

# VINOSOUVENIR

IL VINO PORTA CON SÉ RICORDI, EMOZIONI E STORIE CONSERVATE DENTRO UNA BOTTIGLIA.

---

UNA CARTOLINA DA...

## MONGIOIA NEL CUORE

29 APRILE 2016 [NESSUN COMMENTO](#)



Il souvenir di oggi proviene dal Piemonte, da quella magnifica zona a sud della regione chiamata “le Langhe del Moscato”. **Mongioia** è una piccola azienda, un tesoro prezioso che porta a livelli impensabili e straordinari il Moscato d’Asti.

Arrivare a Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo, significa innanzitutto rendersi conto che ci si trova in una posizione eccezionale: si è nella culla del moscato bianco, ma in soli venti minuti si arriva a Barbaresco e in poco più ad Alba. Il panorama è da cartolina e, in una prima mattina autunnale, quasi onirico per il sottile velo di nebbia. E’ un susseguirsi di colline vitate, ordinate, verdi e rilassanti: sì, perché la sensazione di evasione dal caos quotidiano è

immediata.

Riccardo e Maria Bianco, di una famiglia di vignaioli da generazioni, sono innanzitutto amici conosciuti per caso, ma con cui è stato amore a prima vista, anzi a primo calice: appassionati del loro lavoro, ma prima ancora della loro terra, ci guidano con entusiasmo alla scoperta dei loro tesori.

I vigneti sono dislocati in tre diversi punti, quello in cui ci troviamo è a 350 m. E' sorprendente la cura per le viti unita all'attenzione per la flora spontanea e per la piccola fauna che vi abita. Il loro credo parte da un particolare riguardo per la natura e i suoi tempi: infatti, pur non avvalendosi di certificazioni varie, appare subito chiaro come tutti i passaggi dalla vigna alla cantina avvengano nel pieno rispetto della tradizione.

E' poi una sorpresa accorgersi che alcuni chicchi d'uva rimasti sulla pianta siano stati attaccati da *Botrytis cinerea*, segno che il clima qui è davvero particolare.

Alcuni ceppi arrivano a contare più di cento anni di età, e si trovano in un vigneto ancora più alto, in un altro versante, agibile solo con un trattore. Proprio questi vengono utilizzati per il "**Crivella**", il fiore all'occhiello della produzione, il vino che esplica al meglio la particolarità di Mongioia.

Si tratta di un moscato in purezza, vinificato e lasciato evolvere in acciaio per almeno quattro anni. Ciò che ne deriva è un vino unico, incomparabile, caratterizzato da un leggero e gradevole pétillant; una versione di moscato così avvolgente e persistente da riuscire ad accompagnare anche i formaggi erborinati.

Vengono prodotte altre quattro etichette, tutte monovitigno: due in versione secca, il "**Meramentae**", intrigante ed elegante spumante, e il "**Leonhard**", complessa e sorprendente versione ferma, adatto anche ad essere dimenticato in bottiglia qualche anno. Noi quest'ultimo l'abbiamo provato di recente con degli spaghetti alle vongole: connubio riuscitissimo. Due le versioni dolci e mosse, come vuole la tradizione: il "**Belb**" e "**La Moscata**", ovvero il lato maschile e quello femminile.



Risulta ben chiara la volontà di creare prodotti mai banali, di alta qualità e che non sfruttano la dolcezza per ammaliare i palati; anzi ci spingono alla ricerca di sentori insoliti e ci svelano le potenzialità di un vitigno troppo spesso dato per scontato. Tutto ciò è frutto della tradizione che Riccardo tiene a mantenere, unendola all'innovazione e alla ricerca richieste oggi.

Mongioia nel cuore!