



Una certa idea del Moscato

lunedì 15 aprile 2013 16:00:00

Intervento precedente << >> Prossimo intervento



Renato Ratti è stato il grande innovatore del Barolo, ma è anche stato direttore del Consorzio dell'Asti, a testimonianza di un attaccamento paterno all'uve piemontesi.

Dell'uva Moscato egli affermava: «*La lavorazione in cantina, mantenendo il profilo dolce e aromatico, fa dell'Asti un prodotto unico e irripetibile, ma soprattutto ricchissimo di piacevoli elementi di sensorialità*».

La lettura e l'analisi di queste poche righe ci indirizza subito a pensare che il Moscato debba offrire stimoli capaci di produrre sensazioni che invadano, più che investire, la vista, l'olfatto e il gusto.

Tutti apprezziamo del Moscato d'Asti la sua briosa luminosità del perlage, quando il suo colore ancora sprizza tonalità tra il verdissimo giallo del limone; poi ci lasciamo sedurre da quell'aromaticità fragrante di fiori bianchi freschissimi, di frutta non ancora del tutto matura e macerata, di un soffice effluvio vegetale, in cui la salvia sclarea dovrebbe impreziosire quell'ammaliante amarognolo che ci fa dire... e Moscato sia.

Giorni fa ci è capitata una degustazione di vini da uve Moscato prodotti da Riccardo Bianco, che ha azienda a Valdivilla a Santo Stefano Belbo.

Qui abbiamo trovato un'altra idea di Moscato. Come il Leonhard 2012, prodotto in versione dry, con note colorate di un giallo verdolino molto luminoso, un'aromaticità schietta, di agrumi dominanti, di mallo di mandorla, di foglia di limone, si buccia di pesca in via di maturazione di erbe primaverili. Ha gusto sottilmente fresco con vena amaricante che resta in equilibrio con se stesso e con

l'alcool inaspettatamente (e gradevolmente) espresso nel 13%.

Quello che invece ci ingrippa il pensiero è quella certa idea del Moscato da proporre, versione Docg, "invecchiato".

Riccardo Bianco si professa specialista nel Moscato affinato, per cui esce anche con annate "vecchie" come il 2008, 2003 e 1999, però è restio a fornire dettagli.

Ecco però alcune note. Crivella 2008 è un Moscato già dorato nella tinta, caramelloso al profumo (forse troppo), ha un odore di candela, note agrumate da marmellata miscelata con miele. Ha gusto dolce, (eh sì, veramente dolce); la CO2 è un ricordo sfumato e forse sognato, non è stucchevole, ma lascia aperti molti interrogativi su come interpretare un Asti.

Crivella 2003, sempre Moscato. Ancora dorato, ben dorato. Il primo impatto olfattivo crea un po' di stupore, diciamo è a mezza via per essere un Sauternes (idea di zafferano). Ricorda un profumo di pasticceria al miele, tipo seadas al miele o acciuleddi. La parte floreale è già appassita, vegetale assente, amaricante latitante. Gusto dolce, vena dolce, finale dolce.

Canè 1999. Moscato bianco di Canelli, anzi Moscato d'Asti Docg. È Fatto con viti di 150 anni. Come per gli altri la lavorazione parte dal metodo Charmat/Martinotti, da uve non sovra mature, poi il vino resta in vetro, posizione verticale, fino all'uscita sul mercato, perdendo di fatto tutte quelle fresche note declamate da Ratti e soprattutto elementi di sensorialità. Con questo non si afferma che manchi di piacevolezza, semmai concentra in minori offerte sensoriali la sua personalità. A parte il colore, un oro invecchiato bene; al profumo dà un colpo olfattivo che ricorda il Vin de Paille, una fusione di formaggio gorgonzola e miele, di zafferano, di arance e miele. Al gusto la tessitura dolce incrocia ancor di più le criticità gliceriche della botrytis, (c'era una volta il frizzante (west) ... direbbe Sergio Leone) e il gusto dolce si fa ridondante, crea un accenno di opulenza mielosa. Non è più un Moscato d'Asti, nonostante l'etichetta lo indichi, non è nemmeno un Loazzolo (è questo non lo potrebbe essere); non è nemmeno l'incrocio o l'incontro delle due espressioni, è un "a world apart". È un film girato sul filo di una memoria indefinibile, quando all'ombra del canneto le donne che lavoravano i campi si riposavano e facevano merenda con una toma o con del gorgonzola e sorseggiavano un vino dolcissimo. Una certa idea del Moscato, appunto!