INTRAMONTABILI BITTER**

SACRE DOLCI BOLLICINE

Il singolare percorso dello spumeggiante vino delle feste

DI FULVIO PICCININO



Nessun prodotto fermentato o distillato che apprezziamo sulle nostre tavole ha attraversato la storia così com'è. C'è un cammino affascinante che ha portato ogni prodotto fino a noi e che ci riserva curiose sorprese.

Il vino della festa per eccellenza, il Moscato d'Asti, conosciuto nell'omonima docg con la sola origine, deve la sua diffusione iniziale in Piemonte al fatto di essere stato utilizzato come vino da mensa. Ancora oggi questo vitigno aromatico

viene utilizzato per la quasi totalità dei vini da liturgia, corposi ed alcolici, spesso fortificati, che ben poco hanno in comune con gli spumeggiati calici che tintinnano fra Natale e Capodanno. Se si verificano attentamente le aree di coltivazione storiche del Moscato scopriremo come esso si sviluppi intorno ad aree sedi di importanti abbazie medioevali e che la sua coltivazione sia spesso abbinata ad un vino rosso dolce liquoroso.

Inizialmente il vino da liturgia doveva



essere necessariamente rosso, per rispettare la cromia del sangue di Cristo, più tardi venne diffusa una dispensa che autorizzava l'uso del vitigno bianco. La ragione era essenzialmente pratica, poiché non avendo pigmentazione non macchiava gli abiti e le suppellettili utilizzate per la funzione religiosa. Questa singolare diffusione si ha tutt'oggi nel sud della Francia dove troviamo il Muscat de Frontignan e Riversaltes che circonda l'importante abbazia di Fontfroide, nel promontorio a nord est della Corsica, sede di alcuni importanti conventi francescani, dove viene prodotto l'eccellente Muscat du Cap Corse e infine in Piemonte, nell'area che ha come centro la prestigiosa abbazia di Vezzolano.

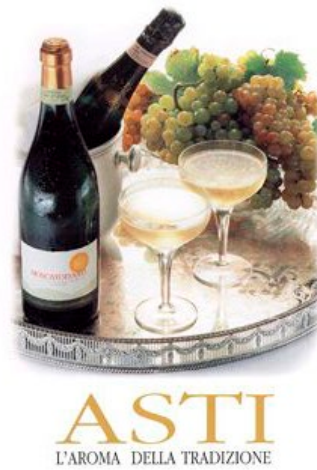
Fino a non poco tempo fa importanti aziende spumantistiche piemontesi, con all'attivo milioni di bottiglie di spumeggianti Asti e operanti nella zona del Moscato idealmente compresa fra Canelli e Cossano, convivevano a stretto contatto con un convento di suore sito a Santo Stefano



ASTI
D.O.C.G.

Belbo che produceva la quasi totalità del vino da messa italiano. Oggi il convento è chiuso e la produzione è stata trasferita altrove, mentre le aziende sono ancora in piena produzione, anzi vedono crescere i loro fatturati per via di un export a Est che non accenna a diminuire.

L'Asti è un vino semplice e profumato ideale per chi inizia l'approccio al vino per soddisfare il proprio palato grazie a una morbida persistenza dolce. Il successo del Moscato in Piemonte ha origini antiche ed inizia fin dal 1300 con la coltivazione nelle aree attuali delle Langhe. Il suo nome, Moscato o "Moscado", derivava da un'essenza profumata utilizzata in profumeria



che ben poco ha a che vedere, come altri sostengono, con il favore che riscuote fra gli insetti alati per via dei suoi dolci acini. La sua massima diffusione fu durante il regno del Duca di Savoia, Emanuele Filiberto, che ne apprezzava il profilo aromatico e la dolcezza come vino da dessert, quasi sicuramente vinificato nella sua versione passita, di cui in Piemonte abbiamo ancora testimonianza nella piccola doc, Loazzolo.

Il vino riscosse favori anche all'estero, grazie al fatto che il re, nei suoi frequenti viaggi diplomatici, era solito portare pregiate bottiglie in omaggio alle corti europee.

Le aree di maggiore rilievo vennero indicate dagli enologi di allora come la zona intorno a Canelli dove di lì a poco si svilupperà l'importante tradizione spumantistica. I primi esperimenti di rifermentazione in bottiglia, figli del successo dello Champagne francesi, furono

condotti dagli enologi di Gancia utilizzando il dolce vitigno piemontese che portava in dote un'importante componente zuccherina e che pertanto non necessitava di liqueur de tirage. Il Moscato che se ne otteneva era non eccessivamente dolce, con una buona presa di spuma. Ancora oggi

esistono alcune versioni di questa storica tipologia di vinificazione. Ma la maggioranza delle bottiglie prodotte all'interno degli imponenti stabilimenti enologici sono frutto di vinificazioni in autoclave.

La fermentazione viene fermata per raffreddamento al grado alcolico desiderato mai superiore ai 6 o 7 % ideale per accompagnare i classici dolci delle feste. La necessità di contenere i costi e la massa produttiva per via del successo del Moscato in Italia e nel mondo ha reso necessario l'uso del metodo Martinotti. Grosse autoclavi ci consegnano un prodotto corretto e semplice nei profumi dopo un processo produttivo di poche settimane atte a soddisfare le richieste che sommano ben cento milioni di bottiglie per un giro d'affari milionario. Questi volumi fanno il vino spumante aromatico più diffuso al mondo, ma non bisogna dimenticare anche l'ottima versione a tappo raso nota come "Moscato d'Asti" delicatamente aromatico con leggera effervescenza e dolcezza calibrata che viene prodotto in quantità minori da piccole e medie realtà. Starà al nostro gusto scegliere quale tipologia preferire. Una menzione speciale per la versione ferma, passita o in vendemmia tardiva, che ben si abbina con i formaggi erborinati o lungamente stagionati che può essere un'ottima alternativa al classico abbinamento con i dolci del nostro Natale.

Fulvio Piccinino

Il Moscato, ideale per accompagnare i dolci delle feste, è il vino spumante aromatico più diffuso al mondo