

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

vino & olio

ASTI

di Fabiano Gutteri



Le cantine Contratto e Canelli



Dolce, di bassa gradazione, e con una piacevole vena aromatica. Per fare brindare italiano anche all'estero

È lo spumante italiano Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita) più noto all'estero, simbolo delle festività e delle ricorrenze, apprezzato tutto l'anno per accompagnare i dolci e la pasticceria.

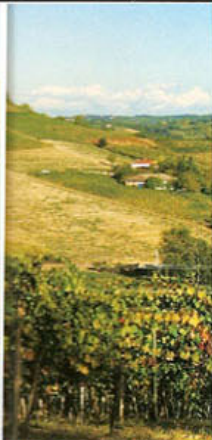
Il territorio

La zona di produzione si sviluppa nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria e comprende 52 comuni posti sui rilievi del Monferrato e delle Langhe. Per tradizione in Piemonte il moscato è vendemmiato verso metà settembre ed è quindi sottoposto a pressatura morbida per separare il succo dalle parti solide. Il mosto ottenuto viene raccolto in serbatoi a 0 °C, illimpido, quindi viene fatto fermentare in autoclave. Una volta raggiunti 7 o pochi più gradi alcolici viene interrotta la fermentazione. Così facendo si ottiene uno spumante di un buon

corredo zuccherino. La tecnica di vinificazione tradizionale dell'Asti differisce da quella degli spumanti in quanto questi sono ottenuti facendo prima fermentare totalmente il mosto e successivamente il vino ottenuto, addizionato di lieviti e zuccheri, è fatto rifermentare in bottiglia o in autoclave. Va però detto che il metodo di lavorazione dello spumante classico è applicato anche all'Asti. In questo ca-



Filari di uva moscato di Fratelli Gancia



si beve con

so dopo una prima fermentazione il mosto-vino viene messo in bottiglia per la presa di spuma così da ottenere, dopo circa una decina di mesi, uno spumante pieno con bollicine particolarmente fini, cremose, continue.

Il vino

Alla degustazione l'Asti si presenta brillante, con spuma fine, sottile e di buona persistenza; il colore è paglierino chiaro, talvolta dorato molto tenue e può presentare riflessi verdognoli. Il profumo è definito dall'aroma caratteristico dell'uva moscato, ricorda l'erba salvia, talvolta l'acacia. Il sapore è più o meno dolce, ben equilibrato; possiede una vena fresca e vi si colgono gli aromi dell'uva anticipati dal profumo.

A "inventarlo" fu un orafino milanese

Un tempo il vino che si otteneva dalle uve moscato non possedeva la dolcezza attuale perché gli zuccheri si trasformavano con il tempo in alcol. Fu il milanese Gian Battista Croce, orafino, architetto, agronomo ed enologo vissuto a cavallo tra il Cinquecento e il Seicento, a mettere a punto una nuova tecnica di vinificazione. Per impedire che i lieviti trasformassero tutti gli zuccheri in alcol capi che occorreva interrompere ripetutamente la fermentazione alcolica attraverso l'abbassamento della temperatura e più travasi. Consigliò pertanto di usare un tino d'acqua nel quale immergere "un piccolo bottolino di vino", introducendo così l'impiego del freddo come metodo per arrestare la fermentazione.



Via Malta 17, Asti
tel. 0141600071
gradazione alcolica: 7
€ 8

SCELTA DA NOI
Cocchi il mosto, molto ricco di zuccheri, è vinificato in tini d'acciaio a bassa temperatura per circa 60 giorni; a 7 gradi alcolici si interrompe la fermentazione ed è imbottigliato. Ha spuma fitta e persistente, colore giallo paglierino; il profumo ripropone le caratteristiche varietali dell'uva moscato, cui si uniscono note di acacia e salvia; il gusto è piacevolmente dolce, aromatico, equilibrato.



servitelo a 6-8 °C