

VINOSOUVENIR

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

UNA CARTOLINA DA...

QUOTA 101 E IL “MOSCATO IN VIAGGIO”

25 MARZO 2016 NESSUN COMMENTO



Il Parco Naturale dei Colli Euganei rappresenta il terroir d'elezione di un'interessante varietà autoctona di moscato giallo; l'area ha conquistato la Docg nel 2011, e ciò ha contribuito a una progressiva valorizzazione del famoso vino Fior d'Arancio, per lo più conosciuto nella versione di spumante dolce o passito, ma ora sempre più spesso interpretato nella veste di vino secco e fermo. Qui il Moscato Giallo diventa più carnoso e mediterraneo, rispetto ad aree come la Vallagarina e la conca di Bolzano, con precise sfumature di agrumi, frutta matura ed erbe aromatiche.

Quota 101 ha presentato il suo nuovo Fior d'Arancio Docg 2014 in una degustazione dedicata ai Moscati d'Italia, attraverso un viaggio lungo il Paese, per mettere a confronto le diverse caratteristiche di questo vitigno aromatico

elaborato in versione secca.



La degustazione è stata condotta da Massimo Zanichelli, giornalista della Guida L'Espresso, con una selezione, da lui stesso curata, di Moscati italiani provenienti da produzioni di nicchia:

Spagnolli – Trentino Doc Moscato Giallo Secco

Fresco e sottile, teso sui sentori citrini.

Angiuli – Puglia Igp Maccone Moscato Bianco

Dalle vecchie vigne ad alberello di Gioia del Colle un Moscato morbido, con esplosione di salvia e frutta matura.

Le Triolet – Vallee D'Aoste Doc Muscat Petit Grain

Agile e dalla mineralità accattivante, qui le note più morbide arrivano da una leggera avvolgenza glicerica.

Mongioia – Leonhard

Vigne vecchie di quarant'anni su piede franco, siamo nella Langa del Moscato. L'aromaticità diventa complessa. Cedro e alloro, fusione sapida su beva scattante.

Cantine Barbera – Ammano

Una versione artigianale e non filtrata di Moscato d'Alessandria. Siamo a Menfi, vicino al mare, e qui la nota salmastra si meschia al profumo d'agrumi.

Quota 101 – Fior d'Arancio Docg secco

Un Moscato Giallo secco di grande personalità, scandito in modo nitido ed elegante da note di zagara, timo e maggiorana, con sentori di mandarino e sfumature balsamiche. Un profilo ben definito, seguito all'assaggio da una fitta tessitura minerale, si delinea con un'identità precisa rispetto alla sequenza dei diversi vini degustati.

In abbinamento i piatti realizzati dallo chef Mattia Barbieri dell'Enoteca Centrale di Mestrino.

Tutte preparazioni ben calibrate sui condimenti speziati, che piacevolmente si combinano con l'intensità aromatica del Moscato.

Per il finale uno squisito risotto alla milanese con pistilli di zafferano eseguito dallo stesso milanese Doc Massimo Zanichelli, un accostamento davvero riuscito con il Moscato Fior d'Arancio di Quota 101.

Silvia Gardina, co-titolare di Quota 101, spiega che la loro filosofia è volta alla massima valorizzazione del terroir



vulcanico dei Colli Euganei, una realtà che trova nel nativo Fior d'Arancio la sua espressione più tipica e versatile. Un progetto che l'azienda sta portando avanti con una particolare attenzione per l'ambiente, impegno che gli ha consentito di ottenere la certificazione **Biodiversity Friend** per tutti i vini prodotti.