

Gentlemen

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO IL VINO 154 - DICEMBRE 2013

di Moscato da esplorare durante le feste, accompagnando dolci delizie. Aromi freschi, speziati o agrumati, che potrebbero provenire dal progenitore di tutte le uve

DI CESARE PILLON

Con i dolci si beve vino dolce, e poiché sotto Natale i dolciumi sono di rigore, anche per i vini dolci, i passiti, le vendemmie tardive, il momento è magico. A trionfare è soprattutto la dolcezza aromatica del Moscato, l'unica che non ha bisogno d'essere descritta: basta dire «ha gusto di Moscato» e non c'è bisogno di altre spiegazioni. Quel sapore, infatti, è apprezzato da millenni: recenti studi di genetica ampelografica sostengono che il Moscato potrebbe essere stato il progenitore di tutte le uve. Proprio per questo, però, nel corso dei secoli, adattandosi a suoli, altitudini e climi diversi, la varietà si è differenziata in moltissime tipologie. Le quattro sfumature qui illustrate sono solo alcune espresse dalle regioni del Nord Italia: completamente diverse da quelle del Sud, sono molto differenti anche tra di loro. La verde freschezza del valdostano **Chambave Muscat Flétri 2011** di La Vrille, per esempio, non ha molto in comune con la balsamica, speziata complessità del piemontese **Loazzolo Vigna Piasa Rischei 2007** del Forteto della Luja. Eppure il Muscat Petit Grain con cui è fatto il primo e il Moscato di Canelli che ha dato vita al secondo sono entrambi dei Moscato Bianco.

ATTRAENTI BOLLICINE

Che tipo di vino con le bollicine cerca l'esperto? La società Insintesi, interpellando 700 personaggi legati all'Associazione italiana sommeliers, ha scoperto che lo spumante preferito dev'essere secco e abbinabile a diversi piatti. Non è importante, invece, che nasca da uve tradizionali: il campione, anzi, ha manifestato forte attrazione per gli spumanti a base di varietà autoctone. Con grande soddisfazione di chi ha commissionato il sondaggio: il Consorzio di uno spumante veneto, il Lessini Durello.



MOSCATO LA VRILLE
 Muscat Flétri 2011
 La Vrille, loc. Hameau de Grangeon 1, Verrayes (Aosta)
www.lavrille.it
 35 euro

MOSCATO FORTETO DELLA LUJA
 Loazzolo Vendemmia Tardiva Piasa Rischei 2009 - Forteto della Luja, regione Candelette 4, Loazzolo (Asti)
www.fortetodellaluja.it
 32 euro

MOSCATO FRANZ HAAS
 Alto Adige Moscato Rosa 2011
 Franz Haas, via Villa 6, Montagna (Bolzano)
www.franz-haas.it
 27 euro

MOSCATO ALPIANAE
 Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Apianae 2009 - Vignalta, via Scalette 23, Arqua Petrarca (Padova)
www.vignalta.it
 24,50 euro

È da uve di Moscato Giallo, viceversa, ch'è nato sui Colli Euganei il **Fior d'Arancio Passito Apianae 2009** dell'azienda Vignalta; anch'esso, però, con i suoi vibranti sentori floreali e agrumati, ha poco da spartire con i suoi sontuosi cugini dell'Alto Adige, figli dello stesso vitigno. Curiosamente, questi sono più conosciuti del **Moscato Rosa**, che del territorio altoatesino

è autoctono. Varietà bizzarra, deve il nome alle note floreali di rosa del suo aroma muschiato più che al colore dell'uva, ch'è rosso rubino. Lo testimonia con eleganza l'affascinante versione fornita da Franz Haas con l'**annata 2011**. C'è appena il tempo di esplorarle, queste sfumature, prima dell'Epifania che, con le feste, tutti i Moscato porta via.