

IL MOSCATO BIANCO DI CANELLI: STORIA E INNOVAZIONE

Lorenzo Tablino

Il Moscato bianco di Canelli: un'uva aromatica, bella a vedersi in vigna e ottima sulla tavola, produce un vino eccellente dai mille profumi e... dai cento problemi. Ma si tratta di un prodotto "unico e irripetibile" come diceva anni fa una fortunata campagna promozionale.

Produrre il moscato non è semplice, anzi risulta molto problematico. Per questo motivo nei secoli si sono affinate le tecniche produttive, una evoluzione continua in cui scienze come biologia, chimica, meccanica, fisica e altre discipline sono state eccellenti protagoniste. La qualità del vino moscato inizia nel vigneto ma moltissimo dipende dalla cantina.

Affrontiamo allora un percorso sulle tecniche e sui processi produttivi di questo vino, sulla memoria e le testimonianze, un amarcord, spesso un vissuto in primis, sul dolce e aromatico moscato.

Per millenni ci si limita a schiacciare e fare fermentare l'uva. Il primo testo in cui si affrontano le tematiche produttive è senz'altro quello di Giovan Battista Croce, il gioielliere del duca Carlo Emanuele I di Savoia.



Moscato Bianco

Propugna l'uso di sacchi di canapa per bloccare la fermentazione e quello del freddo ottenuto immergendo il tino nell'acqua gelida; evidenzia l'utilità della cosiddetta "coperta" ovvero della pulizia del mosto. Intuizioni ancora oggi valide.

In seguito il processo produttivo del moscato viene studiato e modificato da numerosi scienziati: citiamo F. Martinotti, E. Garino Canina, A. Marone Cinzano e A. Struchi, ma sono soprattutto gli studi del prof. C. Mensio, direttore degli stabilimenti Gancia, a proporre l'utilizzo di ripetute filtrazioni al fine di ridurre le sostanze azotate del mosto e quindi in parte inattivare i lieviti.

La torchiatura

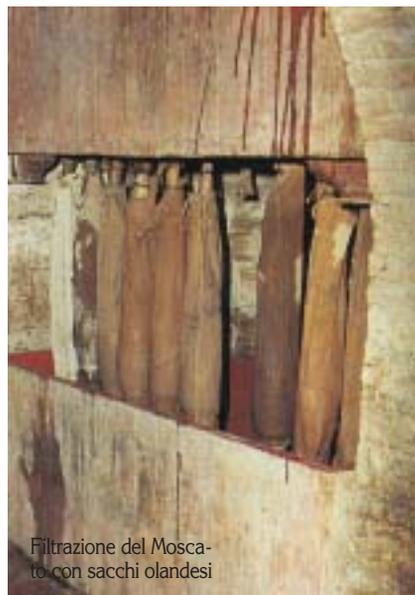
La torchiatura del moscato a fine '800 è fatta con i classici torchi meccanici a vite, tipo Marmonnier e Mabile. Sentiamo una testimonianza:

"...Due uomini muovono avanti e indietro la pesante asta in legno che serve a fare girare la corona dentata che alza e abbassa i saltarelli dell'imponente torchio Mabile. Pressare l'uva non è facile, con il moscato è ancora più difficile; è "grasso" dicono i cantinieri, scivola dappertutto. In genere si passa l'uva in tre torchi prima di esaurirla..."

Con i vecchi torchi meccanici la sofficità della torchiatura e il rispetto dell'uva sono ineguagliabili. Ma occorre molta manodopera dovendo rivoltare tre volte le vinacce; anche lo scarico è manuale.

Dagli anni '60 si diffondono le presse orizzontali per la torchiatura delle uve a bacca bianca. Diversi i modelli e i materiali impiegati: dalle gabbie in legno delle famose Vaslin, con catene per lo sgretolamento delle vinacce, all'acciaio inossidabile dei moderni impianti.

Le presse possono essere ad acqua oppure ad aria e il ciclo di pressatura oggi è completamente automatizzato. Prevede tempi e pressioni diverse con possibilità di frazionamento del mosto in uscita: in genere il mosto fiore è dato dallo sgrondo, al massimo sino alla pressione di 0,2- 0,3 atm,



Filtrazione del Moscato con sacchi olandesi

oltre si avrà il torchiato.

Una buona pressa oggi rispetta al massimo le parti solide, non crea fecciosità, esaurisce la vinaccia, permette separazioni di frazioni di mosto, automatizza le varie operazioni e infine facilita l'accesso e la pulizia.

La filtrazione

La "coperta" del moscato: era l'operazione più importante, ti giocavi la futura qualità del mosto, ma è stata anche l'incubo di intere generazioni di moscatisti, quando non c'erano ne frigo, ne flottatori, ne enzimi: c'era solo la tua abilità.

Era un attimo, lotta di nervi, occorreva guardare il moscato chiarificato con tannino Lepetit e colla di pesce Waliansky e capire il momento giusto. Prima no! Il mosto era ancora torbido, dopo... beh... fermentava e addio lavoro. Se sbagliavi, compromettevi il lavoro e per... interi giorni. Ecco una testimonianza:

"...Livia non riesce a stare lontano da dove il moscato forma la coperta, deve controllarne la superficie, è ancora compatta, ma per quanto tempo ancora? Con le dita, delicatamente, sposta lo spesso strato superficiale, sotto il liquido per il momento è

calmo, Livia sa che è questione di attimi, non deve assolutamente rischiare. E' stanca... torna sotto, prende la pesante sveglia in mano, cerca di regolare la suoneria, ma per quanto? mezz'ora? basterà? Ci ripensa, solo quindici minuti... Livia è di nuovo vicino alla vasca, osserva la coperta, lo spessore dello strato marrone sembra aumentato, anche il colore è uniforme. E' il momento decisivo, il moscato va controllato a vista, appena iniziano a vedersi in superficie accenni di crepe o tagli, bisogna aprire il rubinetto in bronzo enologico e tirare il moscato nella vasca di sotto, altrimenti, fermenta e addio coperta...".

Poi il moscato si filtrava con i sacchi olandesi "...Sono detti così perché la tela è di qualità eccellente, la indossavano i marinai delle regie marine olandese nei secoli scorsi. Il sacco si fissava ai rubinetti in bronzo delle vasche. All'esterno del sacco c'è sempre una retina di cotone ritorto che impedisce al sacco di scoppiare".

Innovazioni

Negli anni '60 inizia la vera trasformazione dei processi produttivi del moscato: entrano nelle cantine tecnologie innovative le centrifughe, i primi filtri pressa Gasquet e Dal Cin, soprattutto si utilizza il freddo e l'inossidabile. Ne consegue l'impiego limitato del metabisolfito e il basso valore in acetaldeidi. Ecco una testimonianza:

"Nel 1964 l'inossidabile per la prima volta entra in una cantina italiana. L'occasione è l'inaugurazione del nuovo stabilimento di produzione delle cantine di Fontanafredda in Serralunga d'Alba.

Il limitato utilizzo del metabisolfito di potassio, legato all'eccellente igiene dell'inossidabile e al fatto di avere un prodotto con cinque gradi alcolici, permette di ottenere un moscato con basse acetaldeidi, quindi con mag-



Impianto moderno per la produzione dell'Asti

gior valori di solforosa libera in bottiglia".

In seguito, la disponibilità di freddo e di contenitori condizionati, permetterà anche la sedimentazione statica del moscato senza aggiunta di chiarificanti.

Il vino viene tenuto per 48 ore a bassa temperatura, onde facilitare la precipitazione dei torbidi e solidi in sospensione.

A partire dagli anni '90 si diffonde l'uso della flottazione per la "coperta" del moscato: un gas insufflato nel prodotto chiarificato trascina in superficie i flocculi che possono essere eliminati con procedure manuali o automatiche. Dopo un certo successo iniziale, oggi è meno usata.

In quegli anni altre tecniche si diffondono in Italia per la lavorazione del moscato. Vediamo in sintesi:

Iperossidazione: uno studioso tedesco, Muller Spaat, negli anni '60 preconizza, in vinificazione, l'utilizzo di ossigeno o in alternativa l'assenza di anidride solforosa, al fine di ossidare i composti del mosto, garantendo così la stabilità finale al vino. Utilizzata in Italia nelle grandi aziende spumantistiche negli anni '70 oggi è praticamente abbandonata, in quanto ossidando il mosto si perde

molta tipicità nel prodotto finale.

Macerazione pellicolare: prevede il contatto, a bassa temperatura (2-4 gradi), per una durata di 18 - 24 ore del mosto con le parti solide dell'acino. Si estraggono in tal modo più aromi. Anche in questo caso si verifica una piccola perdita di tipicità, inoltre il sistema richiede complesse e costose attrezzature. È un po' in disuso.

Enzimaggio: I vari enzimi facilitano la decantazione e la pulizia dei mosti in quanto rompono le catene pectiche che rendono densi e viscosi i mosti. Decisamente di moda e quasi d'obbligo in questi ultimi anni, oggi sugli enzimi si levano voci critiche ed alcuni importanti produttori rinunciano ad usarli.

Non si conosce esattamente la composizione delle sostanze enzimatiche che si mettono nel vino, anche a causa di una legislazione carente: inoltre alcuni studiosi avanzano dubbi sulla tipicità del vino ottenuto soprattutto riguardo ai quadri aromatici.

Negli anni '80 compaiono, provenienti dall'industria dei succhi di frutta, i filtri sotto vuoto per i moscati fecciosi o molto torbidi. Sostituiscono i vecchi filtri a piastre, molto onerosi sul piano del lavoro e della fatica. Il vino feccioso aspirato in un cilindro, attraversa uno strato di materiale filtrante che provvede a trattenere solidi e materiali vari.

Per finire un cenno alle tecniche sottrattive d'acqua utilizzate anche per il Moscato da alcuni anni. Osmosi e crioconcentrazione: eliminando acqua dal mosto, di fatto viene concentrato il resto, come zuccheri, aromi, acidi e... ovviamente difetti, se esistono. Si spera in una regolamentazione legale da parte dell'O.I.V.



Reparto centrifughe alla Gancia di Canelli