

IN CANTINA
02/09/2010 -

L'incredibile Moscato bianco del '99

L'incredibile Moscato bianco del '99

Questo Moscato d'Asti porta la data del 1999. E questo già di per sé ha del clamoroso. Poi, parli con il vignaiolo che lo produce, Marco Bianco, e capisci che nulla nasce per caso. Ed è così che sulle colline care a Cesare Pavese, questo uomo d'altri tempi, assieme al figlio Riccardo cui a breve passerà il testimone, ha lanciato in silenzio una sfida alle mode e alle tendenze dei mercati, per affermare le grandi potenzialità di evoluzione, nel tempo, di queste uve. E poi quella tradizione mai sopita dei vecchi, che durante le rare pause

di lavoro nei campi erano soliti sedersi all'ombra di un canneto per consumare un bicchiere di Moscato (datato), insieme con un pezzo di pane e il gorgonzola. Basterebbe questo per spiegare il senso del Canè (da «canneto») 1999: Moscato d'Asti dal colore giallo oro, al naso ha note balsamiche che ricordano l'alloro, la menta e la salvia. In bocca è fresco, dolce, vellutato, eccezionale come vino da meditazione. Viene prodotto con la pigiatura delle uve vendemmiate a settembre, fermentate a temperatura controllata in acciaio, filtrate e quindi invecchiate per un decennio in bottiglia. Fa il paio con il Moscato d'Asti «Crivella» 2003, più caldo e mieloso e meno «fermo» del precedente, e con il Signorinetta 2008, un altro Moscato questa volta - come fa pensare il nome - più fresco e assai fruttato, piacevole e di pronta beva. Dalla dozzina di ettari a cavallo dei Comuni di Santo Stefano Belbo, Mango e Castiglione Tinella, i Bianco fanno anche due rossi che non possono che essere - vivaddio - tradizionali: la Barbera d'Asti Ricardin 2009, molto fruttata e corposa nonostante la giovane età, vinificata esclusivamente in acciaio, e il Dolcetto d'Alba Marco Bianco 2008: vinificato con tecniche antiche (follature e rimontaggi a mano), fermentazione in acciaio e affinamento in vasche di cemento (almeno 6 mesi). Ha una moderata gradazione alcolica (12°C) pur evidenziando una struttura polifenolica corposa. Ma quel vino del 99... Molto conosciuto sulla piazza di Milano, quando insieme a Marco Gatti lo abbiamo assaggiato, non abbiamo avuto dubbi: dei 100 nostri migliori vini d'Italia, questo sarà «top dei top».

PAOLO MASSOBRIO



FORSE TI INTERESSA ANCHE

- + La Stampa - Tra chiese e colline nasce il Barbaresco
- + Un angelo chiede aiuto. Dona la speranza ad un bambino maltrattato
- + La Stampa - Ecco "Wine Street", il trionfo del gusto in diciotto tappe
- + La Stampa - Tartufo Bianco in Fiera ad Alba