

di LORENZO TABLINO



ASTI E MOSCATO D'ASTI, LA LUNGA STORIA

■ Il vitigno Moscato è di antica origine, le prime citazioni con il nome *Muscatel-lum* appaiono nel secolo XIV e si devono a un gioielliere di casa Savoia, Giambattista Croce, i primi studi su un metodo "moderno" di produzione. In un testo del 1606 dal titolo "Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno" l'autore descrive le pratiche per la pulizia del mosto, evidenzia il ruolo dei travasi e delle filtrazioni ripetute, onde eliminare ulteriori impurità.

Prende il via nel secolo 17° la produzione di un vino Moscato che, sotto certi aspetti, ricorda l'attuale tipologia.

Sul successo degli Champagne presenti alla corte sabauda di Torino, alla fine del sec. XVIII in Piemonte avvengono i primi esperimenti per produrre vini spumanti italiani. Vennero utilizzati vari vitigni, in particolare nebbiolo e moscato bianco, viste le scarse conoscenze in quel periodo sul processo produttivo in uso in Francia. Infatti non vi fu alcun seguito produttivo e commerciale. Il merito di aver iniziato la produzione di spumanti su basi razionali spetta a Carlo Gancia. Erede di una dinastia vinicola presente a Chivasso (To) si reca in Francia a Epernay per imparare le regole del mestiere di "champagnista".

Grazie a questa importante esperienza, inizia a Canelli a produrre il primo spumante italiano a base di vino moscato, chiamato "Moscato Champagne", intorno al 1865-70. La scelta del vitigno è legata alla disponibilità sul territorio. Non in purezza, ma con cortese e soprattutto passeretta o *passulla* al 15-20%.

Il processo di produzione era empirico, non era possibile il controllo del residuo zuccherino, frequenti gli scoppi di bottiglie, le chiusure ancora instabili, l'ancoraggio al vetro è garantito da un semplice filo di ferro, la gabbietta nasce soltanto in quegli anni in Francia (1868).

Fu l'inizio di una grande avventura che oggi ha un solo nome, anzi due: Asti e Moscato d'Asti.

Per migliorare il processo di produzione Gancia manda in Francia un suo operaio

specializzato, un certo Giuseppe Gallese che sarà il capostipite d'interi famiglie di champagnisti piemontesi.

Nel frattempo, grazie agli studi di un tecnico associato a Gancia, Arnaldo Strucchi, migliorano alcune fasi del processo. Verso gli anni 1880 - '90 vedono la luce i primi macchinari.

Il Moscato Champagne inizia ad affermarsi, dapprima in fiere e manifestazioni e in seguito sui mercati internazionali.

Il prodotto finito presentava circa 6 gradi alcol svolto, un tenore zuccherino di oltre 100 grammi per litro, acidità su livelli medi 5-6 gr/lit, un colore paglierino carico, la pressione è variabile, ma non elevata stante le difficoltà nella sboccatura, e con valori diversi da bottiglia a bottiglia. Alla fine del sec XIX un'importante innovazione avviene nel settore: l'autoclave sostituisce la bottiglia come recipiente di fermentazione. Dalle prime applicazioni francesi nella seconda metà del 19°, si arriva a Federico Martinotti che progetta ad Asti nel 1895 un sistema di autoclavi in serie per la produzione di spumanti secchi e dolci. Il serbatoio a tenuta stagna

consentiva maggiori volumi di produzione, costi più limitati, processi più rapidi.

Purtroppo non ha sbocchi commerciali, mentre in Francia un brevetto simile, a cura dell'ing. Eugenie Charmat, sfonda sul mercato. Le prime autoclavi francesi originali arrivano in Italia (Cora - Fontanafredda - Martini e Rossi) negli anni '20-'30 del secolo scorso.

Chiaramente migliora anche il prodotto ottenuto, grazie al controllo della temperatura di processo con il freddo si ottiene un residuo zuccherino omogeneo e un miglior equilibrio zucchero - alcol. Migliorano sensibilmente i processi di stabilizzazione e filtrazione del vino base e del prodotto finito, grazie soprattutto all'opera di un ricercatore di valore: Carlo Mensio, vice direttore della Stazione Sperimentale di Enologia di Asti. Egli effettua numerosi studi sull'influenza dell'azoto sul metabolismo dei lieviti, per regolamentare il processo fermentativo, evitando i rischi di continue riprese fermentative.

Un moscato più dolce in definitiva.

Anche riguardo alla stabilità finale del pro-



dotto sul piano biologico si iniziano a fare i primi esperimenti. Il parametro utilizzato è la temperatura, ma si utilizzano solamente locali riscaldati, ove si posavano i cestoni con le bottiglie nude.

Alla fine degli anni '30 l'Asti è presente sul mercato con questi parametri: alcol svolto 6 gradi, zuccheri 90-100 grammi/l, acidità circa 6 grammi/l. Chiusura con tappo di sughero quadrato e con gabbietta a corona fissa. Arrivano i primi capsuloni e le confezioni diventano più belle. Grafici di valore danno il loro contributo. Viene messo in po' di ordine nelle denominazioni (1931). Forse erano troppe: Moscato di Canelli, Moscato di Strevi, Strevi Spumante, Asti Champagne oltre quelle già citate. Solo tre sono ammesse: Asti Spumante - Moscato d'Asti Spumante - Moscato d'Asti.

Nelle grandi cantine nascono le prime linee produttive automatiche con le tireuse della Colombo di Torino e le Girondine francesi per le confezioni.

Il dopoguerra segna una forte innovazione nel processo di produzione degli spumanti. Nel 1943 s'installano a Mondovì e poi a Canelli le prime autoclavi italiane (Gianazza), Anni dopo è il turno dei primi filtri a piastre (Gasquet) e dei primi pastorizzatori a immersione in acqua calda (Aliberti).

La stabilità chimica e biologica dell'Asti Spumante è un dato acquisito, il direttore della Stazione Sperimentale di Enologia di Asti, Ettore Garino Canina, indica nei famosi tre 7 l'equilibrio perfetto per il vino base moscato: 7 gradi alcol svolto, 7% in zuccheri residui, 7 gr/l di acidità fissa.

L'Asti Spumante in bottiglia per oltre 50 anni avrà questi parametri: alcol svolto 8,0 gradi, zuccheri 75-85 gr/l, acidità sui 6,5 -7,0 g/l, pH 3,1 -3,2.

Il Moscato d'Asti Spumante presenta un residuo zuccherino più elevato e un minor grado alcolico. Le due tipologie in sostanza si fronteggiano sul mercato.

Nel 1967 arriva la DOC per Asti Spumante, Moscato d'Asti Spumante e Moscato Naturale d'Asti.

Finalmente si ha un controllo contabile sull'origine dell'uva, mentre l'Asti consolida la sua immagine sui mercati.

Compare un nuovo tipo di moscato con l'etichetta "Moscato Naturale d'Asti doc" caratterizzato da un limitato grado alcol svolto - sui 5° -, da un alto contenuto zuccherino oltre 120 gr x lt di zucchero e da una discreta acidità.

Prodotto in quantità limitate sul finire degli

anni '60, diventa con il tempo un vero e proprio vino di tendenza in tutto il mondo. Nello stesso periodo alla Contratto di Canelli si continua a produrre l'Asti con il tradizionale sistema della fermentazione in bottiglia - "Asti metodo champenois"- si potrebbe definire.

Un prodotto di nicchia con aromi più complessi e un gusto leggermente più dolce e cremoso e molto difficile da elaborare.

Nel frattempo ci sono interessanti innovazioni: bottiglie maggiormente resistenti alla pressione, arrivano i tappi in sughero agglomerato, migliorano le gabbiette, nuovi impianti di microfiltrazione e per l'imbottigliamento sterile, e nei laboratori i nuovi controlli per la stabilità biologica del prodotto finito.

Nel 1993 arriva la Docg, Asti (la parola spumante si può omettere) e Moscato d'Asti, il cosiddetto "tappo raso". Verso al fine del secondo millennio e l'inizio del terzo gli sforzi della ricerca scientifica e le procedure di cantina sono orientati alla ricerca di nuove tipologie dei due prodotti, onde far fronte alla tendenza di un mercato sempre più dinamico e diversificato.

Alcune piccole cantine commercializzano il "Moscato secco" pur con diverse denominazioni avendo perso la DOC. Spesso si utilizzano altri vitigni in assemblaggio con il moscato bianco, come Cortese o Chardonnay. Il prodotto finale conserva in parte gli aromi del moscato, ma è poliedrico a tavola essendo privo o quasi di zuccheri.

Altre sperimentazioni cercano di valorizzare al massimo le specificità organolettiche del vitigno moscato.

"Asti a vendemmia tardiva", proposto dalle cantine Terre da Vino, sfrutta la maturazione avanzata dell'uva moscato, onde evitare aggiunta di zucchero, per ottenere un prodotto di miglior corpo; la ditta Gancia con "Asti Modo Novo" cerca un maggior sviluppo in alcol durante la spumantizzazione, con utilizzo di un vino base conservato anche in fusti di legno, per una migliore complessità e persistenza di sapori. Fontanafredda con l'Asti adatto a lunga conservazione ha ottenuto un prodotto con buona presenza di polisaccaridi, mannoproteine e glutazione, al fine di una migliore evoluzione del prodotto. Vigne Reali di Strevi propone un "Asti in processo di riduzione", caratterizzato da aromi agrumati. Siamo ormai nell'ultimo decennio. Si propone da molte parti un "Asti premium", un prodotto di elevata qualità e grande prestigio in fatto di terroir di origine, carat-

teri organolettici e packaging, in grado di elevare l'immagine del prodotto. Non ha avuto seguito al momento.

Prende invece forma nel 2015 la produzione di un Asti con una precisa identificazione territoriale, correlata ai cosiddetti "Sori del Moscato" (cioè il corrispettivo dei cru). Fautore la cantina cooperativa "Terre Nostre" di Cossano Belbo che immette sul mercato l'Asti di due Sori di viticoltori associati. La ricchezza aromatica è notevole, purtroppo la lodevole iniziativa non è seguita da altri produttori.

Nel frattempo - anche a seguito di alcune ricerche storico-culturali sui cosiddetti "Sori del moscato"- molte cantine valorizzano tali vigneti in etichetta, Citiamo: Moncucco, Sant'Antonio, Galeisa, Terre Bianche.

A fronte della crisi che colpisce il settore dell'Asti, che vede un calo di vendite nel 2016, la filiera del Moscato progetta una nuova tipologia di Asti chiamata "Asti Secco".

Il 1 marzo 2017 il comitato vinicolo del Ministero delle Politiche Agricole ha dato il via libera alla modifica del disciplinare dell'Asti (ammesse tipologie demi-sec, secco ed extra secco).

Mentre scrivo è imminente la pubblicazione del decreto sulla Gazzetta Ufficiale. Il nuovo prodotto, ormai in fase di produzione, è stato oggetto di una vasta sperimentazione condotta in questi ultimi due anni dal Consorzio Tutela Asti in collaborazione con il prof. Rocco di Stefano - ex direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti.

Coinvolte alcune cantine associate: Giovanni Bosca, Toso, Capetta, Araldica per citarne alcune. Un obiettivo strategico era evitare la formazione in sede di rifermentazione in autoclave dei sapori amari, problema del Moscato quanto diventa secco, mantenendo gli aromi primari a base fiorente - fruttata.

Il nuovo prodotto, che a mesi entrerà in commercio, dovrebbe avere detti parametri: alcol svolto 11,5 -12 gradi, zuccheri residui 17-22 gr/l, acidità fissa sui 6,5 gr/l, pH circa 3,2-3,3 e un quadro aromatico che ricorda la base terpenica della materia prima.

Un nuovo Asti con ridotto contenuto di zuccheri in grado di rispondere alle diverse esigenze di mercato, sia come aperitivo, oppure a tutto pasto, rivolgendosi anche a fasce di consumatori più giovani. Continua la storia iniziata nel 1865. ■