

di LORENZO TABLINO

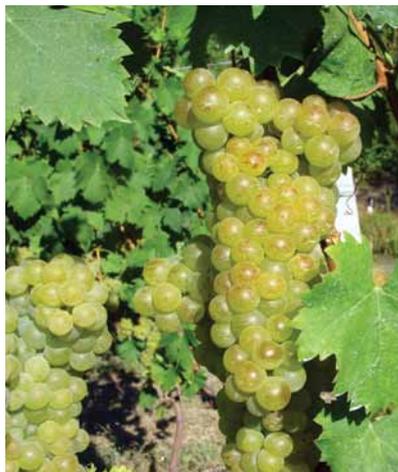


# MOSCATO D'ASTI I VIGNETI STORICI

Trattiamo delle cosiddette sottozone vocate e dei vigneti storici, per dirla alla francese i cosiddetti cru della zona d'origine del Moscato. Il direttore di MillèVigne mi ha avvisato "E' un campo minato". D'accordo, ma qualcuno dovrà entrarci prima o poi!

La zona del Moscato d'Asti (e dell'Asti) DOCG è vasta: tre province (At - Cn -Al) e 52 comuni, quasi 10.000 ettari. Un territorio vitivinicolo ad altissima vocazione che inizia dalle irte colline della Langa Cuneese, per continuare ai dolci declivi del Monferrato, terminando ai primi contrafforti della pianura Alessandrina, con notevoli variabili nelle condizioni pedoclimatiche. Da sempre enologi, mediatori, imprenditori hanno fatto riferimento a zone ad alta vocazione, ove la qualità dell'uva, per diversi motivi, è ai massimi livelli qualitativi in termini di gradazione zuccherina, di quadri aromatici e altri parametri qualitativi. Alcune erano note già due secoli fa. Ma, per l'uva moscato, l'accordo interprofessionale fissa un prezzo di riferimento per tutta la zona d'origine. Invero sono previste alcune varianti secondo alcuni parametri qualitativi, esempio grado densimetrico e aspetto visivo e qui entra in gioco sia la posizione del vigneto, sia la sua razionale conduzione. A partire dalla vendemmia 2012 per le uve provenienti dai cosiddetti sori, ovvero i vigneti con pendenza almeno del 50%, è stato riconosciuto un sopraprezzo di circa dieci euro al quintale.

Comunque determinare prezzi veramente diversificati in base alla provenienza delle uve moscato da zone più o meno vocate non è per nulla facile. Circa trenta anni fa Renato Ratti, allora direttore del Consorzio Tutela Asti, in un convegno ad Acqui affermò testualmente: "Scusate se insisto su questo tema, ma si deve tendere a premiare le uve migliori, che meritano il premio e non si deve premiare o si deve condannare, io dico addirittura cancellare, i vigneti



*che non possono dare uva con determinate caratteristiche. Capisco che la strada non è facile ... ma è strada obbligatoria per aumentare il prestigio del nostro Asti."*

Ratti delimitò quattro sottozone:

- Santo Stefano Belbo con Castiglione Tinella, Camo, parte di Mango, e di Cosano Belbo con un Moscato dotato di un aroma di eccellente finezza e intensità (fiorente e fruttato) e di corpo medio.
- Canelli con Calosso e San Marzano Oliveto con un Moscato di ottimo corpo e di intenso aroma fruttato-agrumato.
- Calamandrana, con ben 11 comuni limitrofi, con un Moscato di grande struttura e corposità. Il profumo presenta note olfattive che ricordano la frutta matura.
- Cassine con Strevi e Acqui in parte, con un moscato equilibrato nel corpo, e dall'aroma fruttato-dolce.

Si tratta di macrozone. Il decreto ministeriale 21 novembre 2011 ha modificato il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" e Moscato d'Asti" istituendo tre specifiche sottozone "Canelli", "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi", regolamentandone l'eventuale utilizzo: "La menzione della vigna di provenienza, purché il vigneto abbia un'età di impianto di almeno sette anni". Fissando

norme anche più rigide per la conduzione del vigneto: "tradizionale <contro spalliera> con potatura a Guyot, densità minima di quattromila ceppi per ettaro, resa massima di uva 9,5 tonnellate e titolo alcolimetrico volumico minimo naturale di 11 gradl". Sono norme positive a tutela della qualità dell'uva e del lavoro del viticoltore: ma si tratta sempre di zone molto ampie, non dei veri "vigneti storici".

La prima domanda da porsi è: perché un vigneto o una parte di una collina o di una frazione comunale nel tempo diventano famosi? Per la qualità dell'uva raccolta tra le sue vigne, viene logica la risposta. E' più complesso. Se il principe di Conti non avesse fatto una guerra per donare alla sua favorita quel terreno nel comune di Vosne Romanée, la vigna denominata "Romanée Conti" oggi sarebbe così celeberrima? Se al cancelliere Metternich non avessero regalato Schloss Johannisberg per i servizi resi al congresso di Vienna, quella collina avrebbe rappresentato per anni l'eccellenza del Reno? Lo stesso in Italia: Cannubi nella zona del Barolo è famosa sin dal 1700; Rabaja a Barbaresco, Rovereto nella zona del Gavi da almeno un secolo, per limitarmi a quelli che ben conosco. Anche nella zona del Moscato, alcuni vigneti sono famosi da tempo: Sant'Antonio di Canelli è il cru storico, noto almeno dal 1700; da molti anni sono apprezzati Moncucco a Santo Stefano Belbo e Valle Bagnario a Strevi, ecc. Ma la domanda ritorna: se gli enologi della Martini e Rossi negli anni quaranta non fossero andati a Moncucco di Santo Stefano Belbo ad acquistare uve moscato, se il direttore di Fontanafredda non avesse scelto i viticoltori di San Siro di Calosso nel 1955, oggi quei terroir sarebbero così noti e ricercati? Aggiungo: dove trovi i valori massimi di linaioolo? Oppure i 13,5 baumè allo scarico dell'uva nei torchi? Non hai mai certezze!

Infatti nelle annate siccitose e molto soleggiate, come il 2003 o il 2010, rivaluti le esposizioni a nord - est. Ora entriamo in merito al lavoro più difficile e complesso. Con quali criteri si può stabilire dove si trova l'uva migliore? Se ascolti i viticoltori è facilissimo, anzi è tutto risolto. "L'uva migliore? E la mia enologo!, sapesse che gradi...che profumi ...". Insomma l'uva migliore è dappertutto. La trovi a Neviglie, a Ricaldone, a Moasca. Eppure ci sarà stato un motivo se, 80 anni fa, davanti ai filari di Moncucco, in quel di Santo Stefano Belbo si profilavano solo boschi e prati, oltre a quello che la diffusione del vitigno Moscato in Piemonte era assai inferiore rispetto ad oggi. Per quali motivi uno studioso come lo Strucchi cita, oltre un secolo fa, solo tre zone vocate per il moscato? Una regola per capire potrebbe essere questa: dove acquistano, da sempre, le uve i mediatori, e dove i viticoltori spuntano i prezzi più elevati. Tutto è ben consolidato in una tradizione orale: Sant'Antonio era già famosa nell'ottocento, Moncucco venne scelta, negli anni trenta, da Martini e Rossi e Cora, i cru di Calosso da Fon-

tanafredda, negli anni 50. Si acquista dove l'uva è migliore insomma. Manca il riscontro scientifico. Manca una ricerca storica sulla fama e il prestigio dei vigneti del moscato. Eppure sarebbe utile iniziare a pensare ad una piramide qualitativa. Non mi pare che ci siano stati concreti tentativi precedenti. Ecco allora una proposta per descrivere le migliori posizioni o sottozone del Moscato d'Asti, dove sono anche posizionati molti *sori* o vigneti storici del Moscato. E' parziale finché si vuole, è una "versione di Tablino", ma è basata su quaranta anni di lavoro, di contatti e di esperienze in tutta la zona: fonti orali e scritte, confrontate con l'esperienza di enologi, mediatori, viticoltori, imprenditori, cantinieri e altri addetti al settore, con il consulto dei libri di vendemmia e di archivi storici. Ovviamente sono possibili integrazioni o modifiche. Ecco le zone: Moirano e Maggiora, Acqui; Montersino, Serre, Bonina, Masucco, Molone di Alba; Casale, Costa-Gattera di Alice Belcolle; Garbassola di Calandrana; San Siro, Crevacuore, Moiso, Monterotondo, Boscodonne di Calosso; Brunetti e Solito

di Camo; Sant'Antonio e Serra Masio di Canelli; Annunziata di Castagnole Lanza; Sant'Andrea, La Serra, Noceto, Cainula, Montecolombaro di Cassine; Costa del sole e Cortile di Castelbolognone; San Carlo, Caudrina, San Bovo, Manzotti di Castiglione Tinella; Rovere, San Pietro, Scorrone di Cossano Belbo; Bricco Lu e Sant'Anna di Costigliole D'Asti; Martini, Terrabianca, Luis, Riforno, Avene di Mango; Tagliata, Vezzano di Maranzana; San Giorgio di Mombaruzzo, Gallina e Micca di Neive; Scaletta, Coda, Sur Reymond di Neviglie; Bazzana, San Michele di Nizza Monferrato; Valporcile e Vallerenza di Ricaldone; Moncucco, San Maurizio, Bauda, Bruciata, Santa Libera di Santo Stefano Belbo; Marchesa, Casarito, Pineto, Scrapona, Vallerizza di Valle Bagnario in Strevi; Pajorè, Rizzi, Manzola, Valeirano, Marcarini, Montersino di Treiso; Gentili, Roreto, Soglio di Trezzo d'Alba.

Di seguito qualche nota su alcuni di questi "cru", non necessariamente, e in tutte le annate, "i migliori" ma sicuramente noti da tempo per la loro vocazione. *(Una trattazione più ampia, compren-*

dente altre zone, si trova nella versione online di questo articolo, NdR)

### Moncucco di Santo Stefano

Forse la più celebre e conosciuta tra le zone del Moscato, e da più tempo. "Le Langhe non si perdono", confida il cugino dei "Mari del sud" nel romanzo di Cesare Pavese. Sta salendo la collina di Moncucco, punto panoramico di Santo Stefano Belbo, da cui si domina la valle del Belbo.

Se mentre percorri la strada Santo Stefano Belbo verso Valdivilla e osservi i muretti a secco a sostegno dei vigneti di Moncucco, puoi ancora ammirare un meraviglioso esempio di archeologia rurale. Perché questa collina è così nota? Direi soprattutto grazie agli enologi della Martini e Rossi. Dagli anni trenta-quaranta, vi acquistano molte uve moscato. Moncucco è una zona vasta in gran parte esposta a est-sud est. Una bella chiesetta domina la sommità della collina. È dedicata a "Maria SS.ma Addolorata e della Neve". Ogni anno, in agosto, dal piazzale di questa chiesetta parte il segnale per l'accensione dei falò. Le colline circostanti sono illuminate con effetti di forte suggestione.

Moncucco, infine, fu valorizzato, in eti-

chetta a partire dal 2001, dalle cantine Fontanafredda, grazie ad una vinificazione in purezza delle uve moscato di quelle specifiche vigne. Non mancò un accattivante *packaging* per un'immagine di alto livello. Un Moscato di altissimo profilo, equilibrato ed elegante, con profumi fruttato-fiorali, ricchi di linalolo.

### Sant'Antonio di Canelli

La sottozona più antica di tutta la zona docg del Moscato d'Asti, sin dal 1700 stando ad alcune fonti orali. Limitandoci a quelle scritte in un vecchio testo: "Moscato di Canelli"- U.t.e.t. 1895- gli autori A. Strucchi e M. Zecchini scrivono che dalla borgata "veniva metà del Moscato prodot-to in tutta la zona, oltre 75.000 quintali di uva". Quali le motivazioni di una fama, da tempo consolidata, di queste terre, di queste vigne, di queste cascine? Le terre: piene di calcare con poca sabbia e poco potassio; un tufo bluastrò, ma disfatto, segno di un terreno antico. Molte vigne sono dei grandi *sorì* di mezzogiorno. Inoltre la vallata è poco esposta ai venti. Questa storica sottozona fornì certamente l'uva moscato alla nascente industria spumantistica canellese nella seconda metà del sec.XIX.

### Valle Bagnario di Strevi

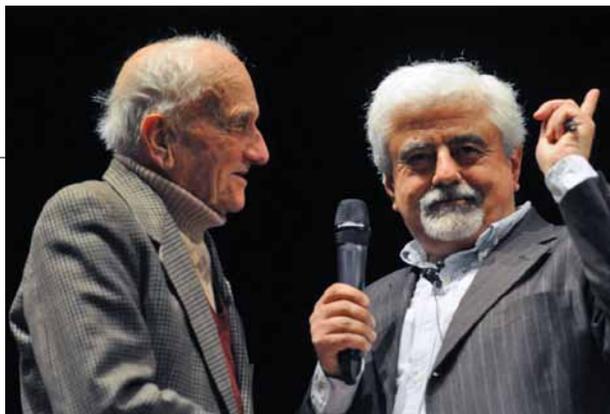
La storia di Valle Bagnario si perde nel tempo. 5 ottobre 1078 - "Permuta tra la badessa Gisolfia del monastero di Santa Chiara e Benso e Rimanno per "due pezzi de vites" proxio in loco Bagnaria"

8 febbraio 1589 - "Scritti alcuni giorni alla Sig.ria Vostra di ordine dell'illustrissimo Sig. Presidente dei Magistrati ... per una quantità che si desiderano inviare a Mantova per una vigna del duca serenissimo. Firma Cesare Gandolfo segretario del Presidente Magistrati del Marchesato di Casale -ducato di Mantova".

Il testo già citato di A. Strucchi e M. Zecchini descrive un Moscato bianco di Canelli e di Moscato di Strevi. Quasi per distinguere le due qualità, a voler rimarcare un territorio ad alta vocazione. Il tutto è correlato alla natura del terreno: marna bianca, mescolata con strati di sabbioni. Inoltre Valle Bagnario secondo anziani enologi ha le massime somme termiche tra i vicini comuni. Forse per questo motivo l'appassimento delle uve è pratica antica e consolidata in questo piccolo *terroir*. Un piccolo produttore,IVALDI, ne conserva alcune del 1868.

## DOVE OSANO LE VIGNE: I CUSTODI DEI "SORÌ"

Ci sono vigne dove è perfino difficile stare in piedi, i trattori non possono entrare perché il terreno è troppo ripido. Sono i *sorì*, sui versanti meglio esposti delle colline e solo la tenacia degli uomini continua a mantenervi la coltivazione della vite ed in particolare del Moscato d'Asti. Lo scorso 22 marzo al cinema-teatro Balbo di Canelli, con la regia di Regione Piemonte e Consorzio dell'Asti, sono stati premiati oltre 800 vignaioli-scalatori che con passione, dedizione e fatica, coltivano le vigne epiche del moscato, quelle con oltre il 50% di pendenza, dove non arrivano i trattori ma solo gambe, mani testa e cuore di uomini e donne determinati a restare infaticabili custodi di tradizioni e riti millenari. L'assessore regionale all'Agricoltura del Piemonte, Claudio Sacchetto, e i vertici del Consorzio dell'Asti con il presidente Gianni Marzagalli e il direttore Giorgio Bosticco hanno confermato la loro riconoscenza per gli 802 orgogliosi vignaioli dei *sorì*, che hanno raccontato le loro storie al microfono di Sergio Miravalle (nella foto). Dai "patriarchi" ultranovantenni che ancora vanno tra i filari con passione, alle donne che battezzano e parlano con i *sorì* come fossero figli, ai giovani che scherzano sulla fatica, ma continuano a guardare lontano.



da: [astidocblog.com](http://astidocblog.com), foto di Vittorio Ubertone